Comunidad de Madrid

Medios de Comunicación

El Consejo de Gobierno ha dado luz verde a la celebración del contrato de suministro y servicios para recursos públicos del AMAS

La Comunidad de Madrid invierte 20 millones de euros para los menús de 58 centros de atención social

- Incluye la supervisión y el control higiénico-sanitario de los alimentos que consumirán sus usuarios
- En estas residencias se elaboran anualmente cerca de 3,3 millones de desayunos, comidas, meriendas y cenas

5 de marzo de 2022.- El Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid ha autorizado esta semana la compra de alimentos para la elaboración de menús en 58 centros de la Agencia Madrileña de Atención Social (AMAS), por un importe de 20.774.535 euros. Este contrato, que se adjudicará por procedimiento abierto y mediante pluralidad de criterios, asegura tanto el suministro como la supervisión y su control higiénico-sanitario durante un año.

Los usuarios de estos recursos, entre ellos menores, mayores dependientes, personas con discapacidad intelectual o problemas de salud y otros colectivos vulnerables, seguirán recibiendo gracias a este contrato una alimentación adecuada y de calidad. En el caso de los menores, resulta de capital importancia ofrecer una dieta completa, variada y equilibrada, ya que se sientan las bases de los hábitos de la futura alimentación o dieta del adulto.

Los adjudicatarios de este contrato, que se ha dividido en 9 lotes, suministrarán materias primas o víveres con unas características y calidades bien definidas, frescas, fundamentalmente de temporada (frutas y verduras) y de primera calidad. El envasado, almacenamiento, transporte e identificación deberá permitir conservar la trazabilidad de dichos productos en todo momento. De la misma manera, el procedimiento de supervisión y control de la calidad higiénico-sanitaria se realizará en condiciones óptimas, bajo los criterios de seguridad alimentaria y los estándares de calidad establecidos en la normativa vigente.

La AMAS tiene adscritos diversos centros, en los que se prestan servicios de alojamiento y manutención, o solo manutención. En los residenciales se elaboran cerca de 10.225 menús diarios (desayuno, incluida media mañana, comida, merienda, cena y recena, en su caso), lo que implica aproximadamente 3.300.000 al año.