



En virtud de lo establecido en el artículo 9.4 de la Ordenanza de Transparencia del Ayuntamiento de Madrid se dispone la publicación en la página web del Ayuntamiento de Madrid del texto íntegro de los Acuerdos adoptados por la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid en sesión ordinaria celebrada el día 21 de diciembre de 2023.

VICEALCALDÍA

A PROPUESTA DE LA COORDINACIÓN GENERAL DE LA ALCALDÍA

- 1.- Propuesta para aprobar el Plan Normativo del Ayuntamiento de Madrid para el mandato 2023-2027.

ÁREA DE GOBIERNO DE VICEALCALDÍA, PORTAVOZ,

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

- 2.- Propuesta para aprobar el Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2024 del Ayuntamiento de Madrid.
- 3.- Propuesta para autorizar el acuerdo marco de las obras de reforma, reparación, conservación y demolición del conjunto de edificios demaniales y patrimoniales, incluidos los espacios libres de parcela, adscritos al Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias del Ayuntamiento de Madrid, en los que se ubican las distintas dependencias destinadas al SAMUR, mediante tramitación anticipada del expediente.
- 4.- Propuesta para elevar el porcentaje de la anualidad 2024 del contrato basado número 10, proyecto de reforma y ampliación del Parque de Bomberos número 9, sótano, edificio gimnasio y cocheras traseras, avenida de Monforte de Lemos número 20, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco de las obras de reforma, reparación, conservación y demolición del conjunto de edificios demaniales y patrimoniales, incluidos los espacios libres de parcela, adscritos al Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias del Ayuntamiento de Madrid, en los que se ubican las distintas dependencias destinadas al Cuerpo de Bomberos y el Centro Integral de Formación de Seguridad y Emergencias (CIFSE). Distrito de Fuencarral-El Pardo.
- 5.- Propuesta para disponer el ejercicio de acción judicial en defensa de los intereses del Ayuntamiento de Madrid.



A PROPUESTA DE LAS CONCEJALÍAS PRESIDENCIAS DE LOS DISTRITOS

- 6.- Propuesta para convalidar la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de construcción para la cubrición de pista deportiva en C.D.M. Orcasur, celebrado al amparo del lote 2 del acuerdo marco de las obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos cuya competencia corresponde al distrito. Distrito de Usera.
- 7.- Propuesta para convalidar la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa en el acto de comprobación de las obras previo a la ocupación efectiva de las mismas y en la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de instalaciones en la I.D.B. Parque Lineal del Manzanares, celebrado al amparo del lote 2 del acuerdo marco de obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos cuya competencia corresponde al distrito. Distrito de Usera.
- 8.- Propuesta para inadmitir a trámite el Plan Especial de Control Urbanístico Ambiental de Usos para la implantación de la actividad de terraza como aumento de aforo en el local sito en la calle Serrano número 41, promovido por Errol S.A. Distrito de Salamanca.
- 9.- Propuesta para autorizar el acuerdo marco para la intervención de actuaciones en expedientes de órdenes de ejecución y de disciplina urbanística para el restablecimiento de la legalidad urbanística, en caso de que alcancen la fase de ejecución subsidiaria, cuya competencia corresponde al distrito (2 lotes). Distrito de Tetuán.
- 10.- Propuesta para convalidar el gasto de 26.673,90 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente. Distrito de Arganzuela.
- 11.- Propuesta para convalidar el gasto de 36.649,44 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente. Distrito de Salamanca.
- 12.- Propuesta para convalidar el gasto de 127.396,68 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente. Distrito de Tetuán.
- 13.- Propuesta para convalidar el gasto de 111.320,00 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente. Distrito de Fuencarral-El Pardo.
- 14.- Propuesta para convalidar el gasto de 286.704,81 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente. Distrito de Latina.
- 15.- Propuesta para convalidar el gasto de 113.554,40 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente. Distrito de Puente de Vallecas.
- 16.- Propuesta para convalidar la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa a la aprobación de la certificación final de las obras de reparación del muro y el portón exterior en el CEIP Portugal derivadas del lote 1 del acuerdo marco de las obras de reforma, reparación y



conservación del conjunto de edificios cuya competencia corresponde al distrito. Distrito de Moncloa-Aravaca.

- 17.- Propuesta para convalidar la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa a la aprobación de la certificación final de las obras de acondicionamiento en el Centro El Plantío (aire libre), derivadas del lote 3 del acuerdo marco de obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios cuya competencia corresponde al distrito. Distrito de Moncloa-Aravaca.
- 18.- Propuesta para convalidar la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa a la aprobación de la certificación final de las obras de reforma de la glorieta de Lucrecia Pérez Matos, derivadas del lote 4 del acuerdo marco de obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios cuya competencia corresponde al distrito. Distrito de Moncloa-Aravaca.
- 19.- Propuesta para convalidar la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa a la aprobación de la certificación final de las obras de reparación de aceras en la calle Martín de los Heros, derivadas del lote 4 del acuerdo marco de obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios cuya competencia corresponde al distrito. Distrito de Moncloa-Aravaca.
- 20.- Propuesta para convalidar la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa a la aprobación de la certificación final de las obras de acondicionamiento y conservación en el Centro de Naturaleza La Casa del Escudo, derivadas del lote 3 del acuerdo marco de obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios cuya competencia corresponde al distrito. Distrito de Moncloa-Aravaca.
- 21.- Propuesta para convalidar la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de las obras de construcción de seis pistas de pádel en el Centro Deportivo Municipal Orcasur, celebrado al amparo del lote 2 del acuerdo marco de las obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos cuya competencia corresponde al distrito. Distrito de Usera.
- 22.- Propuesta para convalidar la omisión del trámite de fiscalización preceptiva previa del reajuste de anualidades del contrato basado de las obras de adecuación de solado, barandillas de protección y varios del Centro Sociocultural Talleres de Creatividad, celebradas al amparo del lote 3 del acuerdo marco de las obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos del distrito. Distrito de Puente de Vallecas.
- 23.- Propuesta para inadmitir a trámite el Plan Especial de Control Urbanístico Ambiental de Usos para la implantación de la actividad de terraza en espacio privado de jardín catalogado sin obras de ampliación



ni ocupación, en local comercial sito en la calle del Marqués de Cubas número 2, promovido por Tech Rysk System, S.L. Distrito de Centro.

- 24.- Propuesta para admitir a trámite y aprobar inicialmente el Plan Especial de Control Urbanístico Ambiental de Usos para la ampliación de la actividad de restaurante (tipo III) en la planta primera para uso privativo del edificio ubicado en la calle de Hortaleza número 118 (L-20), sin incremento de aforo, promovido por Big Mammadrid Food, S.L.U. Distrito de Centro.
- 25.- Propuesta para admitir a trámite y aprobar inicialmente el Plan Especial de Control Urbanístico Ambiental de Usos para la implantación de la actividad de oficinas en el edificio sito en la calle Fortuny número 37, planta primera, promovido por particular. Distrito de Chamberí.
- 26.- Propuesta para elevar el porcentaje de la anualidad 2024 correspondiente al contrato de obras de construcción de una instalación deportiva básica en la calle Gainza número 22. Distrito de Usera.
- 27.- Propuesta para elevar el porcentaje de la anualidad 2024 correspondiente al contrato de obras de construcción de nuevas pistas deportivas en la Instalación Deportiva Básica Centro Deportivo Moscardó Estadio Román Valero. Distrito de Usera.
- 28.- Propuesta para autorizar el contrato de servicios para la organización y desarrollo de campamentos para menores 3 a 12 años del distrito, mediante tramitación anticipada del expediente, y el gasto plurianual correspondiente de 936.043,73 euros. Distrito de Puente de Vallecas.

ÁREA DE GOBIERNO DE URBANISMO, MEDIO AMBIENTE Y MOVILIDAD

- 29.- Propuesta para aprobar inicialmente el Plan Especial de protección y conservación del local comercial derecho del edificio situado en la calle de Jorge Juan número 55. Distrito de Salamanca.
- 30.- Propuesta para admitir a trámite y aprobar inicialmente la modificación del Estudio de Detalle 09.424 para las parcelas situadas en la calle de Peguerinos números 31-33-35-37, promovida por particular. Distrito de Moncloa-Aravaca.
- 31.- Propuesta para inadmitir a trámite la solicitud de anulación de todos los actos llevados a cabo por el Ayuntamiento de Madrid y la Junta de Compensación del Suelo Urbanizable Programado Pormenorizado 3.01 "Desarrollo del Este-Valdecarros" formulada por Gespatrimonial y Desarrollo S.L. y Patrimonial Bejamar S.L. Distrito de Villa de Vallecas.
- 32.- Propuesta para disponer el ejercicio de acciones judiciales de solicitud de determinadas autorizaciones. Distritos de Puente de Vallecas, Fuencarral-El Pardo, Villaverde, Barajas, Carabanchel, Usera y Moratalaz.



- 33.- Propuesta para convalidar el gasto de 294.048,23 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.
- 34.- Propuesta para convalidar el gasto de 1.327.751,01 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.
- 35.- Propuesta para convalidar el gasto de 1.327.458,20 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.
- 36.- Propuesta para convalidar el gasto de 438.671,59 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.
- 37.- Propuesta para convalidar el gasto de 955.338,12 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.
- 38.- Propuesta para convalidar el gasto de 999.510,64 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.
- 39.- Propuesta para convalidar el gasto de 285.485,28 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.
- 40.- Propuesta para convalidar el gasto de 1.687.814,28 euros, a favor de las empresas que figuran en el expediente.
- 41.- Propuesta para convalidar el gasto de 1.651.466,25 euros, a favor de las empresas que figuran en el expediente.
- 42.- Propuesta para convalidar el gasto de 564.810,20 euros, a favor de las empresas que figuran en el expediente.
- 43.- Propuesta para autorizar el contrato de servicios de vigilancia y seguridad de los edificios adscritos a la Dirección General de Gestión y Vigilancia de la Circulación, mediante tramitación anticipada del expediente, y el gasto plurianual correspondiente de 867.838,69 euros.
- 44.- Propuesta para autorizar el contrato basado de obras de renovación de las pantallas acústicas, zona 2, y autorizar y disponer el gasto plurianual correspondiente de 1.543.733,69 euros.
- 45.- Propuesta para autorizar el contrato de concesión de servicios para la adecuación y explotación del aparcamiento subterráneo bajo la plaza de Santa Ana.
- 46.- Propuesta para autorizar y disponer el gasto de 2.116.354,65 euros, destinado al suministro y consumo de agua potable en zonas verdes y arbolado municipal, durante el ejercicio 2023 y anteriores.
- 47.- Propuesta para autorizar y disponer el gasto de 20.587.621,00 euros, destinado a financiar la regularización de las aportaciones del Ayuntamiento de Madrid al Consorcio Regional de Transportes de Madrid, para financiar operaciones para gastos corrientes n el ejercicio 2023.
- 48.- Propuesta para convalidar el gasto de 443.294,62 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.



- 49.- Propuesta para convalidar el gasto de 289.659,95 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.
- 50.- Propuesta para convalidar el gasto de 555.736,98 euros, a favor de las empresas que figuran en el expediente.
- 51.- Propuesta para convalidar el gasto de 16.122,45 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.
- 52.- Propuesta para convalidar el gasto de 16.122,45 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.
- 53.- Propuesta para convalidar el gasto de 281.545,48 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.
- 54.- Propuesta para convalidar del gasto de 911.347,41 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.
- 55.- Propuesta para convalidar el gasto de 2.097,33 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.
- 56.- Propuesta para autorizar y disponer el gasto de 23.672.361,00 euros, destinado a financiar la aportación extraordinaria al Consorcio Regional de Transportes de Madrid.
- 57.- Propuesta para aprobar la concertación de operaciones de endeudamiento a largo plazo, en el ejercicio 2023, por importe de 18.113.180,00 euros a favor de la Empresa Municipal de Transportes de Madrid S.A.

ÁREA DE GOBIERNO DE CULTURA, TURISMO Y DEPORTE

- 58.- Propuesta para autorizar y disponer el gasto de 700.000,00 euros destinado a la concesión directa de una subvención a favor de la Federación Española de Baloncesto para la celebración en la ciudad de Madrid del Campeonato del Mundo U19 femenino entre los días 15 y 23 de julio de 2023.

ÁREA DE GOBIERNO DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN Y HACIENDA

- 59.- Propuesta para fijar el porcentaje mínimo de participación para 2024 de los Centros Especiales de Empleo de iniciativa social y empresas de inserción en la contratación municipal.
- 60.- Propuesta para determinar la cuantía que se destinará en el proyecto del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2026 y 2027 a los presupuestos participativos.

ÁREA DE GOBIERNO DE OBRAS Y EQUIPAMIENTOS

- 61.- Propuesta para convalidar la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora



de la seguridad del túnel de Pío XII: salidas de emergencia y comunicaciones, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas. Distrito de Chamartín.

- 62.- Propuesta para convalidar la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de O'Donnell: salidas de emergencia y comunicaciones, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas.
- 63.- Propuesta para convalidar la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de Azca con la adecuación de salida de emergencia por medio de un portón hidráulico, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas.
- 64.- Propuesta para convalidar la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad de los túneles de Princesa y Alberto Aguilera con la adecuación de los ventiladores, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas.
- 65.- Propuesta para convalidar la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de Puerta de Toledo con la adecuación de los ventiladores, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas.
- 66.- Propuesta para convalidar la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de República Argentina: ventilación y comunicaciones, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas.
- 67.- Propuesta para elevar el porcentaje de la anualidad 2024 del contrato basado de obras de ordenación de los espacios libres de la parcela del Centro de Innovación en Economía Circular del Ayuntamiento de Madrid, celebrado al amparo del lote 6 del acuerdo marco para la realización de obras de reforma, reparación, conservación y demolición del conjunto de edificios demaniales, patrimoniales y aquellos que estén sujetos a cualquier tipo de uso del Ayuntamiento de Madrid. Distrito de Vicálvaro.
- 68.- Propuesta para elevar el porcentaje de la anualidad 2024 correspondiente al contrato basado de obras de reforma de accesos y adecuación y eliminación de barreras arquitectónicas en el Centro



Deportivo Municipal San Blas, celebrado al amparo del lote 6 del acuerdo marco para la realización de obras de reforma, reparación, conservación y demolición del conjunto de edificios demaniales, patrimoniales y aquellos que estén sujetos a cualquier tipo de uso del Ayuntamiento de Madrid. Distrito de San Blas-Canillejas.

- 69.- Propuesta para elevar el porcentaje de la anualidad 2024 del contrato de obras de construcción de piscinas de verano en el Centro Deportivo Municipal de Barajas, calle Mistral número 4. Distrito de Barajas.
- 70.- Propuesta para autorizar el contrato basado de obras de sustitución de la pasarela PE0418, situada en el punto kilométrico 4 de la A2, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de adecuación, rehabilitación y otras actuaciones en túneles, pasos a distinto nivel y otras estructuras, y autorizar y disponer el gasto plurianual correspondiente de 3.521.266,82 euros. Distrito de Salamanca.
- 71.- Propuesta para autorizar el contrato basado de obras de rehabilitación de la estructura VE1707, avenida de Andalucía sobre Gran Vía de Villaverde, celebrado al amparo del lote 2 del acuerdo marco para la ejecución de obras de adecuación, rehabilitación y otras actuaciones en túneles, pasos a distinto nivel y otras estructuras, autorizar y disponer el gasto plurianual correspondiente de 2.106.577,58 euros y elevar el porcentaje de la anualidad 2024. Distrito de Villaverde.
- 72.- Propuesta para autorizar el contrato basado de obras de rehabilitación del edificio multifuncional Montamarta, financiado con fondos procedentes del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia – Fondos Next Generation EU (Real Decreto-Ley 36/2020, de 30 de diciembre, por el que se aprueban medidas urgentes para la modernización de la Administración Pública y para la ejecución del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia), del lote 4 del acuerdo marco para la realización de obras de subsanación de patologías del conjunto de edificios demaniales, patrimoniales y aquellos que estén sujetos a cualquier tipo de uso del Ayuntamiento de Madrid, autorizar y disponer el gasto plurianual correspondiente de 2.466.067,25 euros y elevar el porcentaje de las anualidades 2024 y 2025. Distrito de San Blas-Canillejas.
- 73.- Propuesta para convalidar la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de Sor Ángela de la Cruz: salidas de emergencia y comunicaciones, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas.
- 74.- Propuesta para convalidar la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de María de Molina: salidas de emergencia,



ventilación y comunicaciones, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas.

ÁREA DE GOBIERNO DE POLÍTICAS SOCIALES, FAMILIA E IGUALDAD

- 75.- Propuesta para revocar la designación de representante del Ayuntamiento de Madrid en el Patronato de la Fundación Hospital de Nuestra Señora de la Concepción, vulgo La Latina.
- 76.- Propuesta para designar representante del Ayuntamiento de Madrid en el Patronato de la Fundación Hospital de Nuestra Señora de la Concepción, vulgo La Latina.
- 77.- Propuesta para designar representantes del Ayuntamiento de Madrid en los órganos previstos en el Pacto Regional por la Cañada Real Galiana.
- 78.- Propuesta para convalidar la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "Las Nubes", "El Tren de Arganda", "Ruiz Jiménez" y "Luis Bello".
- 79.- Propuesta para convalidar la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "Las Nubes", "El Tren de Arganda", "Ruiz Jiménez" y "Luis Bello".
- 80.- Propuesta para convalidar la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "Las Nubes", "El Tren de Arganda", "Ruiz Jiménez" y "Luis Bello".
- 81.- Propuesta para convalidar la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de



comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "Las Nubes", "El Tren de Arganda", "Ruiz Jiménez" y "Luis Bello".

- 82.- Propuesta para convalidar la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "Gigantes y Cabezudos", "Las Azaleas", "Tarabilla", "Veo Veo", "El Fresno", "Elena Fortún", "La Caracola", "La Corte de Faraón", "La Rosa del Azafrán", "Poeta Gloria Fuertes" y "Ruiz Jiménez".
- 83.- Propuesta para convalidar la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "Fernando el Católico", "El Manantial", "La Verbena de la Paloma", "Antonio Mercero", "La Bola de Cristal", "Las Viñas", "El Lirón", "Sabina", "Amanecer", "Cielo Azul", "Los Juncos" y "Molinos de Viento".
- 84.- Propuesta para convalidar la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "El Alba", "El Barberillo de Lavapiés", "El Bosque", "La Melonera", "Altair", "La del Soto del Parral", "El Caserío", "Luisa Fernanda", "El Tren de Arganda" y "Las Nubes".
- 85.- Propuesta para convalidar la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "El Bateo", "La Chulapona", "La Colina", "El Rocío", "Parque de Ingenieros", "El Mamut", "La Luna", "Los Pinos", "Agua Dulce", "Campanilla", "La Brisa" y "Los Gavilanes".
- 86.- Propuesta para convalidar la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización, por razón del



servicio, a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "Doña Francisquita", "La Ardilla", "La Gran Vía", "Las Pléyades", "Los Sobrinos del Capitán Grant", "Pensamiento", "La Cornisa", "La Oliva", "La Patria Chica", "Las Amapolas", "La Revoltosa" y "Ana de Austria".

- 87.- Propuesta para convalidar la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "La Alegría de la Huerta", "Hiedra", "Las Mercedes", "La del Manojito de Rosas", "Las Leandras", "Canillejas", "El Duende", "El Olivar", "Osa Menor", "Escuelas de San Antón" y "Luis Bello".

ÁREA DE GOBIERNO DE POLÍTICAS DE VIVIENDA

- 88.- Propuesta para autorizar y disponer el gasto de 1.500.000,00 euros, como aportación a la Empresa Municipal de la Vivienda y Suelo de Madrid S.A. para financiar el coste de las obras de las promociones previstas en 2023.

SECRETARIA DE LA JUNTA DE GOBIERNO

A PROPUESTA DE LA COORDINACIÓN GENERAL DE LA ALCALDÍA

- 89.- Propuesta para aprobar los modelos de acuerdo de creación de Consejos Sectoriales.
- 90.- Propuesta para autorizar y disponer el gasto de 4.175.793,84 euros, correspondiente a la prórroga del contrato de servicios para la provisión de una plataforma IBM zSeries e iSeries gestionada, mediante tramitación anticipada del expediente.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

VICEALCALDÍA

A PROPUESTA DE LA COORDINACIÓN GENERAL DE LA ALCALDÍA

1.- Propuesta para aprobar el Plan Normativo del Ayuntamiento de Madrid para el mandato 2023-2027.

Mediante Acuerdo de 24 de noviembre de 2022, la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid aprobó las directrices para establecer el contenido y procedimientos de elaboración y evaluación del Plan Normativo del Ayuntamiento de Madrid (en adelante, el Plan Normativo), adaptando el contenido del artículo 132 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas a las singularidades del procedimiento de aprobación de normas en el Ayuntamiento de Madrid.

Este acuerdo dejó sin efecto las Directrices del Plan Anual Normativo del Ayuntamiento de Madrid aprobadas por Acuerdo de 15 de junio de 2017 de la Junta de Gobierno, que constituyeron el primer paso para la implantación de la planificación normativa en el Ayuntamiento de Madrid y que permitieron la aprobación de los planes anuales normativos de los años 2018, 2019, 2020, 2021 y 2022.

El Acuerdo de 24 de noviembre de 2022 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid por el que se aprueban las Directrices sobre el Plan Normativo del Ayuntamiento de Madrid (en adelante, las Directrices) ha supuesto cambios sustanciales en la planificación normativa municipal, que ha pasado de tener carácter anual, a tener una duración vinculada con la del mandato electoral.

Así, las Directrices establecen que el Plan Normativo se aprobará en el año de celebración de las elecciones municipales y su vigencia se extenderá durante todo el mandato.

Habiéndose celebrado el pasado 28 de mayo de 2023 las elecciones municipales, debe procederse en este año a la aprobación de la planificación normativa correspondiente a todo mandato electoral.

En este sentido, el apartado 6.1 de las Directrices establece que el proyecto de Plan Normativo elaborado por el Comité de Política Regulatoria será elevado a la aprobación de la Junta de Gobierno por la persona titular de la Primera Tenencia de Alcaldía en el cuarto trimestre del año de celebración de las elecciones municipales.



De conformidad con lo establecido en las Directrices, las secretarías generales técnicas elaborarán una relación de las iniciativas normativas y evaluaciones propuestas en sus respectivos ámbitos competenciales, que elevarán a las personas titulares del área de gobierno correspondiente o, en su caso, al titular de la Coordinación General de la Alcaldía, quienes suscribirán la propuesta, si así lo estiman oportuno y la remitirán a la Presidencia del Comité de Política Regulatoria. El citado comité, tras realizar una valoración de las iniciativas propuestas, elaborará el proyecto de plan.

En su sesión de fecha 11 de diciembre de 2023 el Comité de Política Regulatoria aprobó el proyecto de Plan Normativo del Ayuntamiento de Madrid para el mandato 2023-2027.

El Plan Normativo para el mandato 2023-2027 refleja por un lado, la relación de las iniciativas normativas propuestas por las áreas de gobierno y por la Coordinación General de la Alcaldía que se prevé elevar a la aprobación definitiva de la Junta de Gobierno; y por otro, la relación de normas que serán objeto de evaluación en este período.

Será el primer plan normativo del Ayuntamiento de Madrid que incorporará la relación de las normas que se evaluarán durante el mandato. Hasta esta fecha, los planes anuales normativos sólo incorporaban la relación de las normas que se preveía elevar a la aprobación de la Junta de Gobierno, sin que contuviesen previsión alguna sobre los procesos de evaluación de estas.

Para cada iniciativa normativa el Plan Normativo recoge el título y tipo normativo, el órgano promotor de la iniciativa, la fecha del acuerdo de la Junta de Gobierno de la consulta pública (si no se ha efectuado, se especifica si precisa o no su convocatoria) y el año estimado de aprobación definitiva por la Junta de Gobierno.

Para cada evaluación, el Plan Normativo especifica el título de la norma a evaluar, el órgano competente para la evaluación y la fecha prevista de emisión del informe de evaluación.

En total, se propone la aprobación de treinta y tres normas y la evaluación de otras seis.

Para la elaboración del proyecto de plan se han aplicado como criterios, la garantía de los principios de seguridad jurídica y confianza legítima en el ordenamiento jurídico del Ayuntamiento de Madrid, la congruencia de las iniciativas normativas propuestas entre sí y respecto del ordenamiento jurídico municipal, la eliminación de continuas modificaciones de la regulación en un determinado ámbito material en breves periodos de tiempo y la verificación del cumplimiento de los requisitos exigidos para realizar las evaluaciones propuestas.



Siguiendo lo determinado en el apartado 8 de las Directrices, el Plan Normativo para el mandato 2023-2027 será objeto de revisión a los dos años de su aprobación con objeto de poder adaptarlo, en su caso, a las circunstancias sobrevenidas o de oportunidad que puedan producirse en dicho período.

En su virtud, de conformidad con el artículo 17.1 b) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y el apartado 6 de las Directrices sobre el Plan Normativo del Ayuntamiento de Madrid, aprobadas por Acuerdo de 24 de noviembre de 2022 de la Junta de Gobierno, a propuesta de la Coordinación General de la Alcaldía, que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias en su calidad de Primera Teniente de Alcalde y previa deliberación, la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

PRIMERO.- Aprobar el Plan Normativo del Ayuntamiento de Madrid para el mandato 2023-2027, que se inserta como anexo.

SEGUNDO.- Ordenar la publicación del Plan Normativo del Ayuntamiento de Madrid en el Portal de Transparencia.

TERCERO.- Se faculta al titular de la Coordinación General de la Alcaldía para dictar las resoluciones que sean necesarias para el desarrollo y ejecución del presente acuerdo, así, como para resolver las dudas que pudieran surgir en su interpretación y aplicación.

CUARTO.- Este acuerdo surtirá efectos desde el día de su adopción, sin perjuicio de su publicación en el "Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid".

[Volver al índice](#)

ANEXO

PLAN NORMATIVO DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID PARA EL MANDATO 2023-2027

I. RELACIÓN DE LAS INICIATIVAS NORMATIVAS QUE SE PREVE ELEVAR A LA APROBACIÓN DE LA JUNTA DE GOBIERNO EN EL MANDATO 2023-2027.

1. AREA DE GOBIERNO DE VICEALCALDÍA, PORTAVOZ, SEGURIDAD Y EMERGENCIAS				
TIPO NORMATIVO	TITULO DE LA INICIATIVA	ÓRGANO PROMOTOR	CONSULTA PÚBLICA	AÑO
REGLAMENTO ORGÁNICO	Reglamento Orgánico de Participación y Colaboración Ciudadana del Ayuntamiento de Madrid	Dirección General de Participación Ciudadana	Fecha consulta: 20 enero-3 febrero 2020	2025
ORDENANZA	Ordenanza de Convivencia de la Ciudad de Madrid	Coordinación General de Vicealcaldía/ Coordinación General de Seguridad y Emergencias	SI	2026
REGLAMENTO	Reglamento para el Cuerpo de Policía Municipal	Dirección General de Policía Municipal	NO	2024
ORDENANZA	Ordenanza de Prevención de Incendios	Dirección General de Bomberos	Fecha consulta: 12 al 26 diciembre 2022	2026
REGLAMENTO	Reglamento del Cuerpo de Bomberos	Dirección General de Bomberos	NO	2026

1. AREA DE GOBIERNO DE VICEALCALDÍA, PORTAVOZ, SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

TIPO NORMATIVO	TITULO DE LA INICIATIVA	ÓRGANO PROMOTOR	CONSULTA PÚBLICA	AÑO
REGLAMENTO	Modificación del Reglamento de Prestación de Servicios Funerarios y Cementerios	Empresa Municipal de Servicios Funerarios y Cementerios de Madrid S. A. / Gerencia Madrid Salud	Fecha consulta: 6 al 20 septiembre 2021	2023
ORDENANZA	Ordenanza de Salud y Bienestar Animal y Gestión de Colonias Felinas en la Ciudad de Madrid	Gerencia Madrid Salud	SI	2024

2. AREA DE GOBIERNO DE URBANISMO, MEDIO AMBIENTE Y MOVILIDAD

TIPO NORMATIVO	TITULO DE LA INICIATIVA	ÓRGANO PROMOTOR	CONSULTA PÚBLICA PREVIA	AÑO
ORDENANZA	Ordenanza del Deber de Conservación de Edificaciones	Dirección General de la Edificación	SI	2025
ORDENANZA	Modificación de la Ordenanza Reguladora del Taxi	Dirección General de Gestión y Vigilancia de la Circulación	SI	2025
ESTATUTOS	Modificación de los Estatutos del Organismo Autónomo Agencia de Actividades	Gerencia Organismo Autónomo Agencia de Actividades	NO	2024

3. AREA DE GOBIERNO DE CULTURA, TURISMO Y DEPORTE

TIPO NORMATIVO	TITULO DE LA INICIATIVA	ÓRGANO PROMOTOR	CONSULTA PÚBLICA	AÑO
REGLAMENTO	Reglamento de Utilización de las Instalaciones y Servicios Deportivos Municipales	Dirección General de Deporte	Fecha consulta: 21 marzo-4 abril 2022	2025
REGLAMENTO	Reglamento de Archivos y Gestión de Documentos del Ayuntamiento de Madrid	Dirección General de Bibliotecas, Archivos y Museos	SI	2025
REGLAMENTO	Reglamento de Funcionamiento de la Red de Bibliotecas Públicas Municipales de Madrid, de las Bibliotecas de los Museos Municipales y de las Instituciones de Patrimonio Bibliográfico y Documental	Dirección General de Bibliotecas, Archivos y Museos	SI	2024
ORDENANZA	Ordenanza reguladora del Paisaje Urbano de la Ciudad de Madrid	Dirección General de Patrimonio Cultural	Fecha consulta: 20 junio-12 julio 2021	2025

4. AREA DE GOBIERNO DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN Y HACIENDA

TIPO NORMATIVO	TITULO DE LA INICIATIVA	ÓRGANO PROMOTOR	CONSULTA PÚBLICA	AÑO
ORDENANZA	Ordenanza por la que se regula el Entorno Controlado de Pruebas de Proyectos Innovadores de la Ciudad de Madrid	Dirección General de Innovación	Fecha consulta: 19 abril al 3 mayo 2021	2024
ORDENANZA	Modificación de la Ordenanza de Mercados	Dirección General de Comercio, Hostelería y Consumo	Fecha consulta: 9 al 23 octubre 2018	2024
ORDENANZA	Modificación de la Ordenanza Reguladora de la Venta Ambulante	Dirección General de Comercio, Hostelería y Consumo	SI	2026
REGLAMENTO	Reglamento de Ordenación y Registro del Personal del Ayuntamiento de Madrid	Dirección General de Planificación de Recursos Humanos	NO	2024
REGLAMENTO	Reglamento del Registro de Contratos del Ayuntamiento de Madrid	Dirección General de Contratación y Servicios	NO	2024
REGLAMENTO	Modificación del Reglamento de Gestión de los Bienes Muebles Depositados en el Almacén de la Villa	Dirección General de Contratación y Servicios	SI	2025
REGLAMENTO	Modificación del Reglamento de Depósito, Custodia y Devolución de los Objetos Perdidos en la Ciudad de Madrid	Dirección General de Contratación y Servicios	SI	2025

4. AREA DE GOBIERNO DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN Y HACIENDA

TIPO NORMATIVO	TITULO DE LA INICIATIVA	ÓRGANO PROMOTOR	CONSULTA PÚBLICA	AÑO
REGLAMENTO	Reglamento sobre Constitución, Ejecución y Devolución de Garantías en el Ayuntamiento de Madrid y sus Organismos Autónomos	Dirección General de Política Financiera	Fecha consulta: 28 marzo-11 abril 2022	2024
ESTATUTOS	Estatutos del Organismo Autónomo Agencia Tributaria Madrid	Dirección Agencia Tributaria Madrid	SI	2024

5. AREA DE GOBIERNO DE OBRAS Y EQUIPAMIENTOS

TIPO NORMATIVO	TITULO DE LA INICIATIVA	ÓRGANO PROMOTOR	CONSULTA PÚBLICA	AÑO
ORDENANZA	Ordenanza Reguladora de las Obras en Vías y Espacios Públicos	Dirección General de Conservación de Vías Públicas	SI	2026

6. AREA DE GOBIERNO DE POLÍTICAS SOCIALES, FAMILIA E IGUALDAD

TIPO NORMATIVO	TITULO DE LA INICIATIVA	ÓRGANO PROMOTOR	CONSULTA PÚBLICA	AÑO
ORDENANZA	Modificación de la Ordenanza reguladora del servicio de ayuda a domicilio para personas mayores y personas con discapacidad y de los servicios de centros de día, residencias y apartamentos para personas mayores y de los centros municipales de Atención Integral Neurocognitiva	Dirección General de Mayores y Prevención de la Soledad No Deseada	SI	2025
REGLAMENTO	Reglamento de Funcionamiento de los Centros Municipales de Personas Mayores	Dirección General de Mayores y Prevención de la Soledad No Deseada	SI	2025
REGLAMENTO	Reglamento de Organización y Funcionamiento de los Centros de Servicios Sociales del Ayuntamiento de Madrid	Dirección General de Servicios Sociales y Atención a la Discapacidad	NO	2026
ORDENANZA	Modificación de la Ordenanza Reguladora de las Escuelas Municipales de Música y Danza	Dirección General de Educación, Juventud y Voluntariado	NO	2025

7. AREA DE GOBIERNO DE POLÍTICAS DE VIVIENDA

TIPO NORMATIVO	TITULO DE LA INICIATIVA	ÓRGANO PROMOTOR	CONSULTA PÚBLICA	AÑO
ORDENANZA	Ordenanza sobre las Condiciones de Habitabilidad de las Viviendas de la Ciudad de Madrid	Dirección General de Políticas de Vivienda y Rehabilitación	Fecha consulta: 13 marzo-11 abril 2023	2025
REGLAMENTO	Modificación del Reglamento para la Adjudicación de las Viviendas Gestionadas por la Empresa Municipal de la Vivienda y Suelo de Madrid, S.A	Empresa Municipal de la Vivienda y del Suelo de Madrid S.A.	SI	2025

8. COORDINACIÓN GENERAL DE LA ALCALDÍA

TIPO NORMATIVO	TITULO DE LA INICIATIVA	ÓRGANO PROMOTOR	CONSULTA PÚBLICA	AÑO
REGLAMENTO ORGÁNICO	Reglamento Orgánico del Gobierno y de la Administración del Ayuntamiento de Madrid	Dirección General de Organización, Régimen Jurídico y Calidad Regulatoria	SI	2026
ORDENANZA	Ordenanza de Derogación Normativa	Dirección General de Organización, Régimen Jurídico y Calidad Regulatoria	SI	2024

8. COORDINACIÓN GENERAL DE LA ALCALDÍA

TIPO NORMATIVO	TITULO DE LA INICIATIVA	ÓRGANO PROMOTOR	CONSULTA PÚBLICA	AÑO
ESTATUTOS	Modificación de los Estatutos del Organismo Autónomo Informática del Ayuntamiento de Madrid	Gerencia del Organismo Autónomo Informática del Ayuntamiento de Madrid	NO	2025

II. RELACIÓN DE LOS INFORMES DE EVALUACIÓN DE NORMAS QUE SE PREVE EMITIR DURANTE EL MANDATO 2023-2027.

1. AREA DE GOBIERNO DE URBANISMO, MEDIO AMBIENTE Y MOVILIDAD		
NORMA A EVALUAR	ÓRGANO COMPETENTE	AÑO
Ordenanza 8/2021, de 1 de junio, por la que se modifica la Ordenanza Reguladora del Taxi	Dirección General de Gestión y Vigilancia de la Circulación	2024
Ordenanza 10/2021, de 13 de septiembre, por la que se modifica la Ordenanza de Movilidad Sostenible, de 5 de octubre de 2018	Dirección General de Gestión y Vigilancia de la Circulación/ Dirección General de Sostenibilidad y Control Ambiental/Dirección General de Policía Municipal	2025
Ordenanza 6/2022, de 26 de abril, de Licencias y Declaraciones Responsables Urbanísticas del Ayuntamiento de Madrid	Gerencia del Organismo Autónomo Agencia de Actividades/Dirección General de Régimen Jurídico Urbanístico	2024
Ordenanza 4/2021, de 30 de marzo, de Calidad del Aire y Sostenibilidad	Dirección General de Sostenibilidad y Control Ambiental	2025

2. AREA DE GOBIERNO DE POLÍTICAS SOCIALES, FAMILIA E IGUALDAD

NORMA A EVALUAR	ÓRGANO COMPETENTE	AÑO
Ordenanza 10/2022, de 28 de junio, reguladora del servicio de ayuda a domicilio para personas mayores y personas con discapacidad y de los servicios de centros de día, residencias y apartamentos para personas mayores y de los centros municipales de atención integral neurocognitiva	Dirección General de Mayores y Prevención de la Soledad No Deseada	2027

3. AREA DE GOBIERNO DE POLÍTICAS DE VIVIENDA

TITULO DE LA NORMA A EVALUAR	ÓRGANO COMPETENTE	AÑO
Reglamento 1/2021, de 26 de enero, por el que se modifica el Reglamento para la Adjudicación de las Viviendas Gestionadas por la Empresa Municipal de la Vivienda y el Suelo de Madrid, S.A., de 20 de diciembre de 2018	Empresa Municipal de la Vivienda y Suelo de Madrid S.A.	2025



[Volver al índice](#)

ÁREA DE GOBIERNO DE VICEALCALDÍA, PORTAVOZ, SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

2.- Propuesta para aprobar el Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2024 del Ayuntamiento de Madrid.

El acuerdo tiene por objeto aprobar el Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (en adelante, PIAP) 2024 del Ayuntamiento de Madrid, el cual recoge las actividades de control oficial e inspección relacionadas con la seguridad alimentaria, las ejercidas en los establecimientos que por su actividad tienen incidencia en la salud pública y la de los centros dedicados a la salud y a la protección animal.

El PIAP constituye la base para que los servicios municipales de inspección de salud pública de las juntas municipales de distrito y del Organismo Autónomo Madrid Salud efectúen los controles oficiales de forma regular y de manera proporcional al riesgo asociado a las distintas actividades de los distintos sectores, y sin perjuicio de las actuaciones inspectoras que pudieran efectuarse al margen de la planificación, ante la sospecha de incumplimiento, denuncia, reclamación o por otras razones que los servicios de inspección estimen oportunas.

El Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, en su apartado 18.º 1.1 h), y al artículo 3 de los Estatutos de Madrid Salud, han establecido la necesaria elaboración de un Plan de anual de inspección en el que se plasmen los programas, métodos, procedimientos y líneas generales de actuación de la inspección en materia de salud pública para la ciudad de Madrid.

El plan se fundamenta en cuatro objetivos:

El primer objetivo pretende garantizar las condiciones sanitarias de los establecimientos de la ciudad de Madrid en materia de seguridad alimentaria, aquellas que por su actividad tienen incidencia en la salud pública y las de los centros destinados a la salud y protección animal.

El segundo objetivo, dar cumplimiento al Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias que, como competencias delegadas del Organismo Autónomo Madrid Salud, establece la de elaborar, proponer, coordinar, ejecutar y evaluar los planes, programas, campañas y actividades en materia de seguridad alimentaria, salud ambiental y protección y bienestar animal.



El tercer objetivo, ser la base para que los servicios municipales de inspección de las juntas municipales de distrito y del Organismo Autónomo Madrid Salud efectúen los controles oficiales de forma regular, coordinada y proporcional al riesgo asociado a las distintas actividades de los distintos sectores y asegurar que esos controles se realicen con la máxima calidad técnica y funcional.

Y por último, el cuarto objetivo, ser el instrumento para la mejora continua de la actividad de inspección y control oficial en las materias que afectan al PIAP 2024 del Ayuntamiento de Madrid.

En cuanto a su ámbito de actuación incorpora las inspecciones y actividades programadas de control oficial de alimentos, las ejercidas en establecimientos que por su actividad tienen incidencia en la salud pública y las actividades relacionadas con la salud y protección animal.

Se estructura en cuatro líneas estratégicas:

La primera línea estratégica es plantear un concepto integral del control oficial que proporcione una mayor coherencia a las actuaciones e inspecciones municipales, mediante un plan que sea la herramienta básica en la que, para cada una de las materias, se concreten objetivos, actividades generales y específicas, recursos necesarios, y cronograma de actuaciones.

La segunda línea consiste en implantar un enfoque eminentemente preventivo en el que los servicios de inspección no sólo verifiquen que las actividades cumplen con los aspectos establecidos en la normativa vigente para cada uno de los sectores, sino que además las inspecciones y controles se centren en la investigación de los factores de riesgo.

La tercera línea tiene por objeto desarrollar las actuaciones considerando el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025.

La cuarta línea estratégica consiste en establecer un sistema de evaluación y seguimiento mediante indicadores medibles y cuantificables que permitan tener un conocimiento periódico y detallado del desarrollo, evolución y grado de cumplimiento de los objetivos previstos para cada materia para su mejora continua.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 b) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,



ACUERDA

PRIMERO.- Aprobar el Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2024 del Ayuntamiento de Madrid, que se incorpora como anexo.

SEGUNDO.- Este Acuerdo surtirá efectos desde el día de su adopción, sin perjuicio de su publicación en el Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid.

TERCERO.- Del Acuerdo se dará cuenta al Pleno a fin de que quede enterado del mismo.

[Volver al índice](#)

► **Plan de Inspecciones y
Actividades Programadas en
materia de Salud Pública (PIAP)
2024 del Ayuntamiento de Madrid**

PRESENTACIÓN

El Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2024 del Ayuntamiento de Madrid recoge las actividades de control oficial e inspección relacionadas con la seguridad alimentaria, los establecimientos que por su actividad tienen incidencia en la salud pública y los centros dedicados a la salud y protección animal. Dichas actuaciones se llevarán a cabo en la ciudad de Madrid durante 2024, partiendo de un planteamiento global, coordinado e integrado que viene a ordenar las actuaciones municipales en dichas materias, y con el objetivo de asegurar que las mismas se realicen con la máxima calidad técnica y funcional.

Este planteamiento integral pretende dar una mayor coherencia a las actuaciones e inspecciones y se constituye como el instrumento básico de planificación anual, en el que, para cada uno de los programas relacionados con dichas materias, se concretan los objetivos, actividades generales y específicas, los recursos necesarios, cronograma de actuaciones, así como el sistema de evaluación y seguimiento adecuados para alcanzar los fines previstos.

El Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2024 del Ayuntamiento de Madrid, será desarrollado por los 21 departamentos de Salud de las juntas municipales de distrito y por los departamentos de Seguridad Alimentaria, Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, Inspección de Mercamadrid, y Salud Ambiental de la Subdirección General de Salud Pública de Madrid Salud. Asimismo, el Laboratorio de Salud Pública, participa de manera fundamental en las determinaciones analíticas de las muestras programadas que figuran en este plan.

El plan constituye la base para que los servicios municipales de inspección de las juntas municipales de distrito y del Organismo Autónomo Madrid Salud efectúen los controles oficiales de forma regular y proporcional al riesgo asociado a las distintas actividades de los distintos sectores, y sin perjuicio de las actuaciones inspectoras que pudieran efectuarse al margen de la planificación, ante la sospecha de incumplimiento, denuncia, reclamación o por otras razones que los servicios de inspección estimen oportunas.

El PIAP 2024 se ha desarrollado dentro de un contexto participativo, entre los departamentos del Servicio de Coordinación de Madrid Salud y los departamentos de Salud de los distritos.

En todo caso, se concibe como un instrumento dinámico que aborda la resolución de los problemas desde la perspectiva de la mejora continua, facilita la monitorización de la actividad inspectora, permitiendo realizar los ajustes necesarios con el fin de alcanzar los objetivos propuestos, favoreciendo el seguimiento, evaluación y eficacia, y enfocando los controles hacia los aspectos prioritarios de las distintas actividades en función de los riesgos para la salud asociados a las mismas.

Durante este año, y tal y como se viene realizando en los últimos PIAP, la programación se basa en la priorización de los controles oficiales e inspecciones en los sectores, actividades y establecimientos, previa evaluación del riesgo para la salud pública de los mismos, y, en consecuencia, el plan tiene un sentido eminentemente preventivo.

Este enfoque implica que los servicios de inspección de salud pública del Ayuntamiento de Madrid no sólo verificarán que las actividades cumplen con los aspectos establecidos en la normativa vigente para cada uno de los sectores, sino que además las inspecciones y controles se centrarán en la investigación de los factores de riesgo, aspecto fundamental en todo control oficial. Para el desarrollo de esta orientación, se han elaborado los correspondientes procedimientos que permiten categorizar los establecimientos en función del riesgo asociado a su actividad (perfil de la actividad) y al estado higiénico-sanitario del establecimiento.

El sistema de categorización de los riesgos que se establece en los citados procedimientos permite garantizar que los controles oficiales e inspecciones se lleven a cabo en función de un análisis de riesgo, para finalmente determinar la frecuencia y priorización de los mismos.

Las actuaciones en materia de control oficial de alimentos (inspecciones, controles, auditorias y toma de muestras de alimentos y aguas de consumo) se desarrollan en establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas, tales como restaurantes, bares, cafeterías, comedores de colectividades (comedores escolares, comedores de empresas y similares), establecimientos de comercio minorista de la alimentación, en la unidad alimentaria de Mercamadrid y en el transporte de alimentos.

Significar por lo que respecta a documento de Control Oficial de Alimentos, éste incorpora la terminología, criterios, estructura, gestión, numeración y denominaciones del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria PNCOCA 2021-2025, el cual fue aprobado en Comisión Institucional Aprobado en Comisión Institucional 17 de diciembre de 2021.

En este sentido, cabe mencionar que continuamos con la vigilancia y la valoración nutricional de los menús en los centros escolares, con el propósito de contribuir a que los centros escolares sean entornos favorables que promuevan una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma.

Por lo que respecta a los Establecimientos con Incidencia en Salud, son objetivo de vigilancia y control los centros de estética, peluquerías, y gimnasios, centros infantiles (escuelas infantiles, centros de cuidado y recreo infantil), aguas recreativas (piscinas y balnearios urbanos), centros de tatuaje, micropigmentación y *piercing* centros de bronceado artificial e instalaciones de riesgo de transmisión de Legionella, tanto de edificios e instalaciones municipales a efectos de su autocontrol como de instalaciones de riesgo en establecimientos comerciales. Asimismo, contempla el muestreo de calidad de aguas recreativas y de instalaciones de riesgo de legionelosis. Como novedad, durante 2024, se incluye el seguimiento y control de los servicios funerarios en la Ciudad de Madrid, que, aunque lleva realizándose desde hace mucho tiempo, no se había incluido en esta programación general.

En el marco de las competencias asignadas a las corporaciones locales en materia de salud y bienestar animal se hace necesario el control de aquellos establecimientos en los que se efectúan diversas prácticas relacionadas con el fomento y cuidado de los animales de compañía, al objeto de verificar el cumplimiento de los requisitos previstos por la normativa de aplicación, de manera que se garanticen, tanto la salud pública, como la protección, la salud y el bienestar de los animales. Así las inspecciones en materia de Salud y Protección Animal tienen como objetivo verificar las condiciones de los establecimientos de venta de animales de compañía, control de centros veterinarios, control de centros de tratamiento

higiénico de animales, residencias, centros de cuidado, escuelas de adiestramiento de animales de compañía y centros ecuestres con fines de ocio o deportivo.

Se presentan en este plan, los distintos programas y campañas a realizar durante el año 2024. Así mismo se han elaborado los correspondientes documentos técnicos que contribuirán a homogenizar y coordinar los criterios de actuación de los diferentes agentes implicados en su ejecución.

ÍNDICE

1. INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS.....	11
1.1- INTRODUCCIÓN.....	12
1.2.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN	13
1.3.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN	15
1.4.- RELACIÓN DE PROGRAMAS DE LA LINEA DE ACTUACIÓN EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS.....	16
1.5.- EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS	18
1.6.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS.....	19
1.7.- PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN: INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS.....	21
PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	21
SUBPROGRAMA 1.1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS 28	
SUBPROGRAMA 1.2: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID. ...	35
SUBPROGRAMA 1.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS	39
PROGRAMA 2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.....	45
SUBPROGRAMA 2.1: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS	53
SUBPROGRAMA 2.2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID	60
PROGRAMA 4: ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS	64
PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS	71
PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG).....	77
PROGRAMA 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	83
PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS.....	92
PROGRAMA 9: ANISAKIS	101
PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS	111
PROGRAMA 12: ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS	118
PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS.....	125
PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS	131
PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	138
PROGRAMA 16: VALORACIÓN NUTRICIONAL DE LOS MENÚS EN LOS CENTROS ESCOLARES.....	143
PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO – QUÍMICO Y NUTRICIONAL.....	153
1.8.- PROGRAMACIÓN ANUAL DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS	159
1.9.- PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE AGUAS DE CONSUMO: INSTALACIONES INTERIORES, TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS	163
1.10.- REVISIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL.....	169

1.10.1: PROGRAMA DE AUDITORÍAS INTERNAS	169
1.10.2: PROGRAMA DE SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL	172
2. INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN LA SALUD PÚBLICA.....	176
2.1.- INTRODUCCIÓN.....	177
2.2.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN	178
2.3.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN	181
2.4.- RELACIÓN DE PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA	183
2.5.- EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS.....	184
2.6.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS.....	185
2.7.- PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN: INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA.....	187
PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS DE ESTÉTICA.....	187
SUBPROGRAMA 1.1: CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PERFORACIÓN CUTÁNEA (PIERCING) Y MICROPIGMENTACIÓN	191
SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL	196
SUBPROGRAMA 1.3: CONTROL DE PELUQUERÍAS	202
SUBPROGRAMA 1.4: CONTROL DE INSTITUTOS DE BELLEZA Y CENTROS DE ESTÉTICA.....	206
PROGRAMA 2: CONTROL DE GIMNASIOS	210
PROGRAMA 3: CONTROL DE CENTROS INFANTILES	216
SUBPROGRAMA 3.1: CONTROL DE CENTROS RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL	219
SUBPROGRAMA 3.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES	223
SUBPROGRAMA 3.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL	227
PROGRAMA 4: CONTROL DE INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS.....	231
SUBPROGRAMA 4.1: CONTROL DE PISCINAS	235
SUBPROGRAMA 4.2: CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS	241
SUBPROGRAMA 4.3: CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA EN PISCINAS Y BALNEARIOS URBANOS..	245
PROGRAMA 5: CONTROL DE INSTALACIONES CON RIESGO DE TRANSMISIÓN DE LEGIONELLA.....	249
PROGRAMA 6: CONTROL DE SERVICIOS FUNERARIOS	256
3. INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE SALUD Y PROTECCIÓN ANIMAL	260
3.1.- INTRODUCCIÓN.....	261
3.2.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN	263
3.3.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN	265
3.4.-RELACIÓN DE PROGRAMAS EN MATERIA DE SALUD Y PROTECCION ANIMAL	266
3.5.- EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS.....	267
3.6.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS.....	268
3.7.- PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN: INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE SALUD Y PROTECCIÓN ANIMAL.....	270
PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS VETERINARIOS	270

PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS DE TRATAMIENTO HIGIÉNICO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA.....	276
PROGRAMA 3: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ANIMALES DE COMPAÑÍA	282
PROGRAMA 4: CONTROL DE RESIDENCIAS, CENTROS DE CUIDADO Y CENTROS DE ADIESTRAMIENTO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA.....	288
PROGRAMA 5: CONTROL DE CENTROS ECUESTRES DE OCIO O DEPORTIVOS	294

Nota: Los programas de control oficial de alimentos incluidos en este PIAP tienen la estructura, terminología, numeración y denominación contenida en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025, elaborado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). En este sentido, se significa que no se han incluido los programas del citado PNCOCA, números 3: Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia y 10: Vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios. Hay que señalar también que, entre estos, se incluye un programa propio denominado Programa 17: Control Físico-Químico y Nutricional, no contemplado en el referido PNCOCA.

1. Inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos

1.1- INTRODUCCIÓN

El control oficial de los alimentos en el municipio de Madrid para el año 2024, parte, igual que en años anteriores, de un planteamiento global que ordena las actuaciones que el personal municipal realizará en el marco del Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2024 del Ayuntamiento de Madrid y que afectará a los departamentos de Salud de los distritos y a los departamentos de Seguridad Alimentaria, Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y de Inspección de Mercamadrid y Laboratorio de Salud Pública pertenecientes a la Subdirección General de Salud Pública de Madrid Salud.

La programación de las inspecciones y actividades en materia de control oficial de alimentos tiene en cuenta las distintas normativas sectoriales a nivel europeo, estatal y autonómico y se enmarca en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025 (en adelante PNCOCA).

En virtud de lo anterior, se incorporan quince Programas específicos de Control Oficial de Alimentos, tres de los cuales se dividen en subprogramas, a fin de englobar todas las actividades programadas que llevarán a cabo los servicios de inspección municipal en materia de Control Oficial de Alimentos (inspecciones, controles, auditorías y toma de muestras de alimentos y productos alimentarios). Entre estos, se incluye un programa propio denominado “Programa de Control Físico-Químico y Nutricional”, no contemplado en el referido PNCOCA.

Además, se incluye un programa para el control de las aguas de consumo humano, sin numerar, denominado “Programa de Inspección de aguas de consumo: instalaciones interiores, toma de muestras y análisis”, no contemplado tampoco en el citado PNCOCA.

Por otra parte, se significa que no se han incluido los siguientes programas del citado PNCOCA, el “Programa de Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia”, por no ser de aplicación en la ciudad de Madrid y el “Programa de Vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios”, por estar desarrollado conjuntamente con la Comunidad de Madrid, limitándose las actuaciones municipales a la toma de muestras y su traslado al Centro Nacional de Alimentación donde serán analizadas.

Así mismo, aparte, se incorpora, una revisión del sistema de control oficial que incluye un “Programa de Auditorías Internas” y un “Programa de Supervisión del Control Oficial”, con el fin de verificar que las actividades de control oficial desarrolladas por los Servicios de Inspección y los resultados derivados de las mismas, cumplen con lo establecido en los reglamentos europeos de aplicación y que se han tomado las medidas oportunas de manera eficaz de conformidad con los requisitos establecidos en el “Manual de Control Oficial de Alimentos”.

Para poder realizar una correcta evaluación y seguimiento del desarrollo de las actividades programadas, se han establecido una serie de indicadores medibles y cuantificables, los cuales permitirán tener un conocimiento periódico y detallado del desarrollo y evolución de la actividad en relación con el grado alcanzado en el cumplimiento de los objetivos del PNCOCA 2021-2025.

Además, se tendrán en consideración los Procedimientos de Inspección basados en el riesgo para aplicar tanto en los distritos como en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid.

1.2.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

Para las actuaciones inspectoras desarrolladas en los distritos, se seguirá lo descrito en el “Procedimiento de inspección de establecimientos alimentarios de la ciudad de Madrid basado en el riesgo”, y para las actuaciones desarrolladas en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid, lo descrito en el “Procedimiento de inspección de establecimientos alimentarios de Mercamadrid basado en el riesgo”.

El documento igualmente incorpora un “Procedimiento de priorización de las actividades de inspección desarrolladas en el transporte de alimentos”, elaborado para sistematizar las actuaciones inspectoras desarrolladas en materia de transporte de alimentos en la ciudad de Madrid.

Con ellos se pretende describir la manera de priorizar las actividades de inspección en materia de seguridad alimentaria, y en su caso, planificar y programar las oportunas actuaciones, teniendo en consideración el riesgo asociado a las distintas actividades del sector de la alimentación.

El control oficial de los alimentos implica necesariamente, entre otras actuaciones, el control de los riesgos que puedan afectar a la salud de los consumidores, asociados al tipo de alimento que elabora o manipula la empresa alimentaria, al tipo de actividad que desarrolla y al tipo de procesado y de distribución de los alimentos. De igual forma, requiere una gestión eficaz de esos riesgos y el funcionamiento de los sistemas de control que supervisan la aplicación de las reglamentaciones vigentes.

Por otro lado, cabe señalar que la inspección de los establecimientos del sector de la alimentación de la ciudad de Madrid se realiza de forma habitual, periódica y programada, así como en los supuestos de denuncias y emergencias alimentarias.

Los programas de inspección se planifican teniendo en consideración los factores de riesgo asociados a las distintas actividades desarrolladas por el sector empresarial de la alimentación que, en la ciudad de Madrid, tiene una amplia representación y comprende todas las actividades de fabricación, almacenamiento, transporte, distribución y comercio de productos alimenticios.

Además, en la planificación de los programas de inspección y siguiendo las directrices del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios (Reglamento sobre controles oficiales), se tienen en cuenta, entre otros, los siguientes aspectos:

- Aparición de nuevos riesgos para la salud.

- Cambios legislativos.
- Resultados de los autocontroles (APPCC) y del control oficial llevado a cabo.
- Nuevos descubrimientos científicos.
- Cambios significativos en la estructura, gestión o funcionamiento de la Autoridad Municipal competente.

Por otra parte, la creación de un Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades del (GECLA) Ayuntamiento de Madrid ha permitido disponer de una relación ordenada de dichos establecimientos y actividades de forma que se permita su identificación, así como la obtención de la información necesaria para que los distintos servicios del Ayuntamiento puedan ejercer sus competencias. Entre estos servicios, se encuentran los servicios de inspección de Salud Pública, tanto de Madrid Salud como de los Departamentos de Salud de los distritos.

A través de GECLA se puede consultar el resultado de la última inspección riesgo asignado a cada actividad inspeccionada. El resultado de riesgo se calcula a través de la grabación de la correspondiente ficha-protocolo en el entorno de “Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo” de la aplicación SIGSA (SIGSA-Sanyco), y este resultado se integra automáticamente a los campos específicos de cada actividad en GECLA, de manera que se puede obtener la categorización de los resultados de riesgo de las actividades inspeccionadas en la ciudad de Madrid.

Así mismo, se incorporan unos “Criterios para la programación de las auditorías de los sistemas de autocontrol en restauración”, en la documentación técnica sobre auditorías de los sistemas de autocontrol de los establecimientos alimentarios, que sistematiza las actuaciones auditoras desarrolladas en esta materia en la ciudad de Madrid.

Con ellos se pretende describir la manera de priorizar las auditorías de los sistemas de autocontrol en restauración y en su caso, planificar y programar las oportunas actuaciones auditoras, teniendo en consideración el riesgo asociado a las distintas actividades del sector de la restauración.

La planificación o programación de los controles oficiales es la etapa en la cual se valoran los recursos disponibles para la ejecución de los controles oficiales y se establecen unas frecuencias de controles y unas prioridades, basándose en los riesgos vinculados a los establecimientos alimentarios y a los productos alimenticios destinados al consumo humano.

Como antes se ha indicado, el Ayuntamiento de Madrid dispone de su propio sistema de control oficial, y por tanto, planifica los controles y establece las frecuencias de control de acuerdo con los **procedimientos y protocolos específicos propios**, basados en los programas de control contenidos en el PNCOCA.

Con carácter general, la frecuencia con que se inspecciona o audita cada establecimiento dependerá lógicamente de los **recursos disponibles** para la realización de los controles, pero también dependerá del tipo de control a realizar y de la profundidad del control o su alcance y, por tanto, del tiempo que se estima necesario para su correcta realización, por lo que cada administración determina en sus procedimientos operativos de control las frecuencias y criterios empleados y el alcance de cada control a realizar.

Además de estos controles (inspecciones y muestreos) programados, se realizan también controles no programados, ya sea por la aparición de alertas alimentarias, brotes de origen alimentario, comunicaciones procedentes de otras autoridades competentes, etc. y que deben ser tenidos en cuenta tanto a la hora de planificar los controles oficiales como en el estudio posterior de los resultados de los controles.

En la ciudad de Madrid existe una gran desproporción entre el número de inspectores/as y el número de establecimientos a inspeccionar, razón por la cual se ha hecho necesario priorizar los sectores, actividades y tipos de establecimientos entre los que se van a distribuir las inspecciones programadas, además de centrar las inspecciones y controles en los principales factores de riesgo que contribuyen al desarrollo de las enfermedades de transmisión alimentaria: **enfoque basado en el riesgo**.

El enfoque basado el riesgo tiene un sentido eminentemente preventivo y pretende centrar la atención del personal inspector en los procesos basándose en el riesgo de los mismos.

1.3.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

Los **protocolos técnicos de inspección de establecimientos alimentarios basados en el riesgo** contienen los ítems necesarios para posibilitar la clasificación de cada uno de los establecimientos alimentarios objeto de control, en función de su **Nivel de Riesgo**. En función de los cuatro **Niveles de Riesgo que se pueden asignar: Alto, Medio, Bajo y Muy Bajo**, se han establecido, cuatro **Frecuencias Mínimas de Inspección (FMI): cada 12, 18, 24 o 60 meses**, que se reflejarán en la priorización de los controles, todo ello de acuerdo con lo recogido en el “Procedimiento de inspección de establecimientos alimentarios de la ciudad de Madrid basado en el riesgo”.

Por lo tanto, uno de los objetivos perseguidos con estos protocolos es servir para categorizar o clasificar cada actividad según su nivel de riesgo y frecuencia mínima de inspección.

En este sentido, para el desarrollo del control oficial basado en el riesgo correspondiente al año 2024, se utilizarán los protocolos técnicos de inspección de establecimientos alimentarios en base al riesgo, de acuerdo con los criterios establecidos en el “Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025. **Versión 2. Aprobado en Comisión Institucional de la AESAN de 17 de diciembre de 2021**”.

Estos protocolos permiten clasificar los establecimientos alimentarios en función de su riesgo específico, el cual va a depender de su **perfil de actividad (PA)**, **historial de actividad (HA)** y del **estado higiénico-sanitario (EHS)**, lo que va a determinar su nivel de riesgo y en función de ello se establece su frecuencia mínima de inspección. Todo ello, teniendo en cuenta los factores previstos en el citado PNCOCA.

Con ello, se pretende obtener una información más adecuada para la evaluación de las actividades inspectoras y más acorde con los datos requeridos por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) para el PNCOCA y, sobre todo, busca facilitar la gestión de las inspecciones.

Por otra parte, para los aspectos relacionados con el control del etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con los alimentos, se contará con **cinco protocolos específicos** de carácter transversal, en consonancia con el **Programa 4: Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con los alimentos**. Estos protocolos específicos, contemplan el control de aspectos relativos a la información obligatoria general específica, nutricional y declaraciones nutricionales y propiedades saludables del etiquetado.

Se incluye un **protocolo específico**, en relación con el **Programa 7: Etiquetado y composición de complementos alimenticios**, para el control del etiquetado y composición, valorando la información obligatoria general y específica y las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, descritas en la etiqueta, así como la composición de los complementos alimenticios, que se ponen a disposición del consumidor final en el comercio minorista de la alimentación.

Igualmente, el **protocolo específico**, en consonancia con el **Programa 9: Anisakis**, contempla el control de aspectos relativos al examen visual, verificación de registros de tratamientos y comprobación de la información proporcionada a los consumidores.

Los referidos protocolos técnicos de inspección, con las denominaciones con las que aparecerán en el soporte informático y la sistemática para su cumplimentación, se incluyen en las documentaciones técnicas. Se encuentran incorporados en la aplicación informática "Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo" vinculada al Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA) asociados a la Campaña: INSPECCIONES AÑO 2024 (IN24).

Con carácter general, los protocolos, una vez incorporados en la aplicación informática, tendrán un periodo de vigencia desde el 01/01/2024 al 31/12/2024.

Para un correcto seguimiento de los programas, se considera necesario que los protocolos técnicos se introduzcan en el soporte informático conforme vayan realizándose las inspecciones y en un plazo máximo de cinco días desde su cumplimentación, debiendo estar incluidas en el mencionado soporte informático antes del 31/01/2025.

1.4.- RELACIÓN DE PROGRAMAS DE LA LINEA DE ACTUACIÓN EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS

Las inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos se encuentran estructuradas en los siguientes programas y subprogramas*:

- **PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS**
 - ✓ SUBPROGRAMA 1.1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS.
 - ✓ SUBPROGRAMA 1.2: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID.
 - ✓ SUBPROGRAMA 1.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

- **PROGRAMA 2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS**
 - ✓ SUBPROGRAMA 2.1: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS.
 - ✓ SUBPROGRAMA 2.2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID.
- **PROGRAMA 4: ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.**
- **PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.**
- **PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG).**
- **PROGRAMA 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS.**
- **PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS.**
- **PROGRAMA 9: ANISAKIS.**
- **PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS.**
- **PROGRAMA 12: ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS.**
- **PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS.**
- **PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS.**
- **PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL.**
- **PROGRAMA 16: VALORACIÓN NUTRICIONAL DE LOS MENÚS EN LOS CENTROS ESCOLARES.**
- **PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL.**
- **PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE AGUAS DE CONSUMO: INSTALACIONES INTERIORES, TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS.**

*Nota: Los Programas de control oficial de alimentos incluidos en este PIAP tienen la estructura, terminología, numeración y denominación contenida en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025, elaborado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). En este sentido, se significa que no se han incluido los programas del citado PNCOCA, números 3: Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia y 10: Vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios. Hay que señalar también que, entre estos, se incluye un programa propio denominado Programa 17: Control Físico - Químico y Nutricional, no contemplado en el referido PNCOCA.

1.5.- EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS

SISTEMÁTICA

La información que se empleará para análisis, seguimiento y evaluación de los programas de la línea de actuación en materia de control oficial de alimentos se obtendrá a partir de:

- Estudio y valoración del grado de consecución de objetivos.
- Estudio y valoración de los protocolos técnicos de inspección.

Los citados estudios y valoraciones se realizarán durante el año 2025, exponiéndose los resultados en el informe de evaluación correspondiente.

Estudio y valoración del grado de consecución de objetivos

Para poder realizar una correcta evaluación y seguimiento del desarrollo de las actividades programadas, se incluyen en cada programa una serie de **indicadores** medibles y cuantificables, los cuales permitirán tener un conocimiento detallado del grado alcanzado en el cumplimiento de los objetivos de cada programa.

Este estudio se materializará mediante la elaboración del correspondiente **“Informe anual de las actividades programadas en materia de control oficial de alimentos”**.

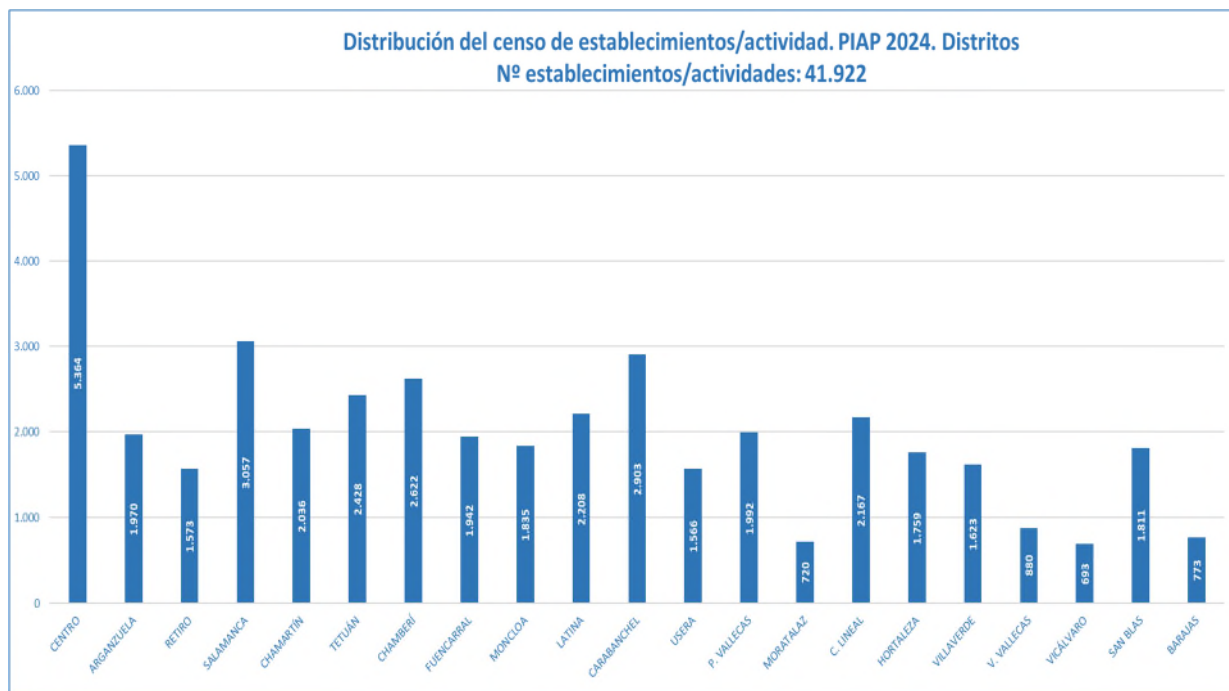
Estudio y valoración de los protocolos técnicos de inspección

Para realizarlo, se incorporarán al soporte informático “Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo”, los correspondientes protocolos técnicos de inspección utilizados en las diferentes actuaciones realizadas en materia de control oficial de alimentos

Los datos obtenidos serán valorados durante el año 2025, por la Unidad Técnica de Planificación y Supervisión Alimentaria del Departamento de Seguridad Alimentaria y se elaborará el correspondiente informe.

1.6.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS

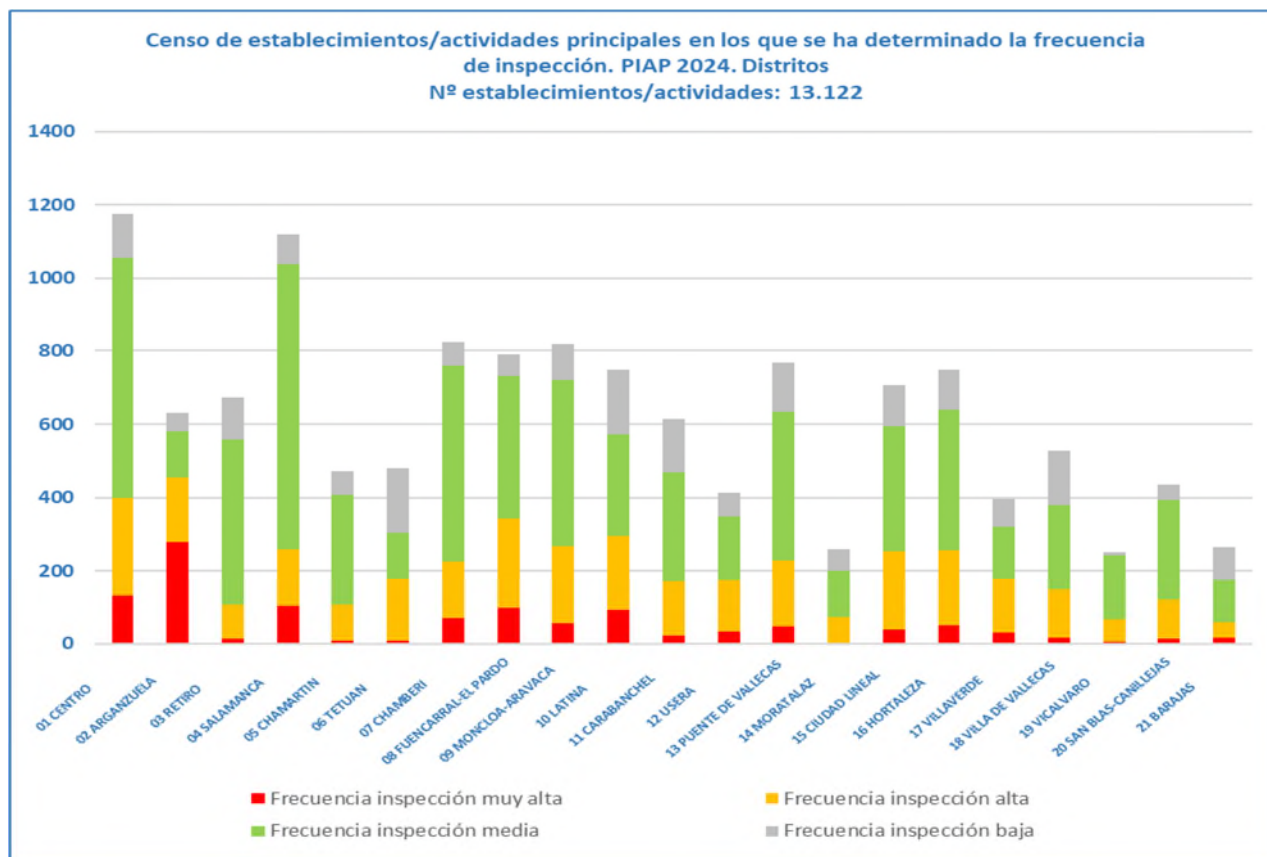
A fecha 30 de septiembre de 2023, el censo de establecimientos/actividades principales pertenecientes a la restauración colectiva y al comercio minorista de la alimentación, ubicados en la ciudad de Madrid, es de 41.922, cuyo desglose por distritos se refleja en el siguiente gráfico:



CENSO DE ESTABLECIMIENTOS/ACTIVIDADES PRINCIPALES EN LOS QUE SE HA DETERMINADO LA FRECUENCIA DE INSPECCIÓN

Durante el año 2023 y tras la aplicación del protocolo de inspección basado en el riesgo, a fecha 30 de septiembre de 2023, se ha determinado el nivel de riesgo (NR) y por tanto, la frecuencia mínima de inspección (FMI) en 13.122 establecimientos, cuyo desglose por distritos, se refleja en la siguiente tabla:

DISTRITO	Frecuencia de inspección muy alta	Frecuencia de inspección alta	Frecuencia de inspección media	Frecuencia de inspección baja	TOTAL
1. CENTRO	131	269	655	122	1.177
2. ARGANZUELA	280	175	126	50	631
3. RETIRO	15	91	452	116	674
4. SALAMANCA	103	157	779	82	1121
5. CHAMARTIN	9	98	301	65	473
6. TETUAN	8	170	126	175	479
7. CHAMBERI	70	156	533	66	825
8. FUENCARRAL-EL PARDO	97	246	389	58	790
9. MONCLOA-ARAVACA	55	214	452	98	819
10. LATINA	93	203	277	174	747
11. CARABANCHEL	21	149	299	144	613
12. USERA	34	138	177	64	413
13. PUENTE DE VALLECAS	48	182	404	135	769
14. MORATALAZ	3	70	129	58	260
15. CIUDAD LINEAL	39	215	340	112	706
16. HORTALEZA	50	206	383	109	748
17. VILLAVERDE	30	149	142	76	397
18. VILLA VALLECAS	16	131	234	147	528
19. VICALVARO	5	63	174	8	250
20. SAN BLAS-CANILLEJAS	13	107	273	43	436
21. BARAJAS	16	43	113	94	266
TOTAL	1.136	3.232	6.758	1.996	13.122



1.7.- PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN: INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS

PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

OBJETO Y AMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben organizar y realizar los controles oficiales para verificar el cumplimiento de todos los requisitos higiénico-sanitarios que han de cumplir los establecimientos que producen, transforman y distribuyen alimentos, de acuerdo con la normativa vigente.

El operador de empresa alimentaria (en adelante, OE) es responsable de asegurar, en todas las etapas de la producción, transformación, envasado, almacenamiento, distribución y puesta a disposición del consumidor, que tienen lugar en las empresas bajo su control, que los alimentos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes. Por su parte, y como establece el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios (Reglamento

sobre controles oficiales), los servicios de inspección son responsables de controlar y verificar que los explotadores de empresa alimentaria cumplen los requisitos de la legislación alimentaria, contando siempre con la colaboración de los operadores en sus actuaciones.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a todos los establecimientos alimentarios para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar un correcto sistema de gestión de la seguridad alimentaria por el operador.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud humana vinculados a las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos alimentarios.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar inspecciones en establecimientos alimentarios de acuerdo con una programación en base al riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos alimentarios.
 - **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de autorización y registro de establecimientos alimentarios.
 - **Objetivo operativo 2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre higiene de los alimentos aplicables en los establecimientos alimentarios mediante programas de prerrequisitos.
 - **Objetivo operativo 2.3:** Comprobar que, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa, los operadores económicos (OE) disponen, aplican y mantienen un procedimiento permanente de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.
 - **Objetivo operativo 2.4:** Comprobar que, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa, las empresas alimentarias disponen, aplican y mantienen un sistema eficaz de trazabilidad.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a evitar que se pongan en el mercado productos que puedan suponer un riesgo para la salud de los consumidores y que el operador corrija los incumplimientos detectados tratando de evitar su reaparición
- **Objetivo operativo 4:** Cumplimiento de la programación de los controles realizados en Mercamadrid (Departamento de Inspección de Mercamadrid).
- **Objetivo operativo 5:** Detectar incumplimientos en los controles realizados en Mercamadrid.
- **Objetivo operativo 6:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en controles realizados en Mercamadrid.

- **Objetivo operativo 7:** Cumplimiento de la programación de las inspecciones realizadas en el transporte de alimentos (Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario).
- **Objetivo operativo 8:** Detectar incumplimientos en el transporte de alimentos.
- **Objetivo operativo 9:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el transporte de alimentos.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

En base a la programación, se pueden diferenciar los siguientes tipos de visitas de control:

- ❖ **Visitas de control programadas** conforme a la categorización del riesgo descrita en el documento anterior.
- ❖ **Visitas de control no programadas** de acuerdo con:
 - Sospecha, por indicios de alguna irregularidad: derivados de la gestión de una denuncia, investigación de brotes de enfermedad de transmisión alimentaria, gestión de alertas, hallazgos durante una inspección en otro establecimiento o detectados por otra Autoridad Competente.
 - Inspecciones por solicitud de autorización sanitaria, inscripción en registro de nuevos establecimientos o tras cualquier modificación en instalaciones, actividades o procesos.
 - Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- Restauración colectiva.
- Comercio minorista de la alimentación.
- Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).
- Otros (transporte de alimentos).

Métodos y procedimientos de control

Los controles consistirán en visitas realizadas por los agentes de control oficial a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria por parte de los operadores de empresa alimentaria. En las visitas de control podrán revisarse, o no, todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación basada en el riesgo, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos

necesarios del sistema establecido por la empresa alimentaria para gestionar la seguridad e higiene de los alimentos. Esta inspección completa se podrá realizar en una o varias visitas.

- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, **el alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio de los agentes de control oficial que la lleven a cabo.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con los **procedimientos documentados**.

La inspección se realiza mediante:

- **Revisión de la actividad de la empresa.** Se tendrá en cuenta la actividad de la empresa, en particular el uso de medidas de flexibilidad en la aplicación de los reglamentos de higiene (exclusiones, excepciones o adaptaciones) o la utilización de guías de prácticas correctas de higiene para la aplicación de los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones, equipos, materias primas y productos transformados y materiales destinados a entrar en contacto con alimentos. En particular, se evaluarán las medidas en materia de diseño, construcción, localización, tamaño, equipamiento, estado de limpieza y mantenimiento y supervisión de las prácticas de higiene de los manipuladores.
- **Entrevistas** con los operadores y el personal.
- **Examen documental** de registros, resultados de autocontroles, lecturas de los valores registrados por los instrumentos de medición (temperatura, pH, etc.), fichas técnicas de producto, documentación de materias primas y proveedores, etc.
- **Controles físicos** y, cuando proceda, **examen organoléptico** de los productos como complemento de los exámenes organolépticos ligados a frescura en productos de la pesca, además se pueden realizar análisis de nitrógeno básico volátil total (TVB-N) y de nitrógeno trimetilamina (TMA-N).

Durante las inspecciones, cuando se considere necesario para verificar la seguridad de los productos o procesos y/o la situación higiénica de las instalaciones y los equipos, se podrán aplicar técnicas de muestreo para un posterior análisis microbiológico y/o físico-químico, que se constatará en cada programa específico de control, aunque de forma general la toma de muestras se planificará desde los programas específicos de muestreo.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por los servicios de inspección y aquellas que deberá tomar el operador**. Se facilitará oficialmente una copia al explotador de empresa alimentaria y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

En relación con el control de los PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS, se destacan los siguientes aspectos:

Los operadores económicos deben aplicar **programas de prerrequisitos**, que incluyan buenas prácticas de higiene (BPH) y buenas prácticas de fabricación (BPF), descritas en el

artículo 4 y los anexos I y II del Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y los **requisitos específicos** del anexo III del Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, en el caso de los establecimientos que operan con alimentos de origen animal.

Los operadores económicos deben además verificar que los programas de prerrequisitos aplicados son eficaces para garantizar la higiene en sus productos y procesos. Esta verificación debe incluir los criterios de higiene de procesos para determinados microorganismos y alimentos recogidos en el Reglamento 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- **Deficiencia:** es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre la seguridad del producto.
- **Incumplimiento tipo 2:** es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya, sobre la seguridad del producto.
- **Incumplimiento tipo 1:** es aquella no conformidad con la normativa que influye sobre la seguridad del producto.

De acuerdo con lo anterior, se consideran **incumplimientos** aquellas no conformidades con la normativa que influyen, o es probable que influyan, sobre la seguridad del producto, lo que implica la adopción de alguna de las **medidas** que se consideren necesarias.

Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de las mismas,
- Su repercusión en la salud de los consumidores
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del explotador, el origen del producto y la distribución del mismo a nivel nacional y/o internacional. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos detectados, son las siguientes:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Retirada del mercado de los productos afectados/Inmovilización cautelar.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos.
- Revisión del sistema de autocontrol del establecimiento por parte del operador.
- Otras Medidas:
 - Corrección inmediata por parte del operador.
 - Retirada temporal del manipulador de alimentos.
 - Reetiquetado del producto.
 - Destrucción voluntaria de los productos.
 - Decomiso y destrucción obligatoria de los productos.
 - Reforzamiento del control oficial.
 - Inhibición a la Comunidad de Madrid.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 1

El Programa 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS se estructura en los siguientes Subprogramas:

- ✓ SUBPROGRAMA 1.1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS
- ✓ SUBPROGRAMA 1.2: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE ALIMENTACIÓN DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID
- ✓ SUBPROGRAMA 1.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son los siguientes:

PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS		
Nº	OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADORES
1	Realizar inspecciones en establecimientos alimentarios de acuerdo con una programación en base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> Nº inspecciones programadas Nº inspecciones programadas realizadas Nº inspecciones no programadas realizadas (OTRAS) Nº inspecciones TOTAL realizadas (Programadas Realizadas+ No Programadas Realizadas (Otras)
2	Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos alimentarios (Detectar incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> Nº establecimientos alimentarios (EA) Nº EA inspeccionados Nº EA con incumplimientos TOTAL
2.1	Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de autorización y registro (A/R) de establecimientos alimentarios.	<ul style="list-style-type: none"> Nº de inspecciones con incumplimientos en A/R
2.2	Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre higiene de los alimentos aplicables en los establecimientos alimentarios mediante programas de prerequisites.	<ul style="list-style-type: none"> Nº de inspecciones con incumplimientos en higiene
2.3	Comprobar que, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa, los operadores económicos (OE) disponen, aplican y mantienen un procedimiento permanente (de autocontrol) basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).	<ul style="list-style-type: none"> Nº de inspecciones con incumplimientos en Autocontrol (APPCC)
2.4	Comprobar que, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa, las empresas alimentarias disponen, aplican y mantienen un sistema eficaz de trazabilidad.	<ul style="list-style-type: none"> Nº de inspecciones con incumplimientos en trazabilidad Nº inspecciones con incumplimientos. TOTAL
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a evitar que se pongan en el mercado productos que puedan suponer un riesgo para los consumidores y que el operador corrija los incumplimientos detectados tratando de evitar su reparación.	<ul style="list-style-type: none"> Nº Propuestas incoación de expediente sancionador Nº Suspensiones de Actividad Nº Retiradas del Mercado Nº Requerimientos de Corrección de Incumplimientos Nº Revisión del Sistema de Autocontrol (APPCC) Nº Otras Medidas Nº total de medidas administrativas
4	Realizar controles en Mercamadrid (Departamento de Inspección de Mercamadrid).	<ul style="list-style-type: none"> Nº de controles realizados, (programados y no programados)
5	Comprobar el cumplimiento de la normativa en relación con los controles realizados en Mercamadrid (Detectar incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> Nº de incumplimientos por tipo de control
6	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en controles realizados en Mercamadrid.	<ul style="list-style-type: none"> Nº medidas adoptadas por tipo de control
7	Realizar inspecciones en el transporte de alimentos (Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario).	<ul style="list-style-type: none"> Nº de inspecciones realizadas, (programadas y no programadas)
8	Comprobar el cumplimiento de la normativa en relación con el transporte de alimentos (Detectar incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> Nº de incumplimientos por sector
9	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el transporte de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> Nº medidas adoptadas por sector y tipo de medida

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS (INSPECCIONES Y CONTROLES)

RESUMEN DE ACTUACIONES INSPECTORAS (INSPECCIONES Y CONTROLES) PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS, DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Para el año 2024 se ha programado la realización de un total de 11.395 inspecciones y controles en materia de control oficial de alimentos, que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos, el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y el Departamento de Inspección de Mercamadrid.

El desglose de dichas actuaciones se detalla en la siguiente tabla:

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS, EN LA CIUDAD DE MADRID PARA EL AÑO 2024	
SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE	Nº DE INSPECCIONES / CONTROLES
DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS (1)	8.897
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL, AGUAS DE CONSUMO Y TRANSPORTE ALIMENTARIO (MADRID SALUD) (2)	1.050
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID (MADRID SALUD) (3)	1.448
TOTAL	11.395

(1) Las 8.897 actuaciones inspectoras programadas en los distritos se desglosan en 4.756 inspecciones en el sector de la restauración colectiva y 4.141 en el del comercio minorista de la alimentación.

(2) Las 1.050 inspecciones programadas por el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario se desglosan en 250 inspecciones de apoyo en los distritos (en los sectores de restauración colectiva: 200 y comercio minorista de la alimentación: 50) y 800 inspecciones de transporte de alimentos.

(3) Las 1.448 actuaciones inspectoras programadas por el Departamento de Inspección de Mercamadrid se desglosan en 365 inspecciones de establecimientos y 1.083 controles, en establecimientos ubicados en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid.

SUBPROGRAMA 1.1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

Garantizar el máximo nivel de protección de los consumidores frente a los riesgos derivados del consumo de alimentos comercializados en los establecimientos del sector de la restauración colectiva y del comercio minorista de la alimentación.

Se llevará a cabo el control de las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias de las instalaciones de los establecimientos pertenecientes al sector de la restauración colectiva y del comercio minorista de la alimentación, así como de los productos alimenticios que en ellos se elaboran, se sirven o comercializan, y de las prácticas de manipulación y manipuladores.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

Las inspecciones se llevarán a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos y, en su caso, por personal inspector adscrito al Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, en aquellos distritos que soliciten apoyo inspector de acuerdo con la programación

Punto de control

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

Sector de la restauración colectiva:

- ✓ Restauración en centros escolares y de cuidado infantil.
- ✓ Restauración en centros de mayores.
- ✓ Bares, cafeterías y restaurantes.
- ✓ Establecimientos de restauración rápida.
- ✓ Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes.
- ✓ Quioscos de hostelería.

Sector del comercio minorista de la alimentación:

- ✓ Carnicerías (con o sin obrador).
- ✓ Aves, huevos y caza.
- ✓ Casquerías.
- ✓ Charcuterías.
- ✓ Pescaderías.
- ✓ Panaderías.
- ✓ Pastelerías (con o sin obrador).
- ✓ Elaboración y/o venta de helados y horchatas.
- ✓ Quioscos de helados de venta a granel.
- ✓ Quioscos de helados envasados.
- ✓ Alimentación (Comercio minorista de alimentación polivalente).
- ✓ Churrerías.
- ✓ Herbolarios.
- ✓ Fruterías y verdulerías.
- ✓ Frutos secos y variantes.
- ✓ Bodegas.
- ✓ Establecimientos de congelados.
- ✓ Comercio minorista de platos preparados.
- ✓ Venta ambulante, mercadillos.

Métodos y procedimientos de control

Los controles consisten en visitas de inspección a los establecimientos de acuerdo con las inspecciones y actividades programadas en materia de control de alimentos.

Para el desarrollo de las actividades señaladas en los sectores de la **restauración colectiva** y del **comercio minorista de la alimentación**, se incorporan en la **DOCUMENTACIÓN TÉCNICA: CONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN LOS DISTRITOS**, la documentación necesaria, con el propósito de armonizar los criterios de inspección que permitan garantizar la calidad técnica de los controles y la fiabilidad en su ejecución.

En relación con las inspecciones programadas que se realizarán desde los departamentos de Salud de cada distrito, y de acuerdo con lo establecido en el Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias de los distritos, se significa que serán los/las Concejales/as y la Coordinación de cada distrito, quienes planifiquen las actividades objeto de control sanitario, en materia de salud, consumo y comercio, incluyendo el control oficial de los alimentos y productos objeto de su actividad, en sus respectivos ámbitos territoriales. Todo ello, bajo la dirección y supervisión de Madrid Salud.

Dichas actividades deberán tener un carácter programado, lo que no impide que además se desarrollen todas aquellas otras actuaciones de control e inspección higiénico-sanitaria que se estimen oportunas en función de la situación existente.

De la misma forma que en años precedentes, la planificación de las actividades de control en los establecimientos del sector de la alimentación se ha realizado basándose en el número de inspecciones asignado a cada sector y dentro de éste, a cada actividad en que éste se ha desglosado.

El número de inspecciones programadas para ser realizadas en cada Junta de Distrito, y su desglose por sectores y actividades, viene determinado por la información aportada por las mismas. Dicha información se extrae de las previsiones realizadas desde los propios departamentos de Salud de cada distrito. Estas previsiones están calculadas teniendo en cuenta los recursos materiales y humanos disponibles y aplicando, en caso necesario, los factores de corrección que se hayan estimado oportunos para su cálculo, según las particularidades de cada distrito.

Tal como se ha indicado en la planificación de los controles oficiales es necesario priorizar y distribuir las inspecciones de forma proporcional al riesgo que presenten las distintas actividades objeto de la inspección.

En este sentido, para las actuaciones inspectoras desarrolladas en los distritos, se seguirá lo descrito en el “**Procedimiento de inspección de establecimientos alimentarios de la ciudad de Madrid basado en el riesgo**”, con el que se pretende describir la manera de priorizar las actividades de inspección en materia de seguridad alimentaria, y en su caso, planificar y programar las oportunas actuaciones, teniendo en consideración el riesgo asociado a las distintas actividades del sector de la alimentación.

CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

En el ámbito de la seguridad alimentaria la planificación de las inspecciones se realizará de acuerdo con la capacidad inspectora del distrito, distribuyendo las inspecciones en función del nivel de riesgo de las actividades conforme al “Procedimiento de inspección de establecimientos alimentarios de la ciudad de Madrid basado en el riesgo”, siendo el orden de prioridad el siguiente:

- 1.- Establecimientos /actividad principal que tengan asignado un **Nivel de Riesgo Alto**.
- 2.- Establecimientos /actividad principal que tengan asignado un **Nivel de Riesgo Medio**.
- 3.-El resto de las inspecciones se distribuirán entre los establecimientos /actividad principal considerados con **Nivel de Riesgo Bajo**.
- 4.- En menor medida las inspecciones se dirigirán a los establecimientos /actividad principal considerados con **Nivel de Riesgo Muy Bajo**.

5.- Como viene siendo habitual se dará prioridad a las actuaciones en brotes de origen alimentario, alertas y denuncias, todo ello con independencia de la frecuencia mínima de inspección asignada o el perfil de actividad del establecimiento.

Los servicios de inspección del Ayuntamiento de Madrid disponen de herramientas informáticas que les permite tener un registro de todos los establecimientos localizados en su territorio (Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades. GECLA), y donde se gestionan las actuaciones de control oficial (Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo. SIGSA). Las aplicaciones informáticas actuales **incluyen herramientas para clasificar los establecimientos en función del riesgo de cara a la planificación de los controles oficiales.**

Por su parte, el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, entre otras actuaciones, colaborará con los departamentos de Salud de los distritos, apoyando las actuaciones que se realicen en materia control oficial de alimentos, con el fin de desarrollar los correspondientes programas incluidos en la línea de actuación de inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos, conforme a lo estipulado en el “Procedimiento para la gestión de la actividad complementaria a la inspección en los distritos y relacionada con la Salud Pública”.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS

Las actuaciones inspectoras de apoyo a los distritos, en los sectores de la restauración colectiva y el comercio minorista de la alimentación, se desarrollarán conforme a la siguiente tabla:

DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL, AGUAS DE CONSUMO Y TRANSPORTE ALIMENTARIO			
PRIMERAS INSPECCIONES (ESTABLECIMIENTOS) PROGRAMADAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, COMO APOYO A LOS DISTRITOS AÑO 2024 EN FUNCIÓN DE LOS RECURSOS DISPONIBLES			
DISTRITO	Nº TOTAL INSPECCIONES PROGRAMADAS	TIPO DE ESTABLECIMIENTO DONDE SE PRESTARÁ APOYO	
		BARES, CAFETERÍAS, RESTAURANTES	ALIMENTACIÓN/AUTOSERVICIO
		Nº Inspecciones	Nº Inspecciones
1-CENTRO	100	100	--
8-FUENCARRAL - EL PARDO	50	50	--
12-USERA	100	50	50
TOTAL	250	200	50

INSPECCIONES PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS DESGLOSADAS POR SECTORES, QUE SE REALIZARÁN EN LOS DISTRITOS EN 2024 (INCLUYE LAS INSPECCIONES PROGRAMADAS POR LOS DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS Y EL DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL, AGUAS DE CONSUMO Y TRANSPORTE ALIMENTARIO)

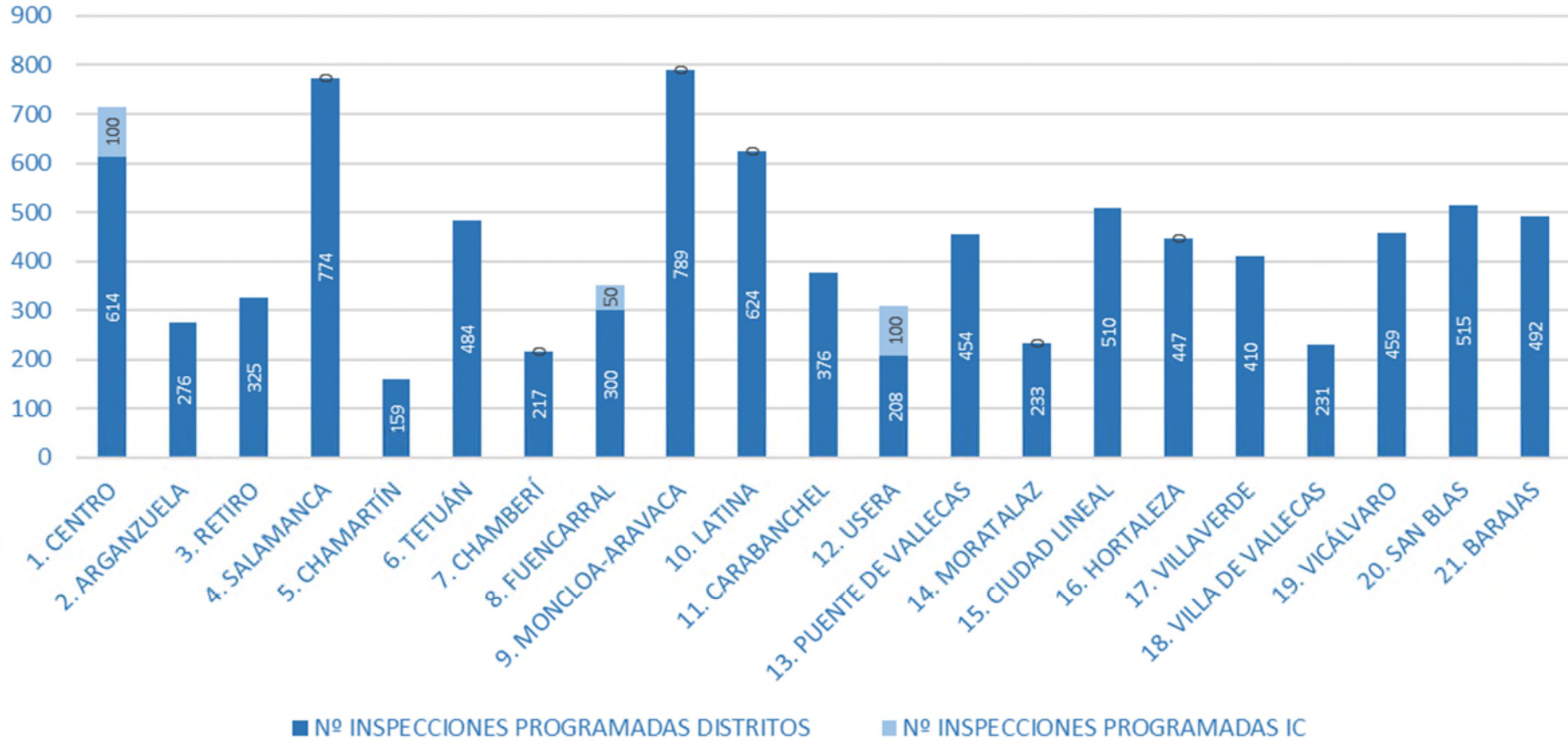
Tabla inspecciones programadas en materia de seguridad alimentaria 2024	CENTRO	ARGANZUELA	REIRO	SALAMANCA	CHAMARTÍN	TETUÁN	CHAMBERÍ	FUENCARRAL	MONCLOA	LATINA	CARABANCHEL	USERA	P. VALLECAS	MORATALAZ	C. LINEAL	HORTALEZA	VILLAVERDE	V. VALLECAS	VICALVARO	SAN BLAS	BARAJAS	TOTAL
Sector Restauración Colectiva																						
Restauración en centros escolares y cuidado infantil (Colegios, escuelas infantiles y de educación especial)	26	45	42	25	60	39	25	35	72	79	70	41	60	30	82	70	51	40	25	50	27	994
Centros de recreo y esparcimiento infantil	2	1	1	6	0	4	0	0	3	1	4	4	1	2	6	1	3	4	1	7	0	51
Restauración en centros de mayores	10	6	10	15	20	11	10	8	36	18	17	14	9	15	20	15	13	9	3	9	5	273
Restauración en centros de actividades de servicios sociales (distintos a los centros de mayores)	5	7	0	6	1	1	2	6	1	4	3	5	8	2	3	5	3	2	2	6	0	72
Salones de banquetes y celebración de eventos	10	0	2	3	3	2	5	3	5	2	2	4	0	1	2	0	0	0	1	10	0	55
Restauración en cocinas de hospitales privados	1	0	2	3	5	0	2	3	3	1	0	0	0	0	6	2	0	0	0	0	0	28
Bares, cafeterías y restaurantes	300	70	106	245	16	155	70	150	350	289	100	100	200	60	170	90	100	56	150	85	248	3.110
Restauración rápida	40	5	7	13	0	5	2	5	15	6	5	10	5	4	21	15	1	15	8	30	21	233
Comedores de empresa	13	2	5	15	5	2	2	3	48	0	0	0	0	0	11	7	0	2	0	12	13	140
SUBTOTAL	407	136	175	331	110	219	118	213	533	400	201	178	283	114	321	205	171	128	190	209	314	4.956
Sector Comercio Minorista Alimentación																						
Pescaderías (con o sin obrador)	20	12	6	15	5	15	7	7	6	15	10	5	4	10	12	16	5	8	15	20	8	221
Carnicerías (con elaboración)	12	9	6	20	5	15	5	6	6	24	10	10	15	13	19	12	15	8	16	10	9	245
Carnicerías (sin elaboración)	20	6	5	13	0	10	9	8	10	26	25	10	5	11	20	14	7	10	8	20	6	243
Aves, huevos y caza (con o sin obrador)	20	11	5	15	2	10	3	4	15	13	15	5	5	10	14	20	12	5	19	20	9	232
Casquerías	2	1	0	2	0	5	0	0	0	2	3	3	1	0	2	1	0	1	2	2	0	27
Charcuterías	20	12	6	15	2	5	5	10	10	11	5	9	2	10	10	17	15	6	10	15	3	198
Panaderías (con o sin obrador)	30	15	18	75	5	5	10	15	12	24	20	10	5	6	15	30	10	3	15	30	8	361
Pastelerías (con obrador)	25	10	6	40	5	15	10	12	23	26	17	15	4	9	12	15	15	5	5	8	2	279
Pastelerías (sin obrador)	10	11	8	16	0	5	5	8	3	0	9	0	4	2	7	5	2	2	10	10	2	119
Fruterías (con o sin obrador)	20	15	15	30	2	30	8	18	10	26	10	0	10	9	20	19	50	15	40	20	8	375
Heladerías y horchaterías (con obrador)	10	1	1	7	2	3	2	1	4	1	2	2	1	0	1	2	0	1	1	0	0	42
Heladerías y horchaterías (sin obrador)	6	1	3	10	0	2	2	1	5	2	2	2	1	0	2	4	0	0	3	3	1	50
Alimentación (C. M.A. Polivalente)	50	16	36	100	5	75	10	26	30	15	25	50	40	20	20	35	100	15	70	50	82	870
Platos preparados (con obrador)	30	10	10	25	8	25	10	13	7	22	5	5	8	12	20	25	3	5	9	10	4	266
Platos preparados (sin obrador)	10	1	3	20	0	10	5	0	2	1	2	0	0	0	0	7	0	0	0	2	0	63
Herbolarios	2	2	5	10	0	8	5	2	3	2	4	0	1	3	3	0	3	8	4	15	7	87
Churrerías (con o sin obrador)	2	1	1	2	0	4	1	1	2	2	3	2	1	1	2	2	1	4	2	3	2	39
Bodegas	10	0	1	5	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	21
Establecimientos de congelados	2	5	3	3	0	1	0	0	0	3	1	0	0	0	3	2	1	0	1	20	0	45
Máquinas expendedoras	0	0	0	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
Frutos secos y variantes	6	1	5	10	2	4	2	1	7	6	0	1	2	2	6	2	0	1	4	9	5	76
Situados en vía pública	0	0	4	2	0	5	0	0	10	2	4	1	2	1	1	3	0	1	0	3	1	40
Venta ambulante, mercadillos	0	0	3	5	6	10	0	4	90	1	3	0	60	0	0	10	0	5	35	36	20	288
SUBTOTAL	307	140	150	443	49	265	99	137	256	224	175	130	171	119	189	242	239	103	269	306	178	4191
Nº TOTAL INSPECCIONES	714	276	325	774	159	484	217	350	789	624	376	308	454	233	510	447	410	231	459	515	492	9.147

(1) Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes: se incluirán todos aquellos establecimientos que sirvan eventos a una gran colectividad, ya se trate de hoteles, restaurantes, salones de banquetes, etc. Se exceptuarán los hoteles que exclusivamente dispongan de bufé de desayuno.

Las casillas sombreadas en azul indican donde presta apoyo inspector el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario.



Inspecciones programadas PIAP 2024. Distritos y DIC
Nº inspecciones Distritos: 8.897, Nº inspecciones DIC: 250, Nº total de inspecciones: 9.147



TOTAL DE INSPECCIONES PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS, EN LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y EL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN, SEGMENTADAS POR DISTRITOS Y SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

DISTRITO	DEPARTAMENTO DE SALUD. (DISTRITOS) Nº inspecciones	DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL, AGUAS DE CONSUMO Y TRANSPORTE ALIMENTARIO (MADRID SALUD). Nº inspecciones	Nº Total de inspecciones
1. CENTRO	614	100	714
2. ARGANZUELA	276	--	276
3. RETIRO	325	--	325
4. SALAMANCA	774	--	774
5. CHAMARTÍN	159	--	159
6. TETUÁN	484	--	484
7. CHAMBERÍ	217	--	217
8. FUENCARRAL-EL PARDO	300	50	350
9. MONCLOA-ARAVACA	789	--	789
10. LATINA	624	--	624
11. CARABANCHEL	376	--	376
12. USERA	208	100	308
13. PUENTE DE VALLECAS	454	--	454
14. MORATALAZ	233	--	233
15. CIUDAD LINEAL	510	--	510
16. HORTALEZA	447	--	447
17. VILLAVERDE	410	--	410
18. VILLA DE VALLECAS	231	--	231
19. VICÁLVARO	459	--	459
20. SAN BLAS-CANILLEJAS	515	--	515
21. BARAJAS	492	--	492
TOTAL	8897	250	9.147

CAMPAÑAS SINGULARES DE INSPECCIÓN

Durante el año 2024, además de las inspecciones programadas de control oficial de alimentos, contenidas en el ámbito del PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS, se podrán realizar en la ciudad de Madrid, por parte de los distintos departamentos de Salud de los distritos, las campañas singulares de inspección que se estimen oportunas, debiéndolo comunicar a Madrid Salud.

SUBPROGRAMA 1.2: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID.

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

Garantizar el máximo nivel de protección de los consumidores frente a los riesgos derivados del consumo de alimentos comercializados en todos los establecimientos ubicados en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid, incluyendo los mercados mayoristas, industrias alimentarias, servicios auxiliares y restauración colectiva.

Se llevará a cabo el control de las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias de las instalaciones de los establecimientos pertenecientes al sector del comercio mayorista de la alimentación e industrias alimentarias, así como de los productos alimenticios que en ellos se comercializan, las prácticas de manipulación y los medios de transporte. Se verificará que se cumplan los requisitos establecidos por la legislación vigente aplicables a los registros y autorizaciones sanitarias, así como la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano.

ORGANIZACIÓN Y CONTROL DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

Las inspecciones se llevarán a cabo por personal inspector adscrito al Departamento de Inspección de Mercamadrid.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Fabricantes y envasadores de carnes y derivados
- ✓ Fabricantes y envasadores de productos de la pesca
- ✓ Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados
- ✓ Reenvasadores de productos de origen animal (POA's)

- ✓ Reenvasadores de productos de origen no animal (PONA´s)
- ✓ Almacenes frigoríficos autorizados
- ✓ Mercado mayorista de POA´s
- ✓ Distribuidores sin depósitos
- ✓ Almacenes registrados
- ✓ Mercado mayorista PONA´s
- ✓ Establecimientos de restauración colectiva
- ✓ Otros minoristas

Métodos y procedimientos de control

Las actividades de control oficial consistirán en realizar la inspección de equipos, medios de transporte, instalaciones, materias primas, procesos de fabricación, materiales en contacto con alimentos, procesos de limpieza y mantenimiento, condiciones de higiene, trazabilidad, etiquetado y presentación, formación de manipuladores y ensayos y muestreos sobre alimentos.

Para el desarrollo de las actividades señaladas en los sectores indicados se incorpora la **DOCUMENTACIÓN TÉCNICA: CONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y PRODUCTOS EN MERCAMADRID** con el propósito de armonizar los criterios de inspección que permitan garantizar la calidad técnica de los controles y la fiabilidad en su ejecución.

Estas actividades tienen un carácter programado, lo que no impide que además se desarrollen todas aquellas actuaciones de control e inspección que se estimen oportunas.

En este sentido, para las actuaciones inspectoras desarrolladas en Mercamadrid, se seguirá lo descrito en el "Procedimiento de inspección de establecimientos alimentarios de Mercamadrid basado en el riesgo", con el que se pretende describir la manera de priorizar las actividades de inspección en materia de seguridad alimentaria, y en su caso, planificar y programar las oportunas unas para la adecuada gestión del riesgo.

CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

En el ámbito de la seguridad alimentaria, para la planificación de las inspecciones que se realizarán anualmente, las actividades de control oficial se distribuirán conforme al orden de prioridad siguiente:

- 1.- Establecimientos /actividad principal que tengan asignado un nivel de riesgo alto. Su frecuencia mínima de control oficial anual será de 3.
- 2.- Establecimientos /actividad principal que tengan asignado un nivel de riesgo medio. Su frecuencia mínima de control oficial anual será de 2.
- 3.- Establecimientos /actividad principal que tengan asignado un nivel de riesgo bajo. Su frecuencia mínima de control oficial anual será de 1.
- 4.- Establecimientos /actividad principal que tengan asignado un nivel de riesgo muy bajo. Su frecuencia mínima de control oficial anual será de 1.

FRECUENCIA MINIMA DE INSPECCIÓN (FMI)-CENSO ESTABLECIMIENTOS O ACTIVIDADES SEGURIDAD ALIMENTARIA- TOTAL INSPECCIONES PROGRAMADAS- DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID-PIAP 2024						
TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	Nº ESTABL./ACT. EN FMI 1 (3 INSPEC./AÑO) RIESGO ALTO	Nº ESTABL./ACT. EN FMI 2 (2 INSPEC./AÑO) RIESGO MEDIO	Nº ESTABL./ACT. EN FMI 3 (1 INSPEC./ AÑO) RIESGO BAJO	Nº ESTABL./ACT. EN FMI 4 (0 INPEC./AÑO) RIESGO MUY BAJO	TOTAL CENSO ESTABLEC. O ACT.	TOTAL INSPECCIONES PROGRAMADAS ESTABLEC. O ACT.
FABRICANTES Y ENVASADORES						
Carnes y derivados	6	22	8	--	36	70
Productos de la pesca (incl. grasas pescado)	--	3	1	--	4	7
Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados (incl. envasado brotes)	--	3	2	--	5	8
Reenvasadores POA	--	--	11	1	12	11
Reenvasadores no POA	--	--	6	12	18	6
ALMACENISTAS Y DISTRUBIDORES						
Almacenes frigoríficos autorizados	--	7	31	10	48	45
Mercados mayoristas POA	--	46	88	19	153	180
Distribuidores sin depósito y transportistas	--	--	--	--	19	0
Almacenes registrados	--	--	5	62	67	5
Mercados mayoristas no POA	--	--	11	134	145	11
MINORISTAS						
Establecimientos de restauración colectiva o servicios de comidas y bebidas	--	4	12	2	18	22
Otros minoristas	--	--	--	7	7	--
TOTAL	6	85	175	247	532	365

Como viene siendo habitual se dará prioridad a las actuaciones en brotes de origen alimentario, alertas y denuncias, todo ello con independencia de la frecuencia mínima de inspección asignada o el perfil de actividad del establecimiento.

Asimismo, se efectuarán controles regulares y aleatorios en los mercados mayoristas sobre materias primas y/o alimentos conforme a los controles cuya documentación técnica y fichas son:

- ✓ Control de etiquetado de productos de la pesca.
- ✓ Control parasitológico de productos de la pesca.
- ✓ Control de productos de la pesca frescos.
- ✓ Control de trazabilidad en productos de la pesca.
- ✓ Control de temperatura de carnes.
- ✓ Control de etiquetado y trazabilidad de productos vegetales.
- ✓ Control de salas autorizadas para extracción de MER.
- ✓ Control de compuestos polares.
- ✓ Control de etiquetado de carnes y derivados cárnicos.
- ✓ Control de temperatura en vegetales cortados y cuarta gama.
- ✓ Control de setas silvestres.
- ✓ Control de trazabilidad de carnes y derivados.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS

CONTROLES PROGRAMADOS - DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID. AÑO 2024		
TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	DENOMINACION DEL CONTROL	Nº CONTROLES
FABRICANTES Y ENVASADORES		
Carnes y derivados	Sala extracción MER	10
	Etiquetado carnes frescas o derivados	50
	Trazabilidad carnes	30
	Control Temperatura carnes	30
Productos de la pesca (incl. grasas pescado)	Trazabilidad productos de la pesca	10
Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados (incl. envasado brotes)	Etiquetado y Trazabilidad vegetales	5
Reenvasadores POA	Etiquetado carnes frescas o derivados	25
Reenvasadores no POA	Etiquetado y trazabilidad vegetales	10
ALMACENISTAS Y DISTRUBIDORES		
Almacenes frigoríficos autorizados	Control Temperatura carnes	70
	Etiquetado carnes frescas o derivados	60
	Trazabilidad carnes	20
	Control Anisakis	25
Mercados mayoristas POA	Control organoléptico y Tª de productos de la pesca	150
	Etiquetado productos de la pesca	125
	Trazabilidad productos de la pesca	30

	Control Anisakis	100
Distribuidores sin depósito y transportistas		--
Almacenes registrados	Control Tª productos vegetales	15
Mercados mayoristas no POA	Etiquetado y trazabilidad vegetales	175
	Control setas silvestres	100
	Control Tª productos vegetales	25
MINORISTAS		
Establecimientos de restauración colectiva o servicios de comidas y bebidas	Control de compuestos polares	18
Otros minoristas		--
TOTAL		1.083

Los servicios de inspección del Ayuntamiento de Madrid disponen de herramientas informáticas que les permite tener un registro de todos los establecimientos localizados en su territorio (Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades. GECLA), y donde se gestionan las actuaciones de control oficial (Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo).

SUBPROGRAMA 1.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

El objetivo general es controlar las condiciones técnicas e higiénicas de los vehículos de transporte de alimentos y productos alimentarios, así como de los productos transportados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

Las inspecciones se llevarán a cabo por personal inspector adscrito al Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario.

Punto de control

El control se realizará en los vehículos de transporte de alimentos y productos alimentarios en mercados municipales, galerías de alimentación, centros comerciales, vías públicas y en Mercamadrid.

Métodos y procedimientos del control

Los controles consisten en inspecciones en los vehículos de transporte de alimentos y productos alimentarios, realizadas sin previo aviso por los servicios municipales encargados del control oficial, que podrán formar parte de una planificación o programación temporal de los controles oficiales, en función de cómo se organice en cada caso. También podrán realizarse controles no programados como seguimiento de alertas, denuncias o incumplimientos, investigaciones de toxiinfecciones alimentarias o cuando existen resultados analíticos desfavorables.

En este programa se aplican principalmente técnicas de inspección para comprobar el cumplimiento de los requisitos de la normativa de aplicación.

Actividades

- Comprobar las condiciones técnicas y documentación de los vehículos en los que se transportan alimentos y productos alimentarios.
- Controlar el correcto mantenimiento de las temperaturas dentro de los receptáculos de transporte, en función del tipo de alimento transportado.
- Vigilar las correctas condiciones higiénicas del transporte de alimentos.
- Verificar el etiquetado, marcado y documentación de los productos transportados, de acuerdo con la legislación vigente.

CRITERIOS DE PROGRAMACION Y PRIORIZACIÓN

Para la valoración del riesgo que pueden presentar el transporte de alimentos vinculado a un determinado sector/actividad se ha considerado oportuno evaluar, de una forma sistemática, una serie de factores que a continuación se indican.

1.- Tipo de alimento (A)

El tipo de alimento que elabora comercializa o distribuye una empresa alimentaria es un factor muy importante para identificar los peligros potencialmente puedan estar presentes en el mismo.

2.- Tipo de Transporte (temperatura de transporte) (B)

El tipo de transporte necesario (**a temperatura regulada o no regulada**) para los alimentos es un factor muy importante a la hora de valorar el riesgo que éste puede presentar, por los peligros potenciales asociados a su correcto uso y/o funcionamiento.

3.- Tipo de presentación (productos envasados o no envasados) (C)

El tipo de presentación aplicado al alimento (**productos envasados o no**) es un factor decisivo a fin de evaluar el riesgo que puede presentar su transporte.

4.- Tipo de población de destino (D)

En este sentido, es necesario conocer además el tipo de población al que van destinados los alimentos elaborados o comercializados por las empresas, ya que el riesgo será mayor si van destinados a colectivos considerados como especialmente sensibles y de especial protección (niños, personas mayores, enfermos, discapacitados, etc.).

CÁLCULO DEL ÍNDICE DE RIESGO (IR)

Cada uno de los parámetros, que se indican en las citadas tablas adjuntas, se han cuantificado mediante una escala arbitraria de puntuación establecida al efecto, lo que permite calcular un valor final, al que vamos a denominar **ÍNDICE DE RIESGO (I R)** de la actividad considerada.

(A): Tipo de alimento y uso esperado

(A): Tipo de alimento y uso esperado	Puntuación
Alimentos de alto riesgo.	30
Alimentos de riesgo medio.	15
Alimentos de bajo riesgo.	0

VALOR DE A =

(B): Tipo de Transporte (temperatura de transporte)

(B): Tipo de Transporte (*)	Puntuación
Necesita control de temperaturas	30
No necesita control de temperaturas	0

VALOR DE B =

(C): Tipo de presentación (productos envasados o no envasados)

(C): Tipo de presentación (*)	Puntuación
Productos envasados	10
Productos no envasados	20

VALOR DE C =

(D): Tipo de población de destino

(E): Tipo de población de destino	Puntuación
Población en general	0
Población considerada como especialmente sensible y de especial protección (niños, personas mayores, enfermos, discapacitados, etc).	20

VALOR DE D =

(*) Para frutas y verduras la puntuación aplicable será la mitad.

Cálculo del Índice de Riesgo (I R)

El **ÍNDICE DE RIESGO (I R)** de la actividad estudiada se calcula mediante el sumatorio de los valores obtenidos tras la puntuación de los parámetros incluidos en los factores A, B, C y D.

$$I R = A+B+C+D$$

Siendo:

- I R: ÍNDICE DE RIESGO
- A: Tipo de alimento
- B: Tipo de transporte (temperatura de transporte)
- C: Tipo de presentación (productos envasados o no envasados)
- D: Tipo de población de destino

El **PORCENTAJE DE DISTRIBUCIÓN DE INSPECCIONES (% D I)**, para el sector/actividad estudiada, se determina multiplicando el Índice de Riesgo (I R) obtenido para la misma, por un coeficiente de corrección “K”.

El coeficiente K se asigna a partir del valor 0,10, teniendo en cuenta el volumen de mercancía y número de vehículos de transporte implicados:

- **SERVICIOS DE COMIDAS PREPARADAS**, al que se le asigna para K un valor de 0.10, debido al escaso número de empresas distribuidoras.
- **CARNE FRESCA**, al que se le asigna para K un valor de 0.35, debido al gran volumen de distribución y número de vehículos implicados.
- **PRODUCTOS DE LA PESCA**, al que se le asigna para K un valor de 0.15 debido a que parte de dicha distribución se realiza en horario incompatible con los servicios conjuntos con agentes de tráfico (policía municipal).
- **FRUTAS Y VERDURAS**, al que se le asigna para K un valor de 0.55, debido al gran volumen de distribución y mayor número de vehículos implicados, al no precisar en la mayoría de los casos vehículos acondicionados térmicamente.
- **HUEVOS**, al que se le asigna para K un valor de 0.10, debido al escaso número de empresas distribuidoras.
- **TRANSPORTE MULTIPRODUCTO**, al que se le asigna para K un valor de 0.25, debido al aumento de este tipo de distribución.
- **OTRAS ACTIVIDADES**, al que se le asigna para K un valor de 0.40, debido igualmente al aumento en la tendencia de nuevos modelos de consumo y reparto.

$$\% D I = I R \times K$$

Siendo:

- % D I: PORCENTAJE DE DISTRIBUCIÓN DE INSPECCIONES
- I R: ÍNDICE DE RIESGO
- K: Coeficiente de corrección.

TRANSPORTE SEGÚN TIPO DE ACTIVIDAD	Tipo de alimento y uso esperado (A)	Tipo de transporte (temperatura de transporte (R))	Tipo de presentación (prod. envasado)	Tipo de población de destino (D)	Índice de riesgo (IR)	Coefficiente K	Porcentaje de distribución de Inspecciones (%DI)
SERVICIOS COMIDA PREPARADA	30	30	10	20	90	0,10	9%
CARNE	30	30	20	--	80	0,35	28%
PROD. PESCA Y MBV	30	30	20	--	80	0,15	12%
FRUTAS Y VERDURAS	15	--	10	--	25	0,55	14%
HUEVOS Y DERIVADOS	30	--	10	--	40	0,10	4%
TRANSPORTE MULTIPRODUCTO, ENVASADO O SIMPLEMENTE EMBALADO (on line, distribución etc.)	30	30	10	--	70	0,25	18%
OTROS PRODUCTOS (pan, bollería, encurtidos, etc.)	15	--	20	--	35	0,40	14%

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

De acuerdo con el **Procedimiento de priorización de las actividades de inspección en el transporte de alimentos**, durante el año 2024 se realizarán **800 inspecciones**, cuyo desglose por sectores y número de inspecciones se resume en la siguiente tabla:

SECTOR	Nº INSPECCIONES
TRANSPORTE DE CATERING	65
TRANSPORTE DE CARNE	225
TRANSPORTE DE PROD PESCA/M.B.V.	100
TRANSPORTE DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS	115
TRANSPORTE DE HUEVOS Y DERIVADOS	25
TRANSPORTE DE MULTIPRODUCTOS, ON LINE, DISTRIBUCIÓN, ETC.	150
OTROS SECTORES	120
TOTAL	800

Las referidas inspecciones se detallan de la siguiente forma:

- **65 en transporte de catering.** El número de inspecciones programadas para cada empresa del sector dedicadas al servicio de educación y centros de día se asignará en función del histórico del resultado de inspecciones anteriores y el número aproximado de puntos de entrega en el municipio de Madrid conocidos por la inspección. En las empresas que incumplan la legislación se procederá a realizar nuevas inspecciones a fin de comprobar la subsanación de los incumplimientos.
- **225 en transporte del sector carne.** Este sector es el que recibe más cantidad de producto procedente de empresas ubicadas fuera del término municipal de Madrid. Las empresas que se surten en Mercamadrid reciben un control especial realizado conjuntamente con el Departamento de Inspección de Mercamadrid.
- **100 en transporte de productos de la pesca/moluscos bivalvos vivos (M.B.V.)** Dichos transportes tienen su origen prioritariamente en Mercamadrid por lo que además se realizan inspecciones conjuntas con el Departamento de Inspección de Mercamadrid a fin de mejorar el transporte de dichos productos.
- **115 inspecciones en el transporte de frutas, verduras y hortalizas frescas.** A pesar del gran volumen de este tipo de alimentos que se transportan, en general, no necesitan unas condiciones especiales para su transporte, salvo las ensaladas de cuarta gama y algunos alimentos preacondicionados. Algunas inspecciones se realizan conjuntamente con el Departamento de Inspección de Mercamadrid.
- **25 inspecciones en el transporte de huevos y derivados.** A pesar de ser un producto de origen animal, y la principal fuente de salmonelosis, su transporte no está sometido a condiciones especiales. El número de vehículos destinado a su transporte ha disminuido sensiblemente a lo largo de los años, concentrándose el reparto en vehículos de mayor tamaño.
- **150 inspecciones de transporte de vehículo multiproducto.** Lo definimos así porque a lo largo de los últimos años, se ha observado un incremento de empresas que sirven directamente a restauración y a consumidor final, y le suministran productos de diferentes naturalezas.
- **120 inspecciones de otros productos.** Se computan todos los vehículos inspeccionados con mercancías no incluidas en los apartados anteriores (productos de panadería y bollería, lácteos, harinas, encurtidos, etc.).

PROGRAMA 2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles, por parte de autoridades competentes, para comprobar que los operadores de empresas alimentarias han diseñado, aplican y mantienen un sistema documentado de autocontrol de gestión de seguridad alimentaria.

Los sistemas de autocontrol de los establecimientos alimentarios son sistemas integrales de prevención, preparación y control por la propia empresa para gestionar la seguridad e higiene de los alimentos en una empresa alimentaria. Deben concebirse como un instrumento práctico para controlar el entorno y el proceso de producción de alimentos, y garantizar la seguridad de estos productos.

Este programa de control se refiere a las **auditorías realizadas por las autoridades competentes sobre los sistemas de autocontrol basados en los sistemas Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)** aplicados por los operadores de establecimientos alimentarios de acuerdo con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos vinculados a un incorrecto diseño, implantación o mantenimiento de los sistemas de autocontrol en los establecimientos alimentarios.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar auditorías de los sistemas de autocontrol implantados por los operadores económicos de acuerdo con una programación en base al riesgo.

Objetivo operativo 2. Comprobar que el establecimiento dispone de un sistema de autocontrol, se ajusta a la normativa y a los riesgos del establecimiento, que se cumple y es eficaz.

- **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar que los programas de prerequisites de los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces
- **Objetivo operativo 2.2.** Comprobar que los sistemas APPCC de los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.
- **Objetivo operativo 2.3:** Comprobar que los planes de trazabilidad, retirada y recuperación de producto aplicados en los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.

Objetivo operativo 3: Comprobar que los operadores subsanan las no conformidades detectadas en las auditorías en el plazo comprometido por el operador económico y aprobado por la autoridad competente.

Objetivo operativo 4: Adoptar medidas por parte de la autoridad competente, cuando sea necesario, ante las no conformidades detectadas.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Restauración colectiva.
- ✓ Comercio minorista de la alimentación.
- ✓ Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).

Métodos y procedimientos de control

Las actividades de control de este programa consisten en la realización de auditorías de los sistemas de autocontrol en los establecimientos alimentarios para determinar si las actividades y sus correspondientes resultados cumplen las disposiciones previstas y si dichas disposiciones se aplican eficazmente y son adecuadas para lograr los objetivos.

Durante las auditorías, cuando se considere necesario para verificar la seguridad de los productos o procesos y/o la calidad higiénica de las instalaciones y los equipos, se podrán aplicar técnicas de muestreo para un posterior análisis microbiológico y/o físico -químico.

Tipos de auditorías

En cuanto al tipo de auditoría a realizar podrán llevarse a cabo:

- **Auditorías completas**, con el fin de evaluar todos los aspectos auditables del sistema de autocontrol. Estas auditorías permiten el pronunciamiento del control oficial sobre la existencia de un sistema de autocontrol, la eficacia del mismo y su grado de implantación por parte del establecimiento.
- **Auditorías parciales**, siempre y cuando los sistemas de autocontrol hayan sido ya auditados de manera global y completa podrá hacerse una auditoría parcial con el fin de incidir de forma más pormenorizada en algunos aspectos como:
 - Revisión de los programas de prerrequisitos, del APPCC o de su sistema de trazabilidad de forma individual y específica.
 - Auditoría de seguimiento, cuando en una auditoría previa se detectan no conformidades que puedan implicar un peligro serio para la salud de los consumidores.
 - Evaluación de la eficacia de los planes de acción implantados con anterioridad.

Los elementos que se auditarán serán: prerrequisitos y sistema APPCC.

- **Programa de control de Prerrequisitos (PPR)**. Se comprobará que el operador dispone de programas de prerrequisitos, documentados e implantados y que lleva una verificación correcta de los mismos incluyendo los siguientes aspectos:
 - **Buenas prácticas de higiene (BPH)**
 - Diseño de los locales, instalaciones y equipos.
 - Mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos.
 - Limpieza y desinfección.
 - Higiene antes, durante y después de las operaciones.
 - Higiene personal.

- Formación en procedimientos de higiene y de trabajo.
- Control de plagas.
- Control de la calidad del agua.
- Alérgenos.
- Control de temperatura.
- Control de los alimentos, materias primas y envases y embalajes que entran en el establecimiento y que salen de él y de la documentación que los acompaña.
- Gestión de residuos y subproductos.
- Plan de control de la trazabilidad, retirada y recuperación de producto.
- **Buenas prácticas de fabricación materias primas, ingredientes y productos (BPF)**
 - Selección de proveedores y especificaciones.
 - Metodología de trabajo.
 - Proceso, tratamientos térmicos y de conservación.
 - Ficha técnica y etiquetado de producto final.
 - Requisitos de envasado y embalaje.

Si un establecimiento hace uso de una guía aprobada y adecuada para garantizar sus procesos y productos de acuerdo con prácticas higiénico-sanitarias, **la auditoría de la autoridad competente se centrará en la verificación del cumplimiento de los requisitos recogidos en dicha guía.**

- **Sistema APPCC.** Se comprobará, en caso de que el operador disponga de un sistema APPCC, en el que:
 1. están definidas las responsabilidades en el sistema de APPCC.
 2. el personal conoce y comprende sus responsabilidades.
 3. el sistema APPCC incluye:
- El alcance o ámbito de aplicación, que defina con claridad las actividades desarrolladas y los productos, con información relevante y uso esperado: pH, Aw, aditivos, alérgenos, organismos modificados genéticamente (OMG), materiales de envasado, concentración de sal, de azúcar, vida útil, etc.
- Diagrama de flujo u otro tipo de documentación, que identifique y describa pormenorizadamente todos los procesos asociados a la seguridad de los alimentos.
- Análisis de peligros y medidas preventivas (peligros biológicos, químicos, físicos y vinculados a la composición de los alimentos), detallados para cada etapa del proceso, y las medidas consideradas para su control, mediante la prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables (1^{er} principio).
- Los puntos que se consideren decisivos para el control de un peligro y los métodos utilizados para su elección (ej.: árbol de decisión). (2^o principio).

- Los límites críticos establecidos para cada punto de control crítico definido (3^{er} principio).
- El sistema de vigilancia para cada punto de control crítico, especificando cómo se realiza, cuándo y quién es el responsable de hacerlo (4^o principio).
- Las medidas correctivas aplicadas cuando se detecte una desviación, pérdida de control o incumplimiento (5^o principio).
- Los procedimientos para verificar el funcionamiento adecuado del sistema de autocontrol implantado: validaciones y verificaciones (6^o principio).
- El archivo de los registros y evidencias documentales de los controles realizados durante un periodo de tiempo apropiado (7^o principio).
- La revisión y actualización del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.

Descripción de no conformidades

En el marco de este programa, se considerarán **no conformidad (NC)** cuando se compruebe que no se ajustan a la normativa vigente o no son eficaces alguno de los requisitos incluidos en:

- los programas de prerrequisitos.
- el sistema APPCC.
- los planes de trazabilidad, de retirada y recuperación de producto.

Se emitirá un informe de auditoría del autocontrol que incluya las no conformidades (NC), clasificadas en función de su gravedad, de la siguiente forma:

- **NC menor:** se incumplen requisitos que no comprometen la eficacia del sistema ni afectan la seguridad del producto.
- **NC mayor:** se incumplen requisitos del sistema o hay fallos recurrentes en su aplicación que pueden implicar un peligro para la salud de los consumidores, aunque no existen evidencias de que la seguridad del producto se haya afectado.
- **NC crítica:** se incumplen requisitos del sistema o hay fallos sistemáticos en la aplicación de requisitos que pueden implicar un peligro para la salud de los consumidores y existen evidencias de que la seguridad del producto podría verse afectada.

Medidas adoptadas ante no conformidades

El equipo auditor elaborará un informe en el que refleja el resultado de la evaluación de cada uno de los requisitos de su lista de comprobación, indicando todas las no conformidades detectadas y su clasificación. En el informe se instará a la corrección de las no conformidades y se hará constar la decisión relativa a la acción o medida que deba adoptarse.

Teniendo en cuenta la naturaleza de las no conformidades:

- En caso de detectarse únicamente NC menores, se podrá conceder plazo, comprobando su subsanación en la siguiente auditoría programada o transcurrido el plazo concedido.
- En el caso de detectarse alguna NC mayor, se podrá instar a la corrección inmediata o se podrá conceder un plazo para su subsanación. Una vez transcurrido el plazo máximo fijado para su subsanación, se procederá a realizar una auditoría de seguimiento para comprobar que se ha procedido a la subsanación de las no conformidades.

En caso de no haber sido corregido la/las no conformidades, el servicio de inspección valorará si procede la propuesta de incoación de un procedimiento sancionador. No se concederá un nuevo plazo salvo causa debidamente justificada.

- Cuando en el curso de las auditorías se detecte alguna NC crítica, por parte de los servicios de inspección se procederá a la suspensión de la auditoría y mediante acta de inspección se ordenará la suspensión de la actividad del establecimiento hasta que se compruebe que ha sido subsanado.

Si transcurridos 6 meses desde la suspensión, el operador no ha subsanado la/las no conformidades que la generaron, se iniciarán los trámites para dar de baja en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y, en su caso, la revocación definitiva de la autorización y retirada de las listas de la Unión Europea o en el registro autonómico correspondiente en el caso de establecimientos minoristas.

Se procederá además a la incoación de expediente sancionador.

En general, la comprobación de que las **no conformidades** han sido subsanadas podrá ser mediante justificación documental o tras una visita de auditoría de seguimiento.

Además, a criterio de los servicios de inspección y a la vista del riesgo que supongan las no conformidades detectadas, se podrán imponer otras medidas adicionales, descritas en los artículos 137 y 138 del Reglamento (UE) 2017/625 (Reglamento sobre controles oficiales).

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 2

El Programa 2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS, se estructura en los siguientes subprogramas:

- ✓ SUBPROGRAMA 2.1: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS.
- ✓ SUBPROGRAMA 2.2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son los siguientes:

PROGRAMA 2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar auditorías de los sistemas de autocontrol implantados por los operadores económicos de acuerdo con una programación en base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> Nº auditorías programadas (AP) Nº auditorías programadas realizadas (APR) Nº auditorías no programadas realizadas (ANPR) (OTRAS) Nº auditorías TOTAL realizadas (PROGRAMADAS REALIZADAS+ NO PROGRAMADAS REALIZADAS (OTRAS) Nº Establecimientos alimentarios (EA) Nº EA auditados Nº EA con incumplimientos TOTAL
2	Comprobar que el establecimiento dispone de un sistema de autocontrol, se ajusta a la normativa y a los riesgos del establecimiento, se cumple y es eficaz	<ul style="list-style-type: none"> Nº de auditorías con no conformidades PPR TOTALES (graves+ críticos) Nº de auditorías con no conformidades APPCC TOTALES (graves+ críticos) Nº de auditorías con no conformidades Traz TOTALES (graves + críticos) Nº auditorías con no conformidades TOTAL
2.1	Comprobar que los programas de prerrequisitos de los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces	
2.2	Comprobar que los sistemas APPCC de los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.	
2.3	Comprobar que los planes de trazabilidad, retirada y recuperación de producto aplicados en los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.	
3	Comprobar que los operadores subsanan las no conformidades detectadas en las auditorías, en el plazo comprometido por el operador económico y aprobado por la autoridad competente	<ul style="list-style-type: none"> Nº Auditorías CERRADAS con RESOLUCIÓN FAVORABLE Nº Auditorías CERRADAS con RESOLUCIÓN DESFAVORABLE Nº TOTAL AUDITORIAS CERRADAS
4	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente, cuando sea necesario, ante las no conformidades detectadas	<ul style="list-style-type: none"> Nº Propuestas incoación de expediente sancionador Nº Suspensiones de Actividad Nº Revisión sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento Nº Otras Medidas Nº total de medidas administrativas

AUDITORIAS PROGRAMADAS

RESUMEN DE AUDITORÍAS PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS, DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Para el año 2024 se ha programado la realización de un total de 720 auditorías en materia de control oficial de alimentos, que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos y el Departamento de Inspección de Mercamadrid.

El desglose de dichas auditorías se detalla en la siguiente tabla:

AUDITORÍAS PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS, EN LA CIUDAD DE MADRID PARA EL AÑO 2024	
SERVICIO DE INSPECCION ACTUANTE	Nº DE AUDITORÍAS ⁽¹⁾
DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS ^(a)	188
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID (MADRID SALUD)	532
TOTAL	720

(a) Incluye las auditorías de apoyo

(1) Incluye las auditorías APPCC y PCH

SUBPROGRAMA 2.1: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

Garantizar la seguridad de los alimentos que se consumen mediante la implantación efectiva de los sistemas de autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en los establecimientos alimentarios del comercio minorista de la alimentación y de la restauración colectiva.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

Las auditorías se llevarán a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos y, en su caso, por personal inspector adscrito al Departamento de Seguridad Alimentaria, en aquellos distritos que soliciten apoyo en la realización de las auditorías de acuerdo con la programación.

Punto de control

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Restauración colectiva.
- ✓ Comercio minorista de la alimentación.

Métodos y procedimientos de control:

Las actividades de control de este programa consisten en la realización de auditorías de los sistemas de autocontrol de los establecimientos alimentarios para determinar si las actividades y sus correspondientes resultados cumplen las disposiciones previstas y si dichas disposiciones se aplican eficazmente y son adecuadas para lograr los objetivos.

Durante las auditorías, cuando se considere necesario para verificar la seguridad de los productos o procesos y/o la calidad higiénica de las instalaciones y los equipos, se podrán aplicar técnicas de muestreo para un posterior análisis microbiológico y/o físico -químico.

Actividades:

- ✓ Auditar la implantación de los Sistemas de Autocontrol en los establecimientos pertenecientes a los sectores priorizados y no priorizados:
- ✓ Evaluar y promover la aplicación, desde la Comisión Técnica de Sistemas de Autocontrol, de las Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) sectoriales y/o los manuales de autocontrol que presenten las distintas asociaciones y/o empresas, para la posterior verificación de su implantación por los distritos.

CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

Para el desarrollo de las actividades señaladas, se incorpora en la documentación técnica el Protocolo de auditoría oficial de los sistemas de autocontrol, así como el resto de información técnica necesaria, con el propósito de armonizar criterios que permitan garantizar la calidad de los controles y la fiabilidad en su ejecución.

Dichas actividades deberán tener un carácter programado, lo que no impide que además se desarrollen todas aquellas otras actuaciones de control e inspección higiénico-sanitaria que se estimen oportunas en función de la situación existente.

El número de auditorías programadas para ser realizadas en cada Junta de Distrito, y su desglose por sectores y actividades, viene determinado por la información aportada por las mismas. Dicha información se extrae de las previsiones realizadas desde los propios departamentos de Salud de cada distrito. Estas previsiones están calculadas teniendo en cuenta los recursos materiales y humanos disponibles y aplicando, en caso necesario, los factores de corrección que se hayan estimado oportunos para su cálculo, según las particularidades de cada distrito.

Las auditorías que se realizarán dentro de los sectores de la restauración colectiva y el comercio minorista se priorizarán por su trascendencia en salud pública en los siguientes sectores:

Sectores priorizados:

- Restauración en centros escolares y de cuidado infantil.
- Restauración en centros de mayores.
- Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes.
- Restauración en centros Hospitalarios privados.
- Establecimientos de comercio minorista de alimentación polivalente que apliquen los sistemas de autocontrol previamente evaluados oficialmente por la Comisión APPCC Ayuntamiento de Madrid-Comunidad de Madrid y calificados como favorables.

Para el año 2024 se priorizará en primer término el sector de restauración en centros de mayores y más concretamente en las **residencias de mayores** ubicadas en los veintiún distritos.

AUDITORÍAS PROGRAMADAS

AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS, PROGRAMADAS POR LOS DISTRITOS

Para el año 2024 se han programado, por los departamentos de Salud de los distritos, 166 auditorías, cuyo desglose por distrito y sector/actividad, se indica en la siguiente tabla:

AUDITORÍAS DE AUTOCONTROL PROGRAMADAS-DISTRITOS. 2024													
DISTRITO	RESTAURACIÓN COLECTIVA							COMERCIO MINORISTA ALIMENTACIÓN					TOTAL
	Rest. Centros escolares	Rest. Centros mayores	Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes (1)	Rest. Hospitales privados	Restauración rápida	Otros	SUBTOTAL	Carnicería con cbrador (2)	Pastelerías con obrador	Alimentación. C.M.A. polivalente (3)	Otros	SUBTOTAL	
1. CENTRO	4	2	--	--	--	2	8	2	2	--	--	4	12
2. ARGANZUELA	--	--	--	--	--	--	0	--	--	--	--	0	0
3. RETIRO	2	1	--	--	--	--	3	--	--	--	--	0	3
4. SALAMANCA	--	--	--	--	--	6	6	6	--	--	--	6	12
5. CHAMARTIN	--	--	--	2	--	--	2	--	--	--	--	0	2
6. TETUÁN	6	1	--	--	--	3	10	--	--	--	--	0	10
7. CHAMBERI	1	1	1	2	--	--	5	2	2	--	1	5	10
8. FUENCARRAL	2	3	1	--	--	--	6	--	--	--	--	0	6
9. MONCLOA-ARAVACA	--	--	--	--	--	--	0	--	--	--	--	0	0
10. LATINA	--	--	--	--	--	--	0	--	--	--	--	0	0
11. CARABANCHEL	--	2	--	--	--	--	2	--	--	--	--	0	2
12. USERA	--	--	--	--	--	--	0	--	--	--	--	0	0
13. PUENTE DE VALLECAS	8	2	--	--	--	1	11	--	--	--	--	0	11
14. MORATALAZ	--	10	--	--	--	--	10	--	--	--	--	0	10
15. CIUDAD LINEAL	--	4	--	--	--	1	5	3	2	--	--	5	10
16. HORTALEZA	--	--	--	--	--	--	0	--	--	--	--	0	0
17. VILLAVERDE	5	--	--	--	5	--	10	--	--	--	--	0	10
18. VILLA DE VALLECAS	--	1	--	--	--	--	1	--	--	--	--	0	1
19. VICALVARO	21	2	1	--	4	3	31	10	5	--	4	19	50

20. SAN BLAS - CANILLEJAS	--	--	2	--	--	2	4	--	2	--	3	5	9
21. BARAJAS	3	1	--	--	--	--	4	4	--	--	--	4	8
TOTAL	52	30	5	4	9	18	118	27	13	0	8	48	166

- (1) Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes: se incluirán todos aquellos establecimientos que sirvan eventos a una gran colectividad, ya se trate de hoteles, restaurantes, salones de banquetes, etc. Se exceptuarán los hoteles que exclusivamente dispongan de bufé de desayuno.
- (2) Incluye las carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías.
- (3) Cuya documentación haya resultado favorable.

Con el objetivo de impulsar el control oficial de los sistemas de autocontrol, se ha impulsado el apoyo en materia de autocontrol a los distritos que lo solicitasen, especialmente en el sector de la restauración social por su repercusión en la Salud Pública y por cuestiones de operatividad que hicieran más efectivo el apoyo.

Así mismo, la Comisión Técnica de Sistemas de Autocontrol elaboró, de forma previa, el "Procedimiento de actividades complementarias de apoyo en las auditorías de los Sistemas de Autocontrol" para gestionar el apoyo en materia de autocontrol a los distritos que describe la mecánica de actuación y los sectores en los que se lleva a cabo este apoyo, con el fin de que los distritos que tengan más dificultades puedan solicitarlo y cumplir los objetivos planteados.

AUDITORÍAS PROGRAMADAS POR LA UNIDAD TÉCNICA DE AUTOCONTROL (DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA) EN MATERIA DE AUDITORÍAS DE AUTOCONTROL COMO APOYO A LOS DISTRITOS:

La Unidad Técnica de Autocontrol, entre otras actuaciones, colaborará con los departamentos de Salud de los distritos, apoyando las actuaciones que se realicen en los distritos en materia de auditorías de sistemas de autocontrol.

Las auditorías de apoyo a los distritos, en los sectores de la restauración colectiva y el comercio minorista de la alimentación, se desarrollarán conforme a las tablas siguientes:

DISTRITO	DEPARTAMENTO DE SALUD Nº Auditorías	U.T. AUTOCONTROL (DEPARTAMENTO SEGURIDAD ALIMENTARIA) MADRID-SALUD Nº Auditorías	Nº Total de Auditorías
1. CENTRO	12	--	12
2. ARGANZUELA	--	--	--
3. RETIRO	3	--	3
4. SALAMANCA	12	3	15
5. CHAMARTÍN	2	3	5
6. TETUÁN	10	--	10
7. CHAMBERÍ	10	2	2
8. FUENCARRAL-EL PARDO	6	--	6
9. MONCLOA-ARAVACA	--	5	5
10. LATINA	--	2	2
11. CARABANCHEL	2	--	2
12. USERA	--	--	--
13. PUENTE DE VALLECAS	11	--	11
14. MORATALAZ	10	--	10
15. CIUDAD LINEAL	10	4	14
16. HORTALEZA	--	2	2
17. VILLAVERDE	10	--	10
18. VILLA DE VALLECAS	1	1	2
19. VICÁLVARO	50	--	50

20. SAN BLAS-CANILLEJAS	9	--	9
21. BARAJAS	8	--	8
TOTAL	166	22	188

U.T. AUTOCONTROL (DEPARTAMENTO SEGURIDAD ALIMENTARIA)				
AUDITORÍAS PROGRAMADAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, COMO APOYO A LOS DISTRITOS				
AÑO 2024				
DISTRITO	Nº TOTAL AUDITORÍAS PROGRAMADAS	TIPO DE ESTABLECIMIENTO DONDE SE PRESTARÁ APOYO		
		Restauración centros escolares y cuidado infantil (Coleg., escuelas inf. y educ. especial)	Restauración centros de mayores	Restauración hospitales privados
4. SALAMANCA	3	--	--	3
5. CHAMARTÍN	3	1	--	2
7. CHAMBERÍ	2	--	--	2
9. MONCLOA-ARAVACA	5	--	3	2
10. LATINA	2	1	--	1
15. CIUDAD LINEAL	4	1	--	3
16. HORTALEZA	2	1	--	1
18. VILLA DE VALLECAS	1	--	1	--
TOTAL	22	4	4	14

En la columna de “Restauración hospitales privados” figuran las auditorias de apoyo que, en el marco del control oficial de las cafeterías y cocinas de los hospitales privados del municipio de Madrid, corresponde realizar en cada uno de los distritos apoyados por la Unidad Técnica de Sistemas de Autocontrol en el año 2024.

SUBPROGRAMA 2.2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

Garantizar la seguridad de los alimentos que se consumen mediante la implantación efectiva de los sistemas de autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en los establecimientos alimentarios del comercio mayorista de la alimentación y de las industrias alimentarias ubicadas en Mercamadrid.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar auditorías de los sistemas de autocontrol implantados por los operadores económicos de acuerdo con una programación en base al riesgo.

Objetivo operativo 2. Comprobar que el establecimiento dispone de un sistema de autocontrol, se ajusta a la normativa y a los riesgos del establecimiento, que se cumple y es eficaz.

Objetivo operativo 3: Comprobar que los operadores subsanan las no conformidades detectadas en las auditorías en el plazo comprometido por el operador económico y aprobado por la autoridad competente.

Objetivo operativo 4: Adoptar medidas por parte de la autoridad competente, cuando sea necesario, ante las no conformidades detectadas.

Objetivo operativo 5: Auditar favorablemente a las empresas con carácter previo a la concesión definitiva de su autorización sanitaria (Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos).

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

Las auditorías se llevarán a cabo por personal inspector adscrito al Departamento de Inspección de Mercamadrid.

Punto de control

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Fabricantes y envasadores de carnes y derivados.
- ✓ Fabricantes y envasadores de productos de la pesca.
- ✓ Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados.
- ✓ Reenvasadores de productos de origen animal (POA´s).
- ✓ Reenvasadores de productos de origen no animal (PONA´s).
- ✓ Almacenes frigoríficos autorizados.
- ✓ Mercado mayorista de POA´s.
- ✓ Distribuidores sin depósitos.
- ✓ Almacenes registrados.
- ✓ Mercado mayorista no POA´s.

- ✓ Establecimientos de restauración colectiva.

Métodos y procedimientos de control

Las actividades de control de este programa consisten en la realización de auditorías de los sistemas de autocontrol en los establecimientos alimentarios para determinar si las actividades y sus correspondientes resultados cumplen las disposiciones previstas y si dichas disposiciones se aplican eficazmente y son adecuadas para lograr los objetivos.

Los métodos de control previstos son:

- ✓ **Revisión documental.** La actividad consistente en la revisión del Manual del sistema de gestión de seguridad alimentaria del auditado con el fin de conocer el grado de conformidad de dicho manual a los requisitos de las normas de referencia.
- ✓ **Auditoría.** Un examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos, y si éstos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos. Podrá ser según su alcance:

Completa: aquella cuyo alcance del control oficial afecta a todos los requisitos de higiene de aplicación a contemplar dentro de un sistema de gestión de seguridad alimentaria.

Parcial: aquella cuyo alcance del control oficial afecta a una parte del sistema de gestión de seguridad alimentaria

Los elementos que se auditarán serán: prerrequisitos y sistema APPCC.

- **Programa de control de Prerrequisitos (PPR).** Se comprobará que el operador dispone de programas de prerrequisitos, documentados e implantados y que lleva una verificación correcta. En el caso del mercado mayorista de frutas y hortalizas, la Asociación de Mayoristas dispone de una guía sectorial evaluada y aprobada, de la cual se verificará la implantación y cumplimiento.

En el caso de los puestos del mercado mayorista de pescados que no realizan manipulaciones adicionales, la Asociación de Mayoristas dispone de una guía sectorial evaluada y aprobada, de la cual se verificará su implantación y cumplimiento.

Este programa se aplicará también a aquellas empresas alimentarias que realizan actividades o procesos de menor relevancia en la seguridad alimentaria:

- ✓ Reenvasadores de productos de origen no animal (PONA´s).
- ✓ Almacenes frigoríficos autorizados.
- ✓ Distribuidores sin depósitos.
- ✓ Almacenes registrados.
- ✓ Mercado mayorista PONA´s.
- ✓ Establecimientos de restauración colectiva.

- **Sistema APPCC:** Se aplicará en todas las empresas sujetas a inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) salvo las flexibilizadas conforme al apartado anterior, y se verificarán:
 - ✓ Los diagramas de flujo y los procesos.
 - ✓ Los análisis de peligros y medidas preventivas.
 - ✓ Los puntos de control de los peligros, los límites críticos, las medidas de vigilancia y las medidas correctoras implantadas.
 - ✓ Los registros y evidencias.

Este programa se aplicará a aquellas empresas alimentarias que realizan actividades o procesos de mayor relevancia en la seguridad alimentaria:

- ✓ Fabricantes y envasadores de carnes y derivados.
- ✓ Fabricantes y envasadores de productos de la pesca.
- ✓ Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados.
- ✓ Reenvasadores de productos de origen animal (POA´s).
- ✓ Almacenes frigoríficos autorizados.

La descripción de los incumplimientos y no conformidades, así como las medidas a adoptar serán las especificadas en el “Procedimiento específico de auditoría oficial de sistemas de gestión de seguridad alimentaria basados en los principios del APPCC”.

CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

Todos los establecimientos alimentarios ubicados en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid serán auditados con una frecuencia mínima anual, al haberse establecido en el “Procedimiento de inspección de establecimientos alimentarios de Mercamadrid basado en el riesgo” que, para cualquier nivel de calificación en empresas autorizadas o registradas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, una de las actividades de **control oficial consista en una auditoría.**

AUDITORÍAS PROGRAMADAS

Para el año 2024 el Departamento de Inspección de Mercamadrid ha programado las siguientes auditorías:

AUDITORÍAS PROGRAMADAS. DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID. AÑO 2024		
TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	Nº ESTABLECIMIENTOS	TOTAL AUDITORÍAS (1)
FABRICANTES Y ENVASADORES		
Carnes y derivados	36	36
Productos de la pesca (incl. grasas pescado)	4	4
Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados (incl. envasado brotes)	5	5
Reenvasadores POAs	12	12
Reenvasadores PONAs	18	18
ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES		
Almacenes frigoríficos autorizados	48	48
Mercado mayorista POAs	153	153
Distribuidores sin depósito y transportistas	19	19
Almacenes registrados	67	67
Mercado mayorista PONAs	145	145
MINORISTAS		
Establecimientos de restauración colectiva o servicios de comidas y bebidas	18	18
Otros minoristas	7	7
TOTAL	532	532

(1) Se incluyen las auditorías APPCC y GPCH

PROGRAMA 4: ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para verificar la información facilitada al consumidor en los alimentos y materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos comercializados en España de acuerdo con la legislación por parte de las autoridades competentes.

Lograr un alto nivel de protección de la salud de los consumidores requiere no solo garantizar la inocuidad de los alimentos ofertados, sino también que la información suministrada por el operador responsable a través de cualquier medio sea precisa, clara y veraz, lo que permite a los consumidores tomar decisiones respecto a la adquisición de alimentos con mayor conocimiento de causa.

En este contexto, el Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, define **información alimentaria** como la información relativa a un alimento y puesta a disposición del consumidor final por medio de una etiqueta, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio, incluyendo herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal; «etiquetado» como las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un alimento y que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín, que acompañen o se refieran a dicho alimento; y «etiqueta» como los letreros, marcas comerciales o de fábrica, signos, dibujos u otras descripciones, escritos, impresos, estarcidos, marcados, grabados o estampados en un embalaje o envase alimentario, o que acompañe al mismo.

La legislación establece qué menciones debe contener la información de los productos alimenticios, si bien el alcance de este programa se limita a las menciones y características de la información alimentaria que puedan tener una repercusión sobre la seguridad alimentaria.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados a una incorrecta información alimentaria facilitada al consumidor en los alimentos de acuerdo con la normativa vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles de la información facilitada al consumidor final y colectividades en los alimentos de acuerdo con una programación en base al riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la información facilitada al consumidor final y a colectividades en establecimientos alimentarios. (Detectar incumplimientos).
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con los alimentos se llevará a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos, Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los establecimientos del sector de:

- ✓ Restauración colectiva.
- ✓ Comercio minorista de la alimentación.
- ✓ Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).

En el ámbito de este programa, el objeto a controlar es el alimento y no el establecimiento, aunque los incumplimientos que se detecten serán responsabilidad del operador con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento o, en caso de que no esté establecido en la Unión Europea, el importador del alimento al mercado de la Unión. Los operadores de empresas alimentarias serán los responsables de las modificaciones que introduzcan en la información alimentaria que acompaña a un alimento.

La selección del alimento a controlar en el establecimiento fabricante o envasador, constituye el punto más eficaz del control, puesto que es el lugar dónde se dispone de la máxima información sobre el producto y la veracidad de su etiquetado: origen, composición, vida útil, etc. y se puede comprobar el cumplimiento de toda la información que proporciona el etiquetado. En este sentido, se priorizará la inspección de la información alimentaria / etiquetado de los productos de elaboración propia envasados por el propio elaborador (comercio minorista o mayorista de competencia municipal), así como los envasados a petición del consumidor para su venta inmediata en el comercio minorista.

Métodos y procedimientos de control

Las actividades en el marco de este programa se basarán en la revisión de la información facilitada al consumidor que tenga repercusión en seguridad alimentaria de manera directa o indirecta y, en los alimentos a fin de verificar que se cumplen los requisitos legales aplicables en materia de contenido, disponibilidad y colocación y/o presentación.

El control oficial se basará especialmente en la inspección visual de los alimentos en diferentes circunstancias:

- Alimentos envasados y etiquetados destinados al consumidor final, incluidos los entregados por las colectividades, los destinados al suministro de las colectividades, los alimentos ofrecidos para la venta mediante máquinas expendedoras o instalaciones comerciales automatizadas.
- Alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y colectividades.

- Alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador.
- Alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad.

La información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble, aunque habrá que tener en cuenta que, en determinados productos, bien por su naturaleza, tamaño, presentación, etc. son permitidas excepciones.

En el caso de alimentos no envasados destinados a ser suministrados al consumidor final /colectividades se garantizará que la información se transmita entre operadores utilizando para ello cualquiera de los soportes admitidos en la legislación alimentaria específica, entre ellos los documentos de acompañamiento de mercancías.

En líneas generales, se seleccionará un producto alimenticio y se verificará que el etiquetado contiene la siguiente información:

- Información alimentaria obligatoria.
- Contenido en aromas, aditivos alimentarios y enzimas alimentarias.
- Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.
- Información nutricional.
- Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables.

Controles específicos a realizar en establecimientos minoristas

En el caso de alimentos envasados en el propio establecimiento minorista, los requisitos de etiquetado son diferentes, siendo de aplicación el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Los controles serán diferentes según la presentación de los alimentos, pudiéndose dar las siguientes posibilidades:

- Alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final.
- Alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador.
- Alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad.

La información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. En modo alguno estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.

En el caso de los **alimentos sin envasar o los envasados a petición del comprador**, deberá figurar:

- Denominación del alimento.
- Todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que cause alergias o intolerancias alimentarias (anexo II Reglamento 1169/2011).
- Cantidad de determinados ingredientes o una categoría de ingredientes.
- Grado alcohólico en bebidas con graduación superior a 1,2 % en volumen de alcohol.
- Otros requisitos que se establezcan en las normativas propias de los alimentos para esta modalidad de venta.

En los **alimentos envasados por los titulares del comercio minorista para su venta inmediata** deberán figurar las mismas menciones que en el caso de los alimentos envasados, a excepción de la información nutricional.

Descripción de incumplimientos

Se considerará incumplimiento cuando en un alimento, la información facilitada al consumidor no sea conforme con las especificaciones de la normativa. Los incumplimientos podrán ser de los siguientes tipos:

- Incumplimiento de la información obligatoria general y específica del etiquetado.
- Incumplimiento en el etiquetado de ingredientes tecnológicos de los alimentos.
- Incumplimiento en el etiquetado de sustancias que causan alergias o intolerancias.
- Incumplimiento en información nutricional.
- Incumplimiento en las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables.

Medidas adoptadas ante incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de incumplimientos se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Los incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos.
- Su repercusión en la salud de los consumidores.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de los incumplimientos detectados.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza del incumplimiento detectado, de la fase en la que se realiza el control, el historial de incumplimientos del explotador, el origen del producto y la distribución del mismo a nivel nacional y/o internacional. Ante cada incumplimiento comprobado se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas, y se ajustarán a lo descrito en el artículo 138 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.

En resumen, las medidas adoptadas ante los incumplimientos detectados en controles oficiales son las siguientes:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos / reetiquetado.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son los siguientes:

PROGRAMA 4: ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de la información facilitada al consumidor en los alimentos de acuerdo con una programación en base al riesgo	<ul style="list-style-type: none"> • N° controles programados (CP) • N° controles programados realizados (CPR) • N° controles no programados realizados (CNPR) • N° controles realizados TOTAL (sumatorio)
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la información facilitada al consumidor en los alimentos en establecimientos alimentarios	<ul style="list-style-type: none"> • N° controles realizados • N° controles con incumplimientos • N° de incumplimientos por Información obligatoria general y específica • N° de incumplimientos por Información sobre ingredientes tecnológicos • N° de incumplimientos por Información sobre sustancias que pueden causar alergias o intolerancias • N° de incumplimientos por Información nutricional • N° de incumplimientos por Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	<ul style="list-style-type: none"> • N° Propuestas incoación de expediente sancionador • N° Suspensiones de Actividad • N° Retiradas del Mercado • N° Requerimientos de corrección de Incumplimientos / Reetiquetado • N° Revisión Sistema de Autocontrol del establecimiento • N° Otras medidas • N° total de medidas administrativas

INSPECCIONES PROGRAMADAS

PROGRAMA 4: ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS. AÑO 2024	
Nº DE INSPECCIONES PROGRAMADAS	3.170

RESUMEN DE INSPECCIONES PROGRAMADAS DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Para el año 2024 se ha programado la realización de un número mínimo de **3.170** inspecciones sobre la información de alimentos y materiales en contacto con los alimentos entregados al consumidor final, que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos y el Departamento de Inspección de Mercamadrid.

El desglose de dichas inspecciones se detalla en la siguiente tabla:

PROGRAMA 4 ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS. AÑO 2024				
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)		Nº MÍNIMO DE INSPECCIONES		
		SERVICIO ACTUANTE		
		DISTRITOS (*)	MERCAMADRID	TOTAL DISTRITOS + MERCAMADRID
9. Carne fresca	Carne y derivados	504	150	654
10. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente (CSM)				
11. Productos cárnicos				
12. Pescado y productos de la pesca	Pescados y derivados	504	200	704
8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería	Pastelerías	504	--	504
5. Frutas y hortalizas	Vegetales y derivados	504	300	804
22. Otros: alimentos no incluidos en las categorías 1 a 21	Comidas preparadas	504	--	504
TOTAL		2.520	650	3.170

(*) Cada distrito deberá realizar al año, como mínimo, 24 inspecciones de etiquetado, de cada uno de los 5 sectores. (Esto supone que cada distrito deberá realizar al año, como mínimo, 120 inspecciones de etiquetado en total (en los 5 sectores))

Por tanto, en el conjunto de los 21 distritos se deberán realizar al año un mínimo de 504 inspecciones de etiquetado en cada sector (24 inspecciones de cada sector x 21 distritos=504 inspecciones de cada sector).

Con independencia de lo anterior, en el transcurso de las inspecciones en las que se cumplimente el “Protocolo técnico de inspección de establecimientos alimentarios basado en el riesgo”, se tendrán en cuenta los aspectos del etiquetado vinculados al riesgo (marcado de fechas, alérgenos, etc.)

PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que se deben organizar y realizar controles, por parte de las autoridades competentes, para verificar, mediante muestreo y análisis, que los alimentos que contienen sustancias que causan alergias o intolerancia, las declaran en su etiquetado conforme a los requisitos establecidos.

La **alergia alimentaria** es una respuesta anómala del sistema inmunitario de algunos individuos ante la ingesta, contacto o inhalación de determinadas sustancias de naturaleza proteica que pueden formar parte del propio alimento o estar vehiculados por el mismo. Mientras que los alimentos en cuestión son perfectamente saludables para la mayoría de la población, en las personas sensibles, incluso pequeñas cantidades, pueden provocar diversas reacciones de distinta gravedad.

La **intolerancia alimentaria** es un trastorno metabólico, una malabsorción, que se produce por anomalías, o deficiencia de las enzimas que participan en el proceso digestivo como encargadas de procesar ciertos alimentos.

La **enfermedad celiaca** es un trastorno inmunológico sistémico con un componente genético que tiene como consecuencia para las personas afectadas, que al consumir gluten se produzcan daños en su intestino delgado. El gluten es una proteína presente en cereales como el trigo, cebada y el centeno, y en sus distintas variedades. La avena no contiene gluten, pero puede contaminarse con estos cereales por lo que también se contempla a efectos normativos.

Los operadores económicos son responsables de facilitar información alimentaria sobre la presencia en los alimentos de ingredientes que causan alergias e intolerancias, y de evitar su contaminación cruzada con alérgenos que estén presentes en otros productos. Para lograr un alto nivel de protección de la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información, las autoridades competentes deben velar por que los consumidores estén debidamente informados respecto a los alimentos que consumen.

Este programa de control se refiere exclusivamente al muestreo y análisis realizado por las autoridades competentes para comprobar la veracidad de la información contenida en el etiquetado de alimentos, en relación con la presencia de los siguientes alérgenos y sustancias causantes de provocar intolerancias por el consumo de alimentos:

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados a la presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias no declarados en los alimentos de acuerdo con la normativa vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles del contenido de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos. (Detectar incumplimientos).
- **Objetivo operativo 3:** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido en **gluten** y **lactosa** en los alimentos. En el caso de la lactosa solo para muestras de alimentos para usos nutricionales particulares, tal como se mencionan en el Reglamento (UE) 609/2013 de Parlamento Europeo y del Consejo de 12 de junio de 2013 relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso. (Detectar incumplimientos específicos en gluten y lactosa).
- **Objetivo operativo 4:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados. (Adoptar medidas).

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de alérgenos y sustancias que causan intolerancias se llevará a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos, Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Comercio minorista de la alimentación.
- ✓ Restauración colectiva.
- ✓ Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).

Métodos y procedimientos de control

Las actividades que se realizarán se programarán en base al riesgo, e irán dirigidas a la **toma de muestras y análisis**, e incluirán:

- ❖ La **vigilancia** de la presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias no declarados o que no se ajustan a la legislación vigente en alimentos. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a verificar el nivel de cumplimiento de los alimentos puestos en el mercado, aplicar recomendaciones y establecer prioridades para sucesivos programas de control.
- ❖ El **control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con la declaración de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos, preferentemente dirigido a alimentos fabricados/envasados en España o en otro Estado miembro. En este caso, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 1945/83, de 22 de junio,

por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria, que garantizan el derecho del ciudadano a realizar un análisis contradictorio.

Además de estas actividades programadas, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:

- A consecuencia de una alerta o denuncia.
- Tras un resultado no conforme en un muestreo en una actividad de vigilancia.
- Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoria.

Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Se considerará **incumplimiento** en el marco de este programa cuando en el curso de un **control oficial**:

- Se detecten, en un alimento, ingredientes que figuren en el Anexo II del Reglamento 1169/2011 y que no se encuentren declarados en el etiquetado conforme a los requisitos establecidos.
- Los preparados para lactantes y preparados de continuación exhiban la mención “sin lactosa” y no cumplan con la normativa de aplicación.
- Un alimento exhiba en su etiquetado las menciones “sin gluten” o “muy bajo en gluten” y no cumpla con las especificaciones establecidas en la normativa para ello.

Cuando, en el curso de una **actividad de vigilancia**, se detecten resultados analíticos no conformes con la normativa, se considerará para el producto alimenticio muestreado, que existe **sospecha de incumplimiento**.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico no conforme o incumplimiento, de la gravedad del resultado analítico no conforme o incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

Medidas adoptadas ante incumplimientos en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos / reetiquetado
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.

- Otras medidas.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes en actividades de vigilancia:

- Nuevo muestreo.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son los siguientes:

PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles del contenido de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> • N° controles programados (CP) • N° controles programados realizados (CPR) • N° controles no programados realizados (CNPR) • N° controles realizados TOTAL (sumatorio)
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos. (Detectar incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> • N° muestreos de control oficial de alérgenos • N° de incumplimientos en controles oficiales por alérgenos • N° muestreos de vigilancia de alérgenos • N° de resultados no conformes en muestreos de vigilancia por alérgenos
3	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido en gluten y lactosa en los alimentos. En el caso de la lactosa solo para muestras de alimentos para usos nutricionales particulares, tal como se mencionan en el Reglamento (UE) 609/2013 de Parlamento Europeo y del Consejo. (Detectar incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> • N° muestreos de control oficial realizados por contenido gluten • N° de incumplimientos en controles oficiales por contenido gluten • N° muestreos de vigilancia realizados contenido gluten • N° de resultados no conformes en muestreos de vigilancia por contenido gluten
4	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	<p>Medidas ante incumplimientos en “controles oficiales”:</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Propuestas incoación de expediente sancionador • N° Suspensiones de Actividad • N° Retiradas del Mercado • N° Requerimiento de Corrección de Incumplimientos / Reetiquetado • N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento • N° Otras Medidas • N° total de medidas administrativas <p>Medidas ante resultados no conformes en “muestreos de vigilancia”:</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Nuevo muestreo • N° Medidas cautelares • N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento

	<ul style="list-style-type: none"> • N° Otras Medidas • N° total de medidas administrativas
--	---

MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS. AÑO 2024	
N° DE MUESTRAS PROGRAMADAS	257

PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS. AÑO 2024										
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)	Gluten	Proteína de leche	Huevo	Soja	Cacahuete	Mostaza	Pescado	Frutos de cáscara (almendra, avellana, nueces)	N° TOTAL DE DETERMINACI	N° TOTAL DE MUESTRAS
	N° DETERMINACIONES /MUESTRA	1	1	1	1	1	1	1	3	
2. Alternativa a los lácteos	5	10	--	--	--	--	--	--	15	15
4. Hielos comestibles	--	--	--	--	5	--	--	--	5	5
6. Productos de confitería (Productos de cacao)	--	10	--	--	5	--	--	6	33	21
7. Cereales y productos a base de cereales	--	--	--	--	5	--	--	--	5	5
8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería	21	21	21	10	5	--	--	6	96	84
10. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente (CSM)	5	--	--	5	--	--	--	--	10	10
11. Productos cárnicos	5	5	--	--	--	--	--	--	10	10
15. Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos	10	--	--	--	--	10	10	6	48	36
16. Alimentos para usos nutricionales particulares, tal como se mencionan en el Reglamento (UE) 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo	5	--	--	--	--	--	--	--	5	5
18. Productos de aperitivo listos para el consumo	5	5	--	5	--	--	--	--	15	15
21. Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto para lactantes y niños de corta edad-- (Comidas preparadas)	10	--	21	--	--	10	10	--	51	51
TOTAL	66	51	42	20	20	20	20	18	293	257

PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para detectar la presencia de Organismos Modificados Genéticamente (OMG), no autorizados o autorizados pero cuya presencia no se indica en el etiquetado conforme a la legislación vigente, por parte de las autoridades competentes.

Este programa está enfocado al control oficial de los alimentos modificados genéticamente destinados a la alimentación humana, los cuales incluyen:

- a) los alimentos que contengan o estén compuestos por OMG.
- b) los alimentos que se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de estos organismos.

Se define como OMG el organismo cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no se produce naturalmente. La modificación genética se emplea en agricultura con el fin de obtener, entre otros, cultivos resistentes a plagas o enfermedades, lo que aumenta el rendimiento de estos cultivos y reduce el impacto ambiental derivado del menor uso de pesticidas.

Un organismo modificado genéticamente destinado a la alimentación humana es aquel OMG que puede utilizarse como alimento o como material de partida para la producción de alimentos.

En la Unión Europea los OMG pueden ser comercializados para consumo humano tras someterse a una evaluación de seguridad y ser aprobados conforme a lo fijado en el Reglamento (CE) 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Los alimentos OMG actualmente autorizados en la Unión Europea son:

- Algodón.
- Maíz.
- Colza oleaginosa.
- Otras variedades de colza.
- Soja.
- Remolacha azucarera.

Como requisitos generales, los alimentos contemplados en este programa no deberán:

- a) tener efectos negativos sobre la salud humana, la sanidad animal o el medio ambiente,
- b) inducir a error al consumidor,
- c) diferenciarse de los alimentos que están destinados a sustituir de tal manera que su consumo normal resulte desventajoso, desde el punto de vista nutricional, para los consumidores.

También es necesario garantizar una información completa y fiable a los consumidores en relación con los OMG y los productos y alimentos producidos a partir de estos, con objeto de que puedan seleccionar un producto habiendo sido previamente informados.

Este programa de control se centra en la toma de muestras y análisis de alimentos, para detectar alimentos que contengan o estén compuestos por OMG, hayan sido producidos a partir de OMG o contengan ingredientes producidos a partir de estos organismos y:

- no estén autorizados para ser comercializados para consumo humano.
- estén autorizados y a pesar de suponer más de un 0,9% del producto no aparecen declarados en su etiquetado.
- estén autorizados y aparezcan en cantidades inferiores a 0,9% del producto, pero no se indican en el etiquetado a pesar de que el operador no pueda demostrar que su presencia es involuntaria y técnicamente inevitable. En este caso, para verificar si existe o no existe incumplimiento, es necesario realizar una inspección en el establecimiento conforme a lo establecido en el Programa 1: Inspección de establecimientos alimentarios.

Estos muestreos y análisis pueden realizarse en el marco de controles oficiales programados, controles oficiales no programados o actividades de vigilancia.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de Organismos Modificados Genéticamente (OMG) no autorizados y de OMG no declarados en los alimentos, de acuerdo con la normativa vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar controles del contenido de OMG en los alimentos destinados a consumo humano mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo.

Objetivo operativo 2: Comprobar que los alimentos destinados a consumo humano no contengan OMG no autorizados, o bien OMG autorizados que no se declaren en su etiquetado. (Detectar los incumplimientos).

Objetivo operativo 3: Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

Servicios de inspección competentes

El control del programa de organismos modificados genéticamente (OMG) se llevará a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos, Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Comercio minorista de la alimentación.
- ✓ Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).

Métodos y procedimientos de control

Las acciones de control oficial en el marco de este programa tienen los siguientes objetivos:

- averiguar si se están empleando OMG.
- si éstos están autorizados o no.
- si se informa al consumidor sobre su presencia.

Para ello, en primer lugar, se realizará un muestreo y análisis del alimento seleccionado para determinar la presencia de OMG. Los cuales se **programarán en base al riesgo** e incluirán:

- ❖ La **vigilancia** de los OMG no autorizados o no declarados en los alimentos. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre la exposición de los consumidores a estos productos, verificar el nivel de cumplimiento de los alimentos puestos en el mercado, aplicar recomendaciones de la Comisión Europea y establecer prioridades para sucesivos programas de control. En este caso, se tratará de aplicar, en la medida de lo posible, los métodos de muestreo y análisis que establezca la legislación vigente teniendo en cuenta el tipo de peligro de que se trate.
- ❖ El **control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con los OMG, preferentemente dirigido a alimentos fabricados o envasados en España o en otro Estado miembro. En este caso, los métodos de muestreo y análisis empleados serán los establecidos en la Recomendación de la Comisión, de 4 de octubre de 2004, relativa a las directrices técnicas de muestreo y detección de organismos modificados genéticamente y de material producido a partir de organismos modificados genéticamente, como productos o incorporados a productos en el marco del Reglamento (CE) 1831/2003 (2004/787/CE) y, además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 1945/83, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria, que garantizan el derecho del ciudadano a realizar análisis contradictorio.

Además de estas actividades programadas, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:

- A consecuencia de una alerta o denuncia.
- Tras un resultado no conforme en un muestreo en una actividad de vigilancia.
- Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoría.

Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Se consideran incumplimientos las no conformidades de la normativa vigente por parte del operador económico. Esto ocurre cuando, tras analizar un alimento en un laboratorio en el marco de **un control oficial**, se detecta que es OMG o que incluye en su composición un ingrediente OMG o que se ha producido a partir de un organismo OMG o que contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos y:

- No está/n autorizado/s para ser comercializado/s para consumo humano.
- Está/n autorizado/s, pero a pesar de suponer más de un 0,9% del producto no aparece/n declarado/s en su etiquetado.
- Está/n autorizado/s y supone/n menos de un 0,9% del producto, pero no se indica/n en el etiquetado y el operador no puede demostrar que su presencia es involuntaria y técnicamente inevitable.

Cuando, en el curso de una **actividad de vigilancia**, se detecten resultados analíticos no conformes con la normativa, se considerará para el producto alimenticio muestreado, que existe **sospecha de incumplimiento**.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico no conforme o incumplimiento, de la gravedad del resultado analítico no conforme o incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

Medidas adoptadas ante incumplimientos en “controles oficiales”:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos.
- Otras medidas.

Medidas adoptadas ante los resultados no conformes en muestreos de vigilancia:

- Nuevo muestreo.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son los siguientes:

PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles del contenido de OMG en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> • N° controles programados (CP) • N° controles programados realizados (CPR) • N° controles no programados realizados (CNPR) • N° muestreos de vigilancia realizados • N° muestreos oficiales realizados
2	Comprobar que los alimentos destinados a consumo humano no contengan OMG no autorizados, o bien OMG autorizados que no se declaren en su etiquetado. (Detectar los incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> • N° de incumplimientos en muestreos oficiales por presencia de OMG no autorizados • N° de resultados no conformes en muestreos de vigilancia por presencia de OMG no autorizados • N° de incumplimientos en muestreos oficiales por presencia de OMG > a 0,9%, no declarados en el etiquetado • N° de resultados no conformes en muestreos de vigilancia por presencia de OMG, > a 0,9%, no declarados en el etiquetado • N° de incumplimientos en controles oficiales por presencia no inevitable de OMG por debajo del 0,9% y no etiquetado
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	<p>Medidas ante Incumplimientos en "controles oficiales":</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Propuestas de incoación de expediente sancionador • N° Suspensiones de Actividad • N° Retiradas del Mercado • N° Requerimientos de Corrección de Incumplimientos



	<ul style="list-style-type: none">• N° Otras Medidas• N° total de medidas administrativas <p>Medidas ante resultados No Conformes en "muestréos de vigilancia":</p> <ul style="list-style-type: none">• N° Nuevo muestreo• N° Medidas cautelares• N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento• N° Otras Medidas• N° total de medidas administrativas
--	--

MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG). AÑO 2024	
N° DE MUESTRAS PROGRAMADAS	30

PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG). AÑO 2024			
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)	OMG	N° TOTAL DE DETERMINACIONES	N° TOTAL DE MUESTRAS
N° DETERMINACIONES /MUESTRA	8		
5. Frutas y hortalizas	10	80	10
7. Cereales y productos a base de cereales	10	80	10
8. Productos de panadería, bollería, repostería y galletería	10	80	10
TOTAL	30	240	30

PROGRAMA 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para verificar que los complementos alimenticios comercializados en España cumplen con la legislación por parte de las autoridades competentes.

Los **complementos alimenticios** se definen como productos alimenticios cuyo fin es complementar la dieta normal y consistentes en fuentes concentradas de nutrientes o de otras sustancias que tengan un efecto nutricional o fisiológico, en forma simple o combinada, comercializados en forma dosificada, es decir cápsulas, pastillas, tabletas, píldoras y otras formas similares, bolsitas de polvos, ampollas de líquido, botellas con cuentagotas y otras formas similares de líquidos y polvos que deben tomarse en pequeñas cantidades unitarias. Los complementos alimenticios se deben tomar a las dosis diarias recomendadas por el fabricante en el etiquetado del producto, que no deben ser excedidas y no deben utilizarse como sustituto de dieta equilibrada.

Los complementos alimenticios y sus ingredientes no se encuentran armonizados en su totalidad a nivel de la Unión Europea.

La Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de junio de 2002, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios, establece normas específicas para una parte de los nutrientes: vitaminas y minerales, e indica que hasta la adopción de normas más específicas podrán aplicarse las normas nacionales relativas a los nutrientes u otras sustancias con efecto nutricional o fisiológico utilizados como ingredientes de los complementos alimenticios. El Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, relativo a los complementos alimenticios, incorpora a nuestro ordenamiento jurídico dicha Directiva.

Para los ingredientes distintos de las vitaminas y minerales armonizados a nivel de la Unión Europea, distintos de los autorizados por la Comisión Europea para uso en complementos alimenticios, así como para otras sustancias con un efecto nutricional o fisiológico, distintas a las recogidas en el Real Decreto 1487/2009 y la sustancias del anexo del Real Decreto 130/2018 que modifica al anterior, serán de aplicación los principios de reconocimiento mutuo, no pudiéndose obstaculizar la comercialización de un complemento alimenticio legalmente comercializado en otro Estado miembro, salvo que se encuentre fundamentado y se justifique expresamente, mediante el procedimiento establecido.

En el marco de este programa se controlará el etiquetado y composición de los complementos alimenticios mediante inspección visual o mediante muestreo y análisis, todo ello en el marco de controles oficiales programados, no programados o actividades de vigilancia.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados al consumo de complementos alimenticios de acuerdo con la normativa vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles de complementos alimenticios de acuerdo con una programación en base al riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de seguridad alimentaria sobre información alimentaria al consumidor y composición (inspección visual del producto) de complementos alimenticios en establecimientos alimentarios. (Detectar los incumplimientos en materia de información alimentaria y composición (inspección visual del producto))
- **Objetivo operativo 3:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de seguridad alimentaria sobre la composición de complementos alimenticios mediante muestreo y análisis para detección y cuantificación de sustancias farmacológicamente activas o ingredientes no autorizados o no declarados. (Detectar los incumplimientos en materia de composición mediante muestreo y análisis)
- **Objetivo operativo 4:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de etiquetado y composición de complementos alimenticios se llevará a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos y Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras e inspección

Dadas las particularidades de este programa, el control oficial por parte de los servicios de inspección municipal se realizará en los establecimientos del sector de:

- ✓ Comercio minorista de la alimentación.

Métodos y procedimientos de control

El control de los complementos alimenticios disponibles en el mercado se realizará de acuerdo con la programación en base al riesgo, mediante:

- La comprobación visual de la información alimentaria ofrecida al consumidor y de la composición, valorando la información obligatoria general y específica y las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, descritas en la etiqueta.
- La toma de muestras y análisis de la composición.

Las actividades de control de la composición mediante **la toma de muestras y análisis** podrán hacerse mediante:

- ❖ La **vigilancia** de la presencia de sustancias no autorizadas o no declaradas o que no se ajustan a la legislación vigente relativa a los complementos alimenticios. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a verificar el nivel de cumplimiento de los complementos alimenticios puestos en el mercado, aplicar recomendaciones y establecer prioridades para sucesivos programas de control.
- ❖ El **control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación vigente por parte de los operadores en relación con los complementos alimenticios. En este caso, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 1945/83, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria, que garantizan el derecho del ciudadano a realizar un análisis contradictorio.

Hay casos muy específicos para los cuales procede la realización de una toma de muestras y análisis de carácter oficial, como son:

- por sospecha de presencia de sustancias farmacológicamente activas o sus derivados no declarados, en dosis capaces de producir un efecto terapéutico.
- por presencia de sustancias a dosis superiores a las permitidas que confieran al producto la consideración de un medicamento ilegal o cualquier otro que se considere oportuno por la autoridad competente.
- por cualquier otra sospecha de acuerdo con su composición o sus indicaciones de consumo o declaraciones de propiedades saludables.
- por la aparición de reacciones adversas tras el consumo de complementos alimenticios.

Además de estas actividades programadas, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:

- A consecuencia de una alerta o denuncia.
- Tras un resultado no conforme en un muestreo en una actividad de vigilancia.
- Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoría.

Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

➤ **Incumplimiento en la información alimentaria al consumidor**

Se considerarán **incumplimientos** los detectados en el etiquetado general, etiquetado específico, declaraciones nutricionales y de propiedades saludables o de la composición del complemento alimenticio en el etiquetado o en la información durante la inspección.

➤ **Incumplimiento en materia de composición tras su inspección visual**

- Las vitaminas y minerales que se declaran no son las recogidas en el anexo I y en las formas enumeradas en el anexo II del Reglamento (CE) 1170/2009, de la Comisión, de 30 de noviembre de 2009; por la que se modifican la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a las listas de vitaminas y minerales y sus formas que pueden añadirse a los alimentos, incluidos los complementos alimenticios.
- Los aromas y aditivos alimentarios declarados no se encuentran en las listas positivas vigentes para estos productos, o las cantidades han sobrepasado de las permitidas.
- Se declaran sustancias no amparadas por el Reglamento (UE) 2015/2283, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos y en el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470, de la Comisión, de 20 de diciembre de 2017, por el que se establece la lista de nuevos alimentos, que recopila todos los nuevos alimentos autorizados en la Unión Europea hasta la fecha e incluye sus condiciones de uso, requisitos de etiquetado y sus especificaciones.
- En la lista de ingredientes se declara alguna sustancia no armonizada y no se justifica su comercialización por reconocimiento mutuo.
- En la lista de ingredientes se declaran sustancias armonizadas en dosis superiores a los niveles máximos de ingesta admitidos, cuando éstos existan.
- Los ingredientes señalados en la etiqueta coinciden con los ingredientes realmente existentes (comprobable mediante las fichas técnicas de los productos, en caso de control en fabricante).

➤ **Incumplimiento o resultado analítico no conforme en materia de composición tras su análisis**

Se considerará **incumplimiento** cuando en el curso de un **control oficial** se detecte presencia o dosis superiores a las permitidas de sustancias activas con actividad farmacológica, o bien, presencia de ingredientes o sustancias no seguras o que difieran de lo declarado en el etiquetado

Cuando, en el curso de una **actividad de vigilancia**, se detecten resultados analíticos no conformes con la normativa, se considerará para el producto alimenticio muestreado, que existe **sospecha de incumplimiento**

Medidas adoptadas ante resultados no conformes e incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de incumplimientos se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- los incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos.
- su repercusión en la salud de los consumidores.
- la garantía de corrección permanente y no reiteración de los incumplimientos detectados.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza del incumplimiento detectado, de la fase en la que se realiza el control, el historial de incumplimientos del explotador, el origen del producto y la distribución del mismo a nivel nacional y/o internacional. Ante cada incumplimiento comprobado se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas, y se ajustarán a lo descrito en el artículo 138 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios

➤ **Medidas frente a incumplimientos tras la inspección visual del producto. Etiquetado y ficha técnica.**

Tras la detección de

- Incumplimiento en la información alimentaria al consumidor.
- Incumplimiento en materia de composición tras su inspección visual.

Los servicios de inspección podrán adoptar una o varias medidas para evitar que persistan no conformidades y, sobre todo, se evite la puesta en el mercado de productos considerados no seguros, y variarán en función de la gravedad de la situación y el establecimiento donde se haya realizado el control oficial. En función del dictamen emitido sobre la conformidad y seguridad del complemento alimenticio, las medidas podrán ser:

- medidas administrativas, para la corrección de incumplimientos y, si procede, de carácter sancionador.
- medidas de policía sanitaria, incluyendo la notificación a través de la red de alerta y la retirada del mercado de los productos afectados.
- petición de mayor información ante sospecha de no conformidad o falta de seguridad o muestreo de productos sospechosos, pudiendo aplicarse el principio de cautela.

Con carácter general, ante no conformidades que no afecten a la seguridad de los productos las actuaciones a seguir serán de corrección de incumplimientos y, en su caso, de carácter sancionador.

Si existe certidumbre de falta de seguridad del producto se podrán iniciar medidas de policía sanitaria.

Si existe sospecha de no seguridad, se solicitará más información a quien corresponda, pudiendo aplicarse el principio de cautela conforme al Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, según el cual: si tras haber evaluado la información disponible, se observa la posibilidad de que haya efectos nocivos para la salud, podrán adoptarse medidas provisionales de gestión del riesgo para asegurar el nivel elevado de protección de la

salud, en espera de disponer de información científica adicional que permita una determinación del riesgo más exhaustiva.

➤ **Medidas a adoptar ante incumplimientos o resultado analítico no conforme en materia de composición tras su análisis**

Medidas adoptadas ante incumplimientos en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos / reetiquetado.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento
- Otras medidas.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes en actividades de vigilancia:

- Nuevo muestreo.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son los siguientes:

PROGRAMA 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de complementos alimenticios de acuerdo con una programación en base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> • N° controles programados (CP) • N° controles programados realizados (CPR) • N° controles no programados realizados (CNPR) • N° controles realizados (TOTAL) (sumatorio)
2	<p>Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de seguridad alimentaria sobre la información alimentaria al consumidor y composición de complementos alimenticios en establecimientos alimentarios.</p> <p>(Detectar los incumplimientos en materia de información alimentaria y composición (inspección visual del producto).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • N° de controles oficiales de complementos en establecimientos alimentarios • N° de controles oficiales con incumplimientos de complementos en establecimientos alimentarios • N° de incumplimientos relativos a la información al consumidor • N° de incumplimientos relativos a la composición (inspección visual)

3	<p>Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de seguridad alimentaria sobre la composición de complementos alimenticios mediante muestreo y análisis para detección y cuantificación de sustancias farmacológicamente activas o ingredientes no autorizados o no declarados.</p> <p>(Detectar los incumplimientos en materia de composición mediante muestreo y análisis).</p>	<p>Incumplimientos en “muestréos de control oficial”:</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° muestréos de control oficial de composición • N° incumplimientos en muestréos de control oficial de composición • N° incumplimientos por Presencia de sustancias no autorizadas • N° incumplimientos por Presencia de sustancias no declaradas • N° incumplimientos por Incumplimiento de la cantidad declarada de ingredientes <p>Resultados No Conformes en “muestréos de vigilancia”:</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° muestréos de vigilancia de composición • N° resultados no conformes en muestréos de vigilancia de composición • N° incumplimientos por Presencia de sustancias no autorizadas • N° incumplimientos por Presencia de sustancias no declaradas • N° incumplimientos por Incumplimiento de la cantidad declarada de ingredientes
4	<p>Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.</p>	<p>Medidas ante Incumplimientos en “controles oficiales”:</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Propuestas incoación de expediente sancionador • N° Suspensiones de Actividad • N° Retiradas del Mercado • N° Requerimiento de corrección de Incumplimientos / Reetiquetado • N° Revisión Sistema de Autocontrol. (APPCC) del establecimiento • N° Otras Medidas <p>Medidas ante resultados No Conformes en “muestréos de vigilancia”:</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Nuevo muestreo • N° Medidas cautelares • N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento • N° Otras Medidas

ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN Y TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS. AÑO 2024	
N° DE INSPECCIONES PROGRAMADAS Información alimentaria y composición (inspección visual del producto)	84
N° DE MUESTRAS PROGRAMADAS	10

INSPECCIONES PROGRAMADAS

Para el año 2024 se ha programado la realización de un número mínimo de 84 inspecciones en materia de etiquetado de complementos alimenticios, que serán llevados a cabo por los departamentos de Salud de los distritos.

PROGRAMA 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS. AÑO 2024 {INSPECCIONES}	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	DISTRITOS
	Nº MÍNIMO DE INSPECCIONES (*)
Minorista de Complementos alimenticios (Herbolarios)	84
TOTAL	84

(*) Cada distrito deberá realizar al año, como mínimo, 4 Inspecciones de etiquetado de complementos alimenticios.

Por tanto, en el conjunto de los 21 distritos se deberán realizar al año un mínimo de 84 inspecciones de etiquetado de complementos alimenticios (4 inspecciones x 21 distritos=84 inspecciones).

Con independencia de lo anterior, en el transcurso de las inspecciones en las que se cumplimente el correspondiente protocolo técnico de inspección de establecimientos alimentarios basado en el riesgo, se tendrán en cuenta los aspectos del etiquetado vinculados al riesgo (marcado de fechas, alérgenos, etc.)

TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 7: COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS. AÑO 2024				
TOMA DE MUESTRAS				
CATEGORÍAS/ALIMENTOS	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	MINERALES / ETIQUETADO I, Cr, Mn, Se, Fe, P, Mg, Ca, Etc.	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES/ MUESTRA		5 (*)		
20. Complementos alimenticios, tal como se definen en el artículo 2, letra a), de la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, excepto los destinados a lactantes y niños de corta edad	Minorista de complementos alimenticios (Herbolarios)	10	50	10
TOTAL		10	50	10

(*) Se incluyen como estimación 5 parámetros, que pueden variar según la naturaleza del complemento en función de lo declarado en la información del producto.

PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para detectar la presencia de agentes biológicos en los alimentos, no permitidos o por encima de los límites permitidos en la normativa, por parte de autoridades competentes.

Los agentes biológicos constituyen una de las principales causas de enfermedades de origen alimentario, cursando en su mayoría con gastroenteritis agudas de mayor o menor gravedad si bien, en algunos casos, pueden dar lugar a patologías más severas que provoquen incluso la muerte de los afectados.

Algunos agentes biológicos pueden transmitirse eficazmente de los animales a las personas, bien directamente, o bien a través de la ingestión de productos derivados de ellos, siendo la causa de las enfermedades conocidas como zoonosis.

Los operadores de las empresas alimentarias no deben comercializar alimentos si contienen microorganismos, toxinas o metabolitos en cantidades que puedan suponer riesgos inaceptables para la salud. Para ello, deben implantar sistemas de vigilancia y control, así como contar con planes y procedimientos de muestreo y análisis ajustados a la normativa vigente y con frecuencias adecuadas, en función del riesgo que representen sus productos.

Las autoridades sanitarias, por su parte, deben evaluar estos planes y contar también con sus propios programas y mecanismos de control y de análisis de alimentos, al objeto de verificar el cumplimiento de la legislación vigente por parte de las empresas alimentarias en relación con los aspectos incluidos en el ámbito de este programa. De esta manera se mejora la puesta en práctica armonizada de los controles oficiales por los Estados miembros de la Unión Europea.

El Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, establece los requisitos de seguridad alimentaria para determinados microorganismos, sus toxinas y metabolitos en determinados alimentos.

El Reglamento también establece unos criterios de higiene de los procesos, a cumplir por los operadores de las empresas alimentarias. El cumplimiento de estos criterios se controla en el ámbito del Programa 1: Inspección de establecimientos alimentarios y del Programa 2: Auditorías de los sistemas de autocontrol en los establecimientos alimentarios.

Por otra parte, el Reglamento (CE) 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, establece que los moluscos bivalvos vivos no contendrán **biotoxinas marinas** en cantidades totales (el cuerpo entero o cualquier parte consumible por separado) que sobrepasen los límites establecidos en el mismo.

También se encuentra en el ámbito de este programa la vigilancia los agentes zoonóticos transmitidos por los alimentos y contemplados en el Real Decreto 1940/2004, de 27 de septiembre, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos.

En todo caso, es importante destacar que la inexistencia de criterios microbiológicos mediante norma legal específica no significa que no representen un riesgo para la seguridad alimentaria. De hecho, para aquellos pares alimento-microorganismo para los que la legislación no haya fijado un criterio microbiológico, si se considera que su presencia en un determinado alimento puede suponer un riesgo para la salud pública, por ejemplo cuando se tenga constancia de que está implicado en un brote o caso de toxiinfección alimentaria, podrá aplicarse el artículo 14 del Reglamento (CE) 178/2002, el Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, que establece que no se comercializarán alimentos que no sean seguros.

Este programa de control se centra en la toma de muestras y análisis de alimentos, para detectar alimentos que contengan los referidos microorganismos o sus toxinas.

Los muestreos y análisis incluidos en este programa podrán realizarse en el marco de controles oficiales programados, controles oficiales no programados o actividades de vigilancia.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados a la presencia en los alimentos de agentes biológicos de acuerdo con la legislación vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles de la presencia y recuento (cuantificación) de agentes biológicos en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia y recuento (cuantificación) de agentes biológicos en los alimentos. (Detectar los incumplimientos).
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

Servicios de inspección competentes

El control del programa de peligros biológicos en alimentos se llevará a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos, Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Restauración colectiva.
- ✓ Comercio minorista de la alimentación.
- ✓ Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).

Métodos y procedimientos de control

Las actividades que se realizarán se **programarán en base al riesgo** e irán dirigidas a la toma de muestras y análisis, e incluirán:

- ❖ La **vigilancia** de los peligros biológicos que tienen límites legalmente establecidos. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre la exposición de los consumidores a los peligros biológicos que pueden estar presentes en su dieta, verificar el nivel de cumplimiento de los alimentos puestos en el mercado, aplicar recomendaciones de la Comisión y establecer prioridades para sucesivos programas de control. En este caso se tratará de aplicar, en la medida de lo posible, los métodos de muestreo y análisis que establezca la legislación vigente teniendo en cuenta el tipo de peligro de que se trate.
- ❖ El **control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con los peligros biológicos que tienen niveles legalmente establecidos, preferentemente dirigido a alimentos fabricados o envasados en España o en otro Estado miembro. En este caso, los métodos de muestreo y análisis empleados serán los que establezca la legislación vigente, y además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 1945/83, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, que garantizan el derecho del ciudadano a realizar análisis contradictorio.

Además de estas actividades programadas, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:

- A consecuencia de una alerta o denuncia.
- Tras un resultado insatisfactorio en un muestreo en una actividad de vigilancia.
- Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoría.

Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Se considera **incumplimiento** cuando en el curso de un **control oficial** se superen de los límites establecidos en la normativa vigente en el producto alimenticio analizado: aquellas muestras en las que se hayan detectado microorganismos, sus toxinas o sus metabolitos en cantidades que no se ajusten al criterio establecido, en el Capítulo 1 del Anexo I (criterios de seguridad alimentaria) del Reglamento (CE) 2073/2005 para ese determinado peligro y producto.

Las muestras analizadas de moluscos bivalvos que contengan biotoxinas marinas en cantidades totales que sobrepasen los límites establecidos en el Reglamento (CE) 853/2004.

Con respecto a las muestras en las que se detecten agentes productores de zoonosis y agentes zoonóticos no regulados en el Reglamento (CE) 2073/2005, al tratarse de agentes biológicos para los que no existe un límite legal establecido se considera incumplimiento la simple detección de estos, cuando se estime que en base al Reglamento (CE) 178/2002 se trata de alimentos no seguros.

Cuando, en el curso de una **actividad de vigilancia**, se detecten **resultados analíticos no conformes** con la normativa, se considerará, para el producto alimenticio muestreado, que existe **sospecha de incumplimiento**.

Medidas adoptadas ante incumplimientos en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de Incumplimientos.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes en actividades de vigilancia:

- Nuevo muestreo.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son los siguientes:

PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de la presencia y recuento (cuantificación) de agentes biológicos en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> Nº controles programados (CP) Nº controles programados realizados (CPR) Nº controles no programados realizados (CNPR) Nº controles realizados TOTAL (sumatorio)
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia y recuento (cuantificación) de agentes biológicos en los alimentos. (Detectar los incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> Nº muestreos de control oficial de agentes biológicos Nº de incumplimientos en controles oficiales por agentes biológicos Nº muestreos de vigilancia realizados de agentes biológicos Nº de resultados no conformes en muestreos de vigilancia por agentes biológicos
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	<p>Medidas ante incumplimientos en "controles oficiales":</p> <ul style="list-style-type: none"> Nº Propuestas incoación de expediente sancionador Nº Suspensiones de Actividad Nº Retiradas del Mercado Nº Requerimiento de Corrección de Incumplimientos Nº Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento Nº Otras Medidas Nº total de medidas administrativas <p>Medidas ante resultados no conformes en "muestreos de vigilancia":</p> <ul style="list-style-type: none"> Nº Nuevo muestreo Nº Medidas cautelares Nº Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento Nº Otras Medidas Nº total de medidas administrativas

MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2024	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	484

SUBPROGRAMA 8.1. OTROS PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2024	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	166

SUBPROGRAMA 8.1: Estas determinaciones se realizarán, de acuerdo con la capacidad analítica del Laboratorio de Salud Pública, fundamentalmente en casos de brotes de origen alimentario, denuncias, alertas, etc., así como en todos aquellos casos en que exista sospecha de contaminación por lo referidos microorganismos.

PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS. 2024

SUBPROGRAMA 8.1: OTROS PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS. 2024

CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)	Listeria monocytogenes (Recuento)	Listeria monocytogenes, (Detección)	Salmonella spp	Enterotoxinas estafilocóccicas	Cronobacter spp. (C. sakazakii)	Escherichia coli	E. Coli (STEC)	Histamina	Biotoxinas marinas. (ácido domóico)	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS	Brucella	Recuento Estafilococos coagulasa positivos	Bacillus cereus presuntivo	Norovirus	Campylobacter spp	Clostridium spp.productores de toxina botulínica	Cl. Perfringens	E.Coli O157 H:7	Ooquistes	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS	PROGRAMA 8+8A TOTAL MUESTRAS
	Nº DETERMINACIONES /MUESTRAS	5	1	5	5	1	5	5	9	1			1	1	5	1	1	1	1	1	1		
1. Productos lácteos	5	--	--	5	--	--	5	--	--	75	15	5	10	--	--	5	--	--	--	--	20	20	35
5. Frutas y hortalizas	5	--	10	--	--	10	5	--	--	150	30	--	--	10	--	--	5 (*)	--	--	10	65	25	55
9. Carne fresca	21	--	--	--	--	--	--	--	--	105	21	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	21
10. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente (CSM)	21	--	50	--	--	10	10	--	--	455	91	--	--	--	--	30	--	5	10	--	45	45	136
11. Productos cárnicos	21	--	--	--	--	--	--	--	--	105	21	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	21
12. Pescado y productos de la pesca	10	--	25	--	--	15	--	50	10	710	110	--	--	--	10	--	5	--	--	--	15	15	125
13. Huevos y ovoproductos	--	--	25	--	--	--	--	--	--	125	25	--	--	--	--	--	--	--	--	--	0	0	25
15. Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos	--	--	10	--	--	--	--	--	--	50	10	--	--	10	--	--	--	10	--	--	60	20	30
16. Alimentos para usos nutricionales particulares, tal como se mencionan en el Reglamento (UE) n°609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo	--	5	--	--	5	--	--	--	--	10	10	--	--	10	--	--	--	--	--	--	50	10	20
17. Bebidas	--	--	--	--	--	--	--	5	--	45	5	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	5
21. Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto para lactantes y niños de corta edad	15	--	35	--	--	--	--	21	--	439	71	--	21	10	--	--	--	--	--	--	71	31	102
OTROS: Superficies en contacto con alimentos	--	75	--	--	--	--	--	--	--	75	75	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	0	75
TOTAL	98	80	155	5	5	35	20	76	10	2344	484	5	31	40	10	35	10	15	10	10	326	166	650

(*) *Clostridium* spp. productores de toxina botulínica en frutas y hortalizas enlatadas.

SUBPROGRAMA 8. 1: Estas determinaciones se realizarán, de acuerdo con la capacidad analítica del Laboratorio de Salud Pública, fundamentalmente en casos de brotes de origen alimentario, denuncias, alertas, etc., así como en todos aquellos casos en que exista sospecha de contaminación por los microorganismos incluidos en el subprograma.

PROGRAMA 9: ANISAKIS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para prevenir los riesgos relacionados con la presencia de **Anisakis spp.** en productos de la pesca, comprobando el cumplimiento de los requisitos establecidos legalmente, por parte de las autoridades competentes.

Anisakis spp. es un parásito que puede encontrarse en el pescado y en los cefalópodos (calamar, pulpo, sepia...) y al ingerir estos alimentos crudos, insuficientemente cocinados o con tratamiento de congelación inadecuado sus larvas pueden pasar activas al aparato digestivo humano, provocando alteraciones digestivas y reacciones alérgicas.

Los controles que se realizarán en el ámbito de este programa están destinados a comprobar:

- Según se establece en el Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, que los operadores de las empresas alimentarias realizan sus propios controles en todas las etapas de la producción de productos de la pesca, de forma que el pescado que esté claramente contaminado con parásitos no se ponga en el mercado para el consumo humano. Los operadores deberán también cumplir con los requisitos de congelación establecidos en este Reglamento.
- Según se establece en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, que los establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades garantizan que los productos de la pesca destinados para consumir en crudo, o prácticamente en crudo, han sido previamente congelados y que lo ponen en conocimiento de los consumidores a través de los procedimientos que estimen oportunos, por ejemplo, mediante carteles o en las cartas-menú.

Estos controles podrán consistir en:

- Control de parásitos en productos de la pesca con el fin de comprobar que no se encuentran claramente parasitados con larvas de *Anisakis spp.*
- Inspección de los establecimientos alimentarios de productos de la pesca, para verificar la existencia y correcta implantación de planes de control de anisakis por parte de los operadores económicos.
- Inspección de los establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades, y/o que elaboran productos de la pesca destinados para ser consumidos en crudo o insuficientemente cocinados, para comprobar la adecuada comunicación al consumidor final sobre la congelación previa de estos productos.

Estos controles pueden realizarse en el marco de controles oficiales programados y controles oficiales no programados.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de *Anisakis spp.* en los alimentos de acuerdo con la legislación vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles para comprobar el cumplimiento de la normativa sobre la presencia de *Anisakis spp.* en los alimentos, de acuerdo con una programación en base al riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar que los productos de la pesca destinados a comercializarse en fresco no se encuentran claramente parasitados con larvas de *Anisakis spp.* (Detectar los incumplimientos derivados de la inspección visual de los productos de la pesca).
- **Objetivo operativo 3:** Comprobar el cumplimiento, por parte de los operadores, de los requisitos legales en cuanto a la gestión del riesgo de la presencia de larvas viables de *Anisakis spp.* en los productos de la pesca que comercializan. (Detectar los incumplimientos derivados de la gestión del riesgo por parte de los operadores).
- **Objetivo operativo 4:** Comprobar que los establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades, y/o que elaboran productos de la pesca destinados para ser consumidos en crudo o insuficientemente cocinados, informan al consumidor final de que estos productos han sido sometidos a un tratamiento de congelación previa. (Detectar los incumplimientos derivados de la información proporcionada al consumidor final).
- **Objetivo operativo 5:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de *Anisakis* se llevará a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos, Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras e inspección

El control se realizará en todos los establecimientos que comercialicen productos de la pesca, de los siguientes sectores:

- ✓ Restauración colectiva.
- ✓ Comercio minorista de la alimentación.
- ✓ Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).

Métodos y procedimientos de control

El control del *Anisakis* spp. en productos de la pesca se realiza mediante dos técnicas diferentes según el tipo de establecimiento y el objetivo del control: inspección y toma de muestras.

La presencia de *anisakis* en productos de la pesca se controla fundamentalmente en productos frescos, si bien, y puesto que la legislación marca la obligatoriedad de no comercializar productos claramente contaminados con parásitos, es decir, que tengan parásitos que por su dimensión, color o textura se puedan distinguir claramente de los tejidos del pez, también se debe controlar la presencia de *anisakis* en productos que vayan a procesarse.

Por lo tanto, en el marco de este programa se pueden realizar los siguientes **controles programados**:

❖ **Inspecciones:** Con carácter general los controles de *Anisakis* spp. descritos en este programa se realizan a la vez que se llevan a cabo las inspecciones del programa 1 en establecimientos del sector de la pesca o de elaboración de platos preparados que incluyan pescado en crudo, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar el parásito viable. En líneas generales, las inspecciones comprenderán las siguientes actuaciones:

Examen macroscópico “in situ” en el propio establecimiento alimentario: se procede a la evisceración y control de la presencia de parásitos mediante lupa o inspección al trasluz, teniendo en cuenta las definiciones de inspección visual e inspección al trasluz recogidas en el Reglamento (CE) 2074/2005.

1) La comprobación del cumplimiento, por parte de los operadores, de los requisitos legales en cuanto a la **gestión del riesgo de la presencia de larvas viables** de *Anisakis* spp. en los productos de la pesca que comercializan se realiza mediante: **inspección del establecimiento**, donde se comprueba, según proceda:

- Los controles realizados por el propio establecimiento y si cuenta con un plan de muestreo de *anisakis*.
- Las medidas tomadas a cabo por la empresa ante la detección de larvas de parásitos vivas y el registro de dicha actividad: que los manipuladores retiran las partes contaminadas, la formación de los manipuladores en su detección (personal cualificado) y los registros generados.
- Control documental, en productos en los que se pueda exceptuar de la congelación. Los productos de la pesca procedentes de la acuicultura destinados a consumirse crudos o escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar los parásitos pueden exceptuarse del requisito de congelación, conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) 853/2004, siempre que cada lote se acompañe de una declaración del operador en la que figure que proceden de la

acuicultura, que han sido criados a partir de embriones, que han sido alimentados exclusivamente con una dieta libre de parásitos viables y:

- han sido criados exclusivamente en un entorno libre de parásitos viables (en caso de acuicultura continental).
 - que el operador haya verificado, mediante procedimientos aprobados por la autoridad competente, la ausencia de parásitos viables que entrañen un riesgo para la salud (en caso de acuicultura marina).
- Los tratamientos térmicos aplicados a los productos de la pesca elaborados en el establecimiento.
- 2) **La adecuada comunicación al consumidor final** de que los productos pesqueros que van a consumir crudos, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar el parásito viable han sido sometidos a congelación se controlará mediante inspección del etiquetado, los carteles o cartas-menú según corresponda.
- ❖ **Toma de muestras y análisis:** En estos casos, la programación de estos controles se realiza en base a una priorización del riesgo, tanto del producto en concreto a muestrear como del establecimiento en el que tomar la muestra.

Además de estos controles programados en base al riesgo, las autoridades competentes realizan **controles no programados** que pueden ser:

- por sospecha, por indicios de alguna irregularidad derivada de la gestión de denuncias, alertas, investigación de toxiinfecciones alimentarias, hallazgos durante una inspección en otro establecimiento o detectados por otra Autoridad Competente.
- visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar si se han corregido los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

Ambas actividades de control, inspección y toma de muestras, se realizarán siempre que sea posible durante una misma actuación de control.

Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Se considera un **hallazgo** del control oficial la detección en lonjas y pescaderías de productos de la pesca destinados a comercializarse en fresco claramente contaminados con *Anisakis* spp.

Se considera **incumplimiento**:

- Que el operador no cumpla los requisitos legales en cuanto a la gestión del riesgo de la presencia de larvas viables de *Anisakis* spp en los productos de la pesca que comercializa, así como que no realiza la comprobación del correcto tratamiento térmico de los productos elaborados, ya sea mediante inspección o a través de análisis de laboratorio para comprobar la presencia de larvas viables.
- Que el operador no informe correctamente al consumidor final de que los productos pesqueros que se van a consumir crudos, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar el parásito viable han sido sometidos al tratamiento de congelación contemplado en la normativa, o en su caso, que proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de parásitos.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico no conforme o incumplimiento, de la gravedad del resultado analítico no conforme o incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del incumplimiento. Las medidas adoptadas deben ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Las medidas a adoptar cuando se detecten incumplimientos en el curso de estas inspecciones podrán ser:

- Ordenar el tratamiento de los productos o que se facilite a los consumidores la información correcta.
- Restringir o prohibir la comercialización de los productos.
- Ordenar la recuperación, retirada, eliminación y destrucción de los productos, autorizando cuando proceda la utilización de las mercancías para fines distintos de ellos previstos inicialmente.
- Ordenar que el operador aumente la frecuencia de sus propios controles con el fin de corregir y evitar incumplimientos, incluyéndose la correspondiente revisión del Sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Ordenar que determinadas actividades del operador se sometan a controles oficiales más intensos o sistemáticos. También se puede reclasificar el riesgo del establecimiento.
- Propuesta de incoación de expediente sancionador.

De acuerdo con lo anterior, las medidas serán las siguientes:

➤ **Medidas adoptadas ante productos de la pesca destinados a comercializarse en fresco claramente parasitados**

- Tratamiento de la mercancía o informar.

- Restringir a prohibir comercialización.
- Aumentar controles.
- Cese de actividad.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

➤ **Medidas adoptadas por incumplimientos de los operadores de los requisitos legales en cuanto a la gestión del riesgo y de la correcta información al consumidor final**

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos / reetiquetado.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa se analizarán para cada producto (pescado y comidas preparadas) y en cada sector (minorista: pescaderías y restauración) son los siguientes:

son:

PROGRAMA 9: ANISAKIS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles para comprobar el cumplimiento de la normativa sobre la presencia de Anisakis spp en los alimentos, de acuerdo con una programación en base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> • N° establecimientos • N° controles programados • N° controles programados realizados • N° controles no programados realizados
2	Comprobar que los productos de la pesca destinados a comercializarse en fresco no se encuentran claramente parasitados con larvas de Anisakis spp. (Detectar los incumplimientos derivados de la inspección visual de los productos de la pesca).	<ul style="list-style-type: none"> • N° muestreos realizados • N° de incumplimientos
3	Comprobar el cumplimiento, por parte de los operadores, de los requisitos legales en cuanto a la gestión del riesgo de la presencia de larvas viables de Anisakis spp en los productos de la pesca que comercializan. (Detectar los incumplimientos derivados de la gestión del riesgo por parte de los operadores).	<ul style="list-style-type: none"> • N° de incumplimientos en controles oficiales de la gestión del riesgo

4	Comprobar que los establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades, y/o que elaboran productos de la pesca destinados para ser consumidos en crudo o insuficientemente cocinados, informan al consumidor final de que estos productos han sido sometidos a un tratamiento de congelación previa. (Detectar los incumplimientos derivados de la información proporcionada al consumidor final).	<ul style="list-style-type: none"> Nº de incumplimientos en controles oficiales de la información al consumidor
5	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	<p>Medidas relativas al Objetivo 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tratamiento de la mercancía o informar Restringir o prohibir comercialización Aumentar controles Suspensión de actividad Revisión del Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento Otras Medidas <p>Medidas relativas a los Objetivos 3 y 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> Propuesta de incoación de expediente sancionador Suspensión de actividad Retiradas del Mercado Requerimiento de Corrección de Incumplimientos / Reetiquetado Revisión del Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento Otras medidas Nº total de medidas administrativas (sumatorio de los 3 objetivos)

ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN Y TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 9: ANISAKIS. AÑO 2024	
Nº DE CONTROLES (INSPECCIONES) PROGRAMADOS ⁽¹⁾	334
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	60

(1): En las inspecciones se realizarán, entre otras actuaciones que se estimen oportunas y en los casos procedentes, las siguientes: examen visual, verificación de registros de tratamientos y comprobación de la información proporcionada a los consumidores.

CONTROLES (INSPECCIONES) PROGRAMADOS DESGLOSADOS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Para el año 2024 se ha programado la realización de un total de **334** controles (inspecciones) para el control de Anisakis, que serán llevados a cabo por los departamentos de Salud de los distritos y el Departamento de Inspección de Mercamadrid.

El desglose de dichos controles (inspecciones) se detalla en la siguiente tabla:

<p>Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2024 del Ayuntamiento de Madrid</p>	<p>Edición: 1 Fecha: 27 noviembre 2023 Página 109 de 299</p>
--	--

PROGRAMA 9: ANISAKIS. AÑO 2024				
SECTOR	Tipo de establecimiento	Nº MÍNIMO DE INSPECCIONES		
		SERVICIO ACTUANTE		
		DISTRITOS (*)	MERCAMADRID	TOTAL DISTRITOS + MERCAMADRID
Pescado	Almacenes	--	250	250
	Fabricante/envasador de productos de la pesca			
	Minorista (pescaderías) con obrador	84	--	84
Comidas preparadas				
	Minorista (restauración)			
TOTAL		84	250	334

(*) Cada distrito deberá realizar al año, como mínimo, 4 inspecciones en productos de la pesca y establecimientos alimentarios.

MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 9: ANISAKIS. AÑO 2024				
TOMA DE MUESTRAS				
SECTOR	Tipo de establecimiento	ANISAKIS	Nº TOTAL DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA		1		
Pescado	Almacenes	35	35	35
	Fabricante/envasador de productos de la pesca			
	Minorista (pescaderías) con o sin obrador			
Comidas preparadas	Fabricante/ envasador de comidas preparadas	25	25	25
	Minorista (restauración)			
TOTAL		60	60	60

PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para detectar la presencia de contaminantes en los alimentos por encima de los límites permitidos legalmente por parte de autoridades competentes.

Los «contaminantes» son sustancias que no han sido agregadas intencionadamente a los alimentos, pero que sin embargo se pueden encontrar en los mismos como consecuencia de la contaminación medioambiental o bien como residuos de la producción (incluidos los tratamientos administrados a los cultivos y al ganado y en la práctica de la medicina veterinaria), de la fabricación, transformación, preparación, tratamiento, acondicionamiento, empaquetado, transporte o almacenamiento de dichos alimentos.

De acuerdo con el Reglamento (CEE) nº 315/93 del Consejo, de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios, queda prohibida la comercialización de productos alimenticios en los que se haya comprobado la presencia de un contaminante en proporciones inaceptables desde el punto de vista toxicológico.

El Reglamento (UE) 2023/915, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006, regula los niveles máximos permitidos de los contaminantes.

Este programa de control se centra exclusivamente en la toma de muestras y análisis de alimentos en las fases de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria, para determinar el contenido en los contaminantes incluidos en el citado Reglamento:

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados a la presencia en los alimentos de contaminantes de acuerdo con la legislación vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles del contenido en contaminantes en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido de contaminantes en los alimentos. (Detectar los incumplimientos).
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de contaminantes en alimentos se llevará a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos, Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Restauración colectiva.
- ✓ Comercio minorista de la alimentación.
- ✓ Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).

Métodos y procedimientos de control

Este programa de control se centra exclusivamente en la toma de muestras y análisis de alimentos en las fases de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria, para determinar el contenido en los siguientes contaminantes incluidos en el Reglamento (UE) 2023/915, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006.

Las actividades se **programarán en base al riesgo** e irán dirigidas a la toma de muestras y análisis, e incluirán:

- ❖ La **vigilancia** de los niveles de contaminantes en alimentos para los que existen límites legalmente establecidos. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre la exposición de los consumidores a contaminantes presentes en los alimentos y estar presentes en su dieta, verificar el nivel de cumplimiento de los alimentos puestos en el mercado y establecer prioridades para sucesivos programas de control.

En estos casos, se tratará de aplicar, en la medida de lo posible, los métodos de muestreo y análisis que establezca la legislación vigente teniendo en cuenta el tipo de contaminante de que se trate.

- ❖ El **control oficial**, dirigido a comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con los contenidos de contaminantes en los alimentos que tienen límites legalmente establecidos, preferentemente dirigido a alimentos fabricados o envasados en España o en otro Estado miembro. En este caso, los métodos de muestreo y análisis empleados serán los que establezca la legislación vigente, y además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 1945/83, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria. que garantizan el derecho del ciudadano a realizar análisis contradictorio.

Además de estas actividades programadas, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:

- A consecuencia de una alerta o denuncia.
- Tras un resultado insatisfactorio en un muestreo en una actividad de vigilancia.
- Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoria.

Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Se considerará incumplimiento cuando en el curso de un control oficial se superen los contenidos máximos establecidos en la normativa vigente.

Cuando, en el curso de una actividad de vigilancia, se detecten resultados analíticos no conformes con la normativa, se considerará para el producto alimenticio muestreado, que existe sospecha de incumplimiento.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico no conforme o incumplimiento, de la gravedad del resultado analítico no conforme o incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

Medidas adoptadas ante incumplimientos en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de Incumplimientos.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes en actividades de vigilancia:

- Nuevo muestreo.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son los siguientes:

PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles del contenido en contaminantes en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> Nº controles programados (CP) Nº controles programados realizados (CPR) Nº controles no programados realizados (CNPR) Nº controles realizados TOTAL (sumatorio)
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido de contaminantes en los alimentos. (Detectar los incumplimientos)	<ul style="list-style-type: none"> Nº muestreos de control oficial de contaminantes Nº de incumplimientos en controles oficiales por contaminantes Nº muestreos de vigilancia realizados de contaminantes Nº de resultados no conformes en muestreos de vigilancia por contaminantes
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	<p>Medidas ante incumplimientos en "controles oficiales":</p> <ul style="list-style-type: none"> Nº Propuestas incoación de expediente sancionador Nº Suspensiones de Actividad Nº Retiradas del Mercado Nº Requerimiento de Corrección de Incumplimientos Nº Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento Nº Otras Medidas Nº total de medidas administrativas <p>Medidas ante resultados no conformes en "muestreos de vigilancia":</p> <ul style="list-style-type: none"> Nº Nuevo muestreo Nº Medidas cautelares Nº Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento Nº Otras Medidas Nº total de medidas administrativas

MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS. AÑO 2024	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	342
Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2024 del Ayuntamiento de Madrid	Edición: 1 Fecha: 27 noviembre 2023 Página 114 de 299



PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS. AÑO 2024

CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)	CONTAMINANTES BIÓTICOS (MICOTOXINAS Y TOXINAS VEGETALES INHERENTES)									CONTAMINANTES ABIÓTICOS									Nº TOTAL DETERMINACIONES	Nº TOTAL MUESTRAS	
	Aflatoxinas B1, B2, G1 Y G2	Aflatoxina M1	Ocratoxina A	Patulina	Fumonisinias	Ácido erúrico	Alcaloides tropánicos	Alcaloides opiáceos	Equivalentes de delta-9- tetrahidrocannabi- nol (Δ9-THC)	Hg	Pb	Cd	As total / Así	Cu	Sn	HAP's	Acrlamida	Melamina			Nitratos
	5	1	1	1	3	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	5	1	1			1
Nº DETERMINACIONES / MUESTRA	5	1	1	1	3	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1		
1. Productos lácteos	--	5	--	--	--	--	--	--	--						--	--	--	--	--	5	5
3. Grasas, aceites y sus emulsiones	--	--	--	--	--	--	--	--	10						--	5	--	--	--	45	15
5. Frutas y hortalizas	5	--	--	5	--	--	--	--	--			20			10	--	--	--	15	155	55
7. Cereales y productos a base de cereales	10	--	5		5		10		--			10			--	--	21	--	--	161	61
8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería	--	--	--	--	--	5	--	10	--						--	--	10	--	--	35	25
11. Productos cárnicos	--	--	--	--	--	--	--	--	--						--	15	--	--	--	75	15
12. Pescado y productos de la pesca	--	--	--	--	--	--	--	--	--			35			--	10	--	--	--	225	45
15. Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos	10	--	5	--	--	5	--	--	--						--	--	--	--	--	60	20
16. Alimentos para usos nutricionales particulares, tal como se mencionan en el Reglamento (UE) nº 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo	--	--	--	--	--	5	10	--	--			5			--	--	10	10	10	80	50
17. Bebidas	--	--	5	--	--	--	--	--	--			5			--	--	--	--	--	30	10
18. Productos de aperitivo listos para el consumo	--	--	--	--	--	--	--	--	--						--	--	21	--	--	21	21
20. Complementos alimenticios, tal como se definen en el artículo 2, letra a), de la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, excepto los destinados a lactantes y niños de corta edad	--	--	--	--	--	--	--	--	--			10			--	--	--	--	--	50	10

21. Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto para lactantes y niños de corta edad	--	--	--	--	--	10	--	--	--	--	--	--	--	--	--	10	10
TOTAL	25	5	15	5	5	25	20	10	10	85	10	30	62	10	25	952	342

Metales pesados: En cada muestra se analizará Hg, Pb, Cd, As y Cu si aplica. Matrices preferentes: setas y piña

(*) El contenido máximo se refiere a la suma de delta-9-tetrahydrocannabinol (Δ^9 -THC) y ácido delta-9-tetrahydrocannabinólico (Δ^9 -THCA), expresados como Δ^9 -THC.

(**) Sn aplica sólo a alimentos enlatados.

PROGRAMA 12: ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para detectar la presencia de aditivos y otros ingredientes tecnológicos en los alimentos, ya sea detectando que los que se utilicen estén autorizados, como que no superen los límites máximos permitidos legalmente por parte de autoridades competentes.

En el ámbito de aplicación de este programa se incluyen:

- Los aditivos alimentarios.
- Los aromas alimentarios, incluyendo los aromas de humo.
- Los coadyuvantes alimentarios.
- Las enzimas alimentarias, en el caso de utilizarse con fines tecnológicos.

Como principio general, los ingredientes tecnológicos no deben representar ningún peligro para el consumidor ni tampoco inducir a error, y podrán utilizarse cuando exista una necesidad tecnológica razonable que no puede ser satisfecha por otros medios, ya sean económicos o tecnológicos. Deberán estar autorizados conforme a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios y el Reglamento (UE) 234/2011 de la Comisión, de 10 de marzo de 2011, de ejecución del Reglamento (CE) 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.

Este programa de control se centra exclusivamente en la toma de muestras y análisis de alimentos, principalmente procesados, para determinar que los ingredientes tecnológicos cumplen con la normativa.

Estos muestreos y análisis podrán realizarse en el marco de controles oficiales programados, controles oficiales no programados o actividades de vigilancia.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir los potenciales riesgos vinculados a la presencia de ingredientes tecnológicos en los alimentos de acuerdo con la legislación vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles de la presencia y del contenido en ingredientes tecnológicos en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo.

- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia y el contenido de ingredientes tecnológicos en los alimentos (Detectar los incumplimientos).
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de aditivos y otros ingredientes tecnológicos en alimentos se llevará a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos, Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Restauración colectiva.
- ✓ Comercio minorista de la alimentación.
- ✓ Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).

Métodos y procedimientos de control

Las actividades que se realizarán **se programarán en base al riesgo** e irán dirigidas a la toma de muestras y análisis, e incluirán:

- ❖ La **vigilancia** de los niveles de ingredientes tecnológicos en alimentos para los que existen límites legalmente establecidos, y de la presencia de ingredientes tecnológicos en alimentos donde no está autorizado su uso. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre la exposición de los consumidores a ingredientes tecnológicos presentes en los alimentos y estar presentes en su dieta, verificar el nivel de cumplimiento de los alimentos puestos en el mercado y establecer prioridades para sucesivos programas de control.

En estos casos, se tratará de aplicar, en la medida de lo posible, los métodos de muestreo y análisis que establezca la legislación vigente teniendo en cuenta el tipo de ingrediente tecnológico de que se trate.

- ❖ El **control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con la presencia y contenidos de ingredientes tecnológicos en alimentos, preferentemente dirigido a alimentos fabricados o envasados en España o en otro Estado miembro. En este caso, los métodos de muestreo y análisis empleados serán los que establezca la legislación vigente, y además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 1945/83, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria, que garantizan el derecho del ciudadano a realizar análisis contradictorio.

Además de estas actividades programadas, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:

- A consecuencia de una alerta o denuncia.
- Tras un resultado insatisfactorio en un muestreo en una actividad de vigilancia.
- Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoria.

Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Se considerará incumplimiento cuando en el curso de un control oficial, tras la toma de muestras y análisis se detecten:

- Alimentos con presencia de ingredientes tecnológicos en alimentos donde no está autorizado su uso.
- Alimentos con presencia de ingredientes tecnológicos que sobrepasan los límites máximos permitidos.

Cuando, en el curso de una actividad de vigilancia, se detecten resultados analíticos no conformes con la normativa, se considerará para el producto alimenticio muestreado, que existe sospecha de incumplimiento.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico no conforme o incumplimiento, de la gravedad del resultado analítico no conforme o incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

Medidas adoptadas ante incumplimientos en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos / reetiquetado.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes en actividades de vigilancia:

- Nuevo muestreo.
- Medidas cautelares.

- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son los siguientes:

PROGRAMA 12 ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de la presencia y del contenido en ingredientes tecnológicos en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> Nº controles programados (CP) Nº controles programados realizados (CPR) Nº controles no programados realizados (CNPR) Nº controles realizados TOTAL (sumatorio)
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia y el contenido de ingredientes tecnológicos en los alimentos. (Detectar los incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> Nº de controles oficiales realizados Nº de incumplimientos en controles oficiales Nº de actividades de vigilancia realizadas Nº de resultados no conformes en actividades de vigilancia
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	<p>Medidas ante Incumplimientos en "controles oficiales":</p> <ul style="list-style-type: none"> Nº Propuestas de incoación de expediente sancionador Nº Suspensiones de Actividad Nº Retiradas del Mercado Nº Requerimientos de Corrección de Incumplimientos / Reetiquetado Nº Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento Nº Otras Medidas Nº total de medidas administrativas <p>Medidas ante resultados No Conformes en "muestreros de vigilancia":</p> <ul style="list-style-type: none"> Nº Nuevo muestreo Nº Medidas cautelares Nº Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento Nº Otras Medidas Nº total de medidas administrativas

MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 12 ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2024	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	565

PROGRAMA 12 ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2024												
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Rto (UE) nº 2019/723) (Producto/Matriz)	Fosfatos	Conservadores (Nitratos y Nitritos)	Colorantes hidrosolubles	Colorantes hidrosolubles_CM/AESAN (1)	Conservadores (Sorbico y Benzoico)	Edulcorantes artificiales	Polialcoholes	Ácido Bórico	SO2	Ácido ascórbico, cítrico y eritórbito	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	1	2	13	3	2	4	5	1	1	3		
5. Frutas y hortalizas	--	--	--	--	--	--	--	--	10	--	10	10
6. Productos de confitería	--	--	5	30	--	--	--	--	--	--	155	35
8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería	--	--	--	--	--	10	10	--	--	--	90	20
9. Carne fresca	--	--	--	--	--	--	--	--	150	--	150	150
10. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente (CSM)	--	30	--	--	--	--	--	--	100	--	160	130
11. Productos cárnicos	10	30	--	--	--	--	--	--	--	--	70	40
12. Pescado y productos de la pesca	10	20	10	--	--	--	--	5	30	15	260	90
15. Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos	--	--	10	--	10	--	--	--	--	--	150	20
16. Alimentos para usos nutricionales particulares, tal como se mencionan en el Reglamento (UE) 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo	--	--	--	--	--	--	5	--	--	--	25	5
17. Bebidas	--	--	--	--	10	10	--	--	35	--	95	55
21. Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a	--	--	--	--	--	--	--	--	10	--	10	10

17, excepto para lactantes y niños de corta edad---(Comidas preparadas)													
TOTAL	20	80	25	30	20	20	15	5	335	15	117 5	565	

(1) Programa de colorantes CM-AESAN, según Recomendación (UE) 2023/965 de la Comisión de 12 de mayo de 2023 sobre la metodología para el seguimiento de la ingesta de aditivos alimentarios y aromas alimentarios. Incluye los colorantes Verde S (E 142), Tartrazina (E 102) y Ponceau 4R (E 124).

PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para detectar la presencia de sustancias de los materiales y objetos en contacto con alimentos por encima de los límites permitidos legalmente por parte de autoridades competentes.

Los materiales y objetos en contacto con alimentos (en adelante MECA) están regulados en toda la Unión Europea fundamentalmente a través del Reglamento (CE) nº 1935/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y se aplica a los materiales y objetos terminados:

- que estén ya en contacto con alimentos.
- que estén destinados a estar en contacto con alimentos, o
- de los que quepa esperar razonablemente que entren en contacto con alimentos.

El principio básico es que cualquier material u objeto en contacto con alimentos debe ser lo suficientemente inerte para evitar que se transfieran sustancias a los alimentos en cantidades que puedan poner en peligro la salud humana, ocasionar una modificación inaceptable de la composición de los productos alimenticios o alterar las características organolépticas de estos. Por tanto, esta legislación se debe aplicar a todos los sectores y a todas las etapas de fabricación, procesamiento y distribución de los materiales y objetos, salvo la producción de las sustancias de partida, como materia prima, que no tiene ciertos requisitos.

Este programa de control se centra exclusivamente en la toma de muestras y análisis, tanto de alimentos que se comercializan envasados como de los propios MECA, para determinar que cumplen los requisitos en lo relativo a los límites de migración de las sustancias que los constituyen.

El citado Reglamento (CE) 1935/2004 en su Anexo I incluye el listado de grupos de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, de los cuales, serán objeto de control en el marco de este programa, por disponer de medidas específicas europeas o nacionales.

Estos muestreos y análisis podrán realizarse en el marco de controles oficiales programados, controles oficiales no programados o actividades de vigilancia

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados a la presencia en los alimentos de sustancias que migran desde los materiales y objetos en contacto con ellos, de acuerdo con la legislación vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles de los niveles de migración de sustancias de los MECA mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con los niveles de migración de sustancias de los MECA. (Detectar los incumplimientos)
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de materiales en contacto con los alimentos se llevará a cabo, con carácter general, por personal inspector adscrito al Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Restauración colectiva.
- ✓ Comercio minorista de la alimentación.

Métodos y procedimientos de control

Las actividades que se realizarán **se programarán en base al riesgo** e irán dirigidas a la toma de muestras y análisis, e incluirán:

- ❖ La **vigilancia** de los MECA o alimentos envasados que tienen límites legalmente establecidos. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre la exposición de los consumidores a sustancias presentes en los MECA que pueden migrar y estar presentes en su dieta, verificar el nivel de cumplimiento de los alimentos puestos en el mercado, aplicar recomendaciones de la Comisión Europea y establecer prioridades para sucesivos programas de control.

En estos casos, se tratará de aplicar, en la medida de lo posible, los métodos de muestreo y análisis que establezca la legislación vigente teniendo en cuenta el tipo de peligro de que se trate.

- ❖ El **control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con los niveles de los MECA o alimentos envasados que tienen límites legalmente establecidos, preferentemente dirigido a alimentos fabricados o envasados en España o en otro Estado miembro. En este caso, los métodos de muestreo y análisis empleados serán los que establezca la legislación vigente, y además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 1945/83, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria, que garantizan el derecho del ciudadano a realizar análisis contradictorio.

Además de estas actividades programadas, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:

- A consecuencia de una alerta o denuncia.
- Tras un resultado insatisfactorio en un muestreo en una actividad de vigilancia.
- Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoria.

Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Se considerará incumplimiento cuando, en el curso de un **control oficial**, tras el análisis de la muestra de MECA o alimento, se determine que se superan los niveles de migración de sustancias MECA establecidos en la normativa vigente.

Cuando, en el curso de una **actividad de vigilancia**, se detecten **resultados analíticos no conformes** con la normativa, se considerará, que existe **sospecha de incumplimiento**.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico no conforme o incumplimiento, de la gravedad del resultado analítico no conforme o incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

Medidas adoptadas ante incumplimientos en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos / reetiquetado.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.

- Otras medidas.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes en actividades de vigilancia:

- Nuevo muestreo.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son los siguientes:

PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de los niveles de migración de sustancias de los MECA mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> • N° controles programados (CP) • N° controles programados realizados (CPR) • N° controles no programados realizados (CNPR) • N° controles realizados TOTAL (sumatorio)
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con los niveles de migración de sustancias de los MECA.	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplimiento de la legislación para actividades de vigilancia y resultados no conformes • Cumplimiento de la legislación para controles oficiales e incumplimientos detectados.
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	<p>Medidas ante Incumplimientos en “controles oficiales”:</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Propuestas de incoación de expediente sancionador • N° Suspensiones de Actividad • N° Retiradas del Mercado • N° Requerimientos de Corrección de Incumplimientos / Reetiquetado • N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento • N° Otras Medidas • N° total de medidas administrativas <p>Medidas ante resultados No Conformes en “muestreos de vigilancia”:</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Nuevo muestreo • N° Medidas cautelares



		<ul style="list-style-type: none">• N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento• N° Otras Medidas• N° total de medidas administrativas
--	--	---

MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS. AÑO 2024	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	18

PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS. AÑO 2024					
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Rto (UE) n° 2019/723) (Producto/Matriz)		Migración Pb y Cd y otros elementos (Al, As, Ba, Co, Cr, Cu, Fe, Hg, Li, Mn, Ni, Sb, Zn) (*)	Melamina	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES/ MUESTRA		60	3		
Materiales en contacto con alimentos	Materiales cerámicos	10	--	600	10
	Materiales a base de melamina	--	8	24	8
TOTAL		10	8	624	18

(*) En ensayos de migración en materiales cerámicos se incluyen nuevos elementos químicos.

PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles oficiales para detectar la presencia de residuos de plaguicidas en los alimentos por encima de los límites máximos de residuos legalmente establecidos en el Reglamento (CE) nº 396/2005, el Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE, por parte de autoridades competentes.

El uso de plaguicidas en agricultura es una herramienta utilizada para proteger la salud de los cultivos, pero puede implicar un riesgo para los consumidores, debido a que tanto las propias sustancias como sus metabolitos y productos de degradación o reacción pueden dejar residuos en los alimentos y tener efectos adversos para la salud pública. Por ello resulta esencial controlar el nivel de residuos de plaguicidas en los alimentos y mantenerlos en niveles aceptables desde el punto de vista toxicológico.

Con el fin de asegurar que la utilización de las sustancias activas contenidas en los plaguicidas es segura para los consumidores, se establecen los Límites Máximos de Residuos (LMR), término que se define como el límite legal superior de concentración de un residuo de plaguicida en alimentos o piensos establecido de conformidad con el Reglamento (CE) nº 396/2005.

Desde el momento en que se comercialicen como alimentos o piensos, o se utilicen para alimentar animales, los productos incluidos en el Anexo I del citado Reglamento, no contendrán ningún residuo de plaguicida que supere los LMRs establecidos específicamente para cada producto, y en el caso de los productos para los que no se establece un LMR específico, no se superará el LMR de 0,01 mg/kg (LMR por defecto), a menos que se fijen valores por defecto diferentes para una sustancia activa determinada teniendo en cuenta los métodos normales de análisis disponibles.

Y para garantizar que los residuos de plaguicidas se encuentran dentro de estos límites legalmente establecidos y evaluar el grado de exposición de los consumidores a sus residuos, se efectúan controles oficiales de residuos de plaguicidas, según el Reglamento 396/2005 y de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, sobre controles oficiales y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.

Los residuos de plaguicidas pueden estar presentes en productos vegetales y sus derivados y también en productos de origen animal, incluyendo los alimentos infantiles, ya sea por aplicación directa de los mismos, por contaminación ambiental o a través de los piensos. Además, también pueden estar presentes en el agua.

Este programa de control se centra exclusivamente en la toma de muestras y análisis de alimentos en establecimientos alimentarios en las fases de la cadena alimentaria posteriores a

la producción primaria, para determinar el contenido en residuos de plaguicidas en los alimentos incluidos en el Anexo I del Reglamento (CE) 396/2005, y otros derivados de éstos.

Estos muestreos y análisis podrán realizarse en el marco de controles oficiales programados, controles oficiales no programados o actividades de vigilancia.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados a la presencia de residuos en los alimentos de plaguicidas en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles del contenido de residuos de plaguicidas en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido de residuos de plaguicidas en los alimentos. (Detectar los incumplimientos).
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el curso de los controles oficiales.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de residuos de plaguicidas en alimentos se llevará a cabo, con carácter general, por personal inspector adscrito a los Departamentos de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Comercio minorista de la alimentación.
- ✓ Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).

Métodos y procedimientos de control

Las actividades que se realizarán se **programarán en base al riesgo** e irán dirigidas a la toma de muestras y análisis, e incluirán:

- ❖ La **vigilancia** de los niveles de residuos de plaguicidas en alimentos para los que existen límites legalmente establecidos. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre la exposición de los consumidores a residuos de plaguicidas presentes en los alimentos y estar presentes en su dieta, verificar el nivel de cumplimiento de los

alimentos puestos en el mercado y establecer prioridades para sucesivos programas de control.

En estos casos, se tratará de aplicar, en la medida de lo posible, los métodos de muestreo y análisis que establezca la legislación vigente teniendo en cuenta el tipo de contaminante de que se trate.

- ❖ El **control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con los contenidos de residuos de plaguicidas en los alimentos que tienen límites legalmente establecidos, preferentemente dirigido a alimentos fabricados o envasados en España o en otro Estado miembro. En este caso, los métodos de muestreo y análisis empleados serán los que establezca la legislación vigente, y además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 1945/83, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, que garantizan el derecho del ciudadano a realizar análisis contradictorio.

Además de estas actividades programadas, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:

- A consecuencia de una alerta o denuncia.
- Tras un resultado insatisfactorio en un muestreo en una actividad de vigilancia.
- Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoria.

Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Se considerará incumplimiento cuando en el curso de un control oficial se superen los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos en la normativa vigente en el producto alimenticio analizado.

Cuando, en el curso de una actividad de vigilancia, se detecten resultados analíticos no conformes con la normativa, se considerará para el producto alimenticio muestreado, que existe sospecha de incumplimiento.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico no conforme o incumplimiento, de la gravedad del resultado analítico no conforme o incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

Medidas adoptadas ante incumplimientos en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes en actividades de vigilancia:

- Nuevo muestreo.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son los siguientes:

PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles del contenido de residuos de plaguicidas en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> • N° controles programados (CP) • N° controles programados realizados (CPR) • N° controles no programados realizados (CNPR) • N° controles realizados TOTAL (sumatorio)
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido de residuos de plaguicidas en los alimentos. (Detectar los incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> • N° muestreos de control oficial de residuos de plaguicidas • N° de incumplimientos en controles oficiales por residuos de plaguicidas • N° muestreos de vigilancia realizados de residuos de plaguicidas • N° de resultados no conformes en muestreos de vigilancia por residuos de plaguicidas
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	Medidas ante incumplimientos en "controles oficiales": <ul style="list-style-type: none"> • N° Propuestas incoación de expediente sancionador • N° Suspensiones de Actividad • N° Retiradas del Mercado • N° Requerimiento de Corrección de Incumplimientos • N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento • N° Otras Medidas • N° total de medidas administrativas

	<p>Medidas ante resultados no conformes en "muestréos de vigilancia":</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Nuevo muestreo • N° Medidas cautelares • N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento • N° Otras Medidas • N° total de medidas administrativas
--	---

MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS. AÑO 2024	
N° DE MUESTRAS PROGRAMADAS	166

Los productos a muestrear se relacionan en la siguiente tabla:

PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS. AÑO 2024				
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)	Residuos de Plaguicidas (RP)	Sales de amonio cuaternario (SAC 's)	N° TOTAL DE DETERMINACIONES	N° TOTAL DE MUESTRAS
N° Determinaciones / muestra	356	9		
3. Grasas, aceites y sus emulsiones (a)	8	--	2848	8
5. Frutas y hortalizas (b)	140	140	51100	140
7. Cereales y productos a base de cereales €	8	--	2848	8
14. Azúcares, jarabes, miel y edulcorantes de mesa (d)	5	--	1780	5
17. Bebidas €	5	--	1780	5
TOTAL	166	140	60356	166

(a): Aceites de oliva (*): 8

(b): Uvas de mesa (*): 10

Plátanos (*): 10

Toronjas o pomelos (*): 5

Berenjenas (*): 10

Brécoles (*): 5

Melones (*): 10

Setas cultivadas (*): 10

Pimientos (*): 10

Albaricoques: 10

Cerezas: 10

Hongos salvajes: 10

Calabacines: 10

Espinacas: 10

Manzanas: 10

Mandarinas: 10

€: Trigo en grano (*): 8

(d): Miel

€: Vinos de Madrid

(*): Productos incluidos en el Programa plurianual coordinado de control europeo para 2024 según el Reglamento de Ejecución (UE) 2023/731.

PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

OBJETO Y AMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para detectar la presencia de residuos de sustancias farmacológicamente activas no autorizadas, o autorizadas por encima de los límites máximos de residuos (LMR) legalmente establecido en los alimentos de origen animal. En España este Programa de Control es denominado Plan Nacional de Investigación de Residuos (en adelante, PNIR), e incluye controles integrados a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Este programa de control está fundamentado en la aplicación del Reglamento Delegado (UE) 2022/1644, de la Comisión, de 7 de julio de 2022, por el que se completa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo con requisitos específicos para la realización de controles oficiales del uso de sustancias farmacológicamente activas autorizadas como medicamentos veterinarios o como aditivos de piensos, y de sustancias farmacológicamente activas prohibidas o no autorizadas y sus residuos y por el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/1646, de la Comisión, de 23 de septiembre de 2022, relativo a disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales en lo que respecta al uso de sustancias farmacológicamente activas autorizadas como medicamentos veterinarios o como aditivos de piensos, y de sustancias farmacológicamente activas prohibidas o no autorizadas y sus residuos, sobre el contenido específico de los planes nacionales de control plurianuales y disposiciones específicas para su preparación.

Asimismo, continúa siendo aplicable el Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.

Existen numerosas sustancias que administradas a los animales con un fin concreto (terapéutico o fraudulento, ej. Medicamentos veterinarios, sustancias anabolizantes) o ingeridas de modo involuntario por los animales, tienen como consecuencia la aparición de residuos en los alimentos de origen animal, y cuya ingestión puede suponer un riesgo para la salud pública, por lo que es necesario su control exhaustivo.

Este programa de control se centra en la toma de muestras y análisis de alimentos, para detectar aquellos que contengan las referidas sustancias.

Los muestreos y análisis incluidos en este programa podrán realizarse en el marco de controles oficiales programados, controles oficiales no programados o actividades de vigilancia.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados a la presencia en los alimentos de origen animal, de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias establecidas en el Real Decreto 1749/1998 no autorizados o en niveles superiores a los establecidos en la legislación vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles de la presencia y contenido de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en los alimentos de origen animal mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con la programación establecida basada en el riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia de **residuos de medicamentos veterinarios** o de **otras sustancias** no autorizadas o en niveles superiores establecidos en la legislación vigente en los alimentos de origen animal. (Detectar los incumplimientos)
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal, se llevará a cabo, con carácter general, por personal inspector adscrito a los Departamentos de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Comercio minorista de la alimentación.
- ✓ Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).

Métodos y procedimientos de control

El control se realizará mediante la toma de muestras y análisis, para comprobar que los alimentos no presentan residuos de sustancias no autorizadas o residuos de sustancias autorizadas en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente y que puedan suponer un riesgo para la salud.

Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Se considerará incumplimiento cuando, en los alimentos de origen animal, se detecten sustancias prohibidas, no autorizadas o que superan los límites máximos establecidos en la

normativa vigente. Conviene verificar previamente que no se trata de un caso de prescripción excepcional o en cascada.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico no conforme o incumplimiento, de la gravedad del resultado analítico no conforme o incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

Medidas adoptadas ante incumplimientos en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes en actividades de vigilancia:

- Nuevo muestreo.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son los siguientes:

PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de la presencia y contenido de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en los alimentos de origen animal mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con la programación establecida basada en el riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> Nº controles programados (CP) Nº controles programados realizados (CPR) Nº controles no programados realizados (CNPR) Nº controles realizados TOTAL (sumatorio)
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia de residuos de medicamentos veterinarios o de otras sustancias no autorizadas o en niveles superiores establecidos en la legislación vigente en los alimentos de origen animal. (Detectar los incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> Nº muestreos de control oficial de residuos de medicamentos u otras sustancias Nº de incumplimientos en controles oficiales por residuos de medicamentos u otras sustancias Nº muestreos de vigilancia realizados de residuos de medicamentos u otras sustancias Nº de resultados no conformes en muestreos de vigilancia por residuos de medicamentos u otras sustancias
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	<p>Medidas ante incumplimientos en "controles oficiales":</p> <ul style="list-style-type: none"> Nº Propuestas incoación de expediente sancionador Nº Suspensiones de Actividad Nº Retiradas del Mercado Nº Requerimiento de Corrección de Incumplimientos Nº Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento Nº Otras Medidas Nº total de medidas administrativas <p>Medidas ante resultados no conformes en "muestreos de vigilancia":</p> <ul style="list-style-type: none"> Nº Nuevo muestreo Nº Medidas cautelares Nº Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento Nº Otras Medidas Nº total de medidas administrativas

MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL. AÑO 2024	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	60

PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL. AÑO 2024					
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Rto (UE) nº 2019/723) (Producto/Matriz)	Cloranfenicol	Residuos de Antibióticos (inhibidores bacterianos)	Sales de Amonio Cuaternario	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	1	1	9		
1. Productos lácteos	10	10	10	110	30
9. Carne fresca	5	5	--	10	10
12. Pescado y productos de la pesca	5	--	5	50	10
14. Azúcares, jarabes, miel y edulcorantes de mesa	10	--	--	10	10
TOTAL	30	15	15	180	60

PROGRAMA 16: VALORACIÓN NUTRICIONAL DE LOS MENÚS EN LOS CENTROS ESCOLARES

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es promover en los centros escolares una oferta alimentaria, que cumpla los requisitos de calidad nutricional, a través de actividades de inspección por la autoridad competente, describiendo el modo en el que realizar el control y seguimiento de los criterios establecidos, tanto en las programaciones de los menús, como en los alimentos y bebidas dispensados a través de las máquinas expendedoras y cafeterías.

Para la consecución del programa se entiende por evaluación de la calidad nutricional la comprobación de que los alimentos e ingredientes utilizados para la elaboración de los menús (aceites, salsas industriales, carnes procesadas, sopas, cremas, quesos, postres lácteos, yogures etc.) tengan el mejor perfil nutricional, es decir que su composición o contenido en sal, azúcar, grasas saturadas, grasas trans, sea la más favorable, dentro de la diversidad que existe en el mercado, para conformar una dieta saludable

La contratación de la oferta alimentaria y de otros aspectos debe regirse por principios y requisitos recogidos en los pliegos de prescripciones técnicas y en las guías técnicas de recomendaciones, que deben de contemplar criterios de calidad nutricional y sostenibilidad, oportunamente. Las empresas adjudicatarias tienen que estar inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), o bien, en el registro autonómico, según corresponda; y en cualquiera de los casos, deben cumplir con el conjunto de prescripciones indicadas, así como con toda la legislación vigente en materia de seguridad, calidad e higiene de los alimentos, así como cualquier otra que le resulte de aplicación para llevar a cabo el adecuado ejercicio de sus actividades.

Cuando el servicio comedor de los centros escolares disponga de una gestión dependiente de los servicios públicos, estas actividades están sometidas al obligado cumplimiento del pliego de prescripciones técnicas establecido.

Por lo tanto, el control se basa en los criterios establecidos en los pliegos de prescripciones técnicas, las guías técnicas elaboradas por las CCAA, y toda la legislación vigente en materia de seguridad, calidad e higiene de los alimentos, así como cualquier otra que le resulte de aplicación.

Los controles pueden ser realizados en el marco de los controles oficiales programados o controles oficiales no programados e incluirán en primer lugar una evaluación documental de la programación de menús y de la información requerida en el cuestionario y si procede una inspección in situ mediante visitas de control a los centros escolares o cocinas centrales para comprobar la correcta implementación de lo descrito en la documentación evaluada.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Contribuir a que los centros escolares sean entornos favorables que promuevan una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad

nutricional y el control de la misma, tanto en los menús, como en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles para evaluar la calidad nutricional y la frecuencia recomendada de los alimentos en las programaciones de los menús escolares, así como la calidad nutricional de los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías de centros educativos, de acuerdo con una programación en base al riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa de aplicación y de los requisitos fijados en los pliegos de prescripciones técnicas y guías con respecto a los menús escolares, y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente.
- **Objetivo operativo 3:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa de aplicación, en los pliegos de prescripciones técnicas y guías, sobre máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares en relación con la oferta, la ubicación y la ausencia de publicidad de los alimentos y bebidas ofrecidos y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente.
- **Objetivo operativo 4:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

La valoración nutricional de los menús en los centros escolares se llevará a cabo por el Departamento de Seguridad Alimentaria y los departamentos de Salud de los distritos. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Punto de control

Las **visitas de inspección** se realizan sobre los centros docentes públicos, privados o concertados, que dispongan de algún tipo de oferta alimentaria que impartan el segundo ciclo de educación infantil, la educación primaria, la educación especial y la educación secundaria (institutos de educación secundaria que impartan educación secundaria obligatoria, bachillerato y formación profesional básica), autorizados por la Consejería competente en materia de educación.

La **revisión documental** de la programación de menús y de la información recibida mediante el cuestionario desde los centros escolares se realizará en las oficinas de la autoridad competente, dado que requiere una revisión exhaustiva de toda la información de la oferta de menús, y una valoración detallada.

Métodos y procedimientos de control

El control en el marco de este programa se basa en la revisión documental.

A través del Departamento de Seguridad Alimentaria de Madrid Salud, se solicita a los centros educativos o a las empresas la remisión de la programación de los menús correspondientes a 4 semanas (20 días), para cada una de las dos temporadas (primavera-verano y otoño-invierno), junto con un cuestionario cumplimentado, que recabe como mínimo la información siguiente:

- Fecha.
- Datos de identificación del centro (titularidad, nivel educativo, datos de contacto, etc.).
- Datos del servicio comedor:
 - número de comensales
 - gestión del comedor
 - tipo de servicio de restauración
 - aceites empleados para cocinar y aliñar
 - oferta de menús para situaciones especiales (en atención a patologías o cuestiones éticas o religiosas)
 - fichas técnicas de los platos y recetas en su caso
 - meriendas y desayunos si los ofertan
- Comidas preparadas por las familias y medios para su conservación.
- Presencia de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y/o cafeterías accesibles para el alumnado.

Control de menús escolares

El desarrollo de esta actuación debe coincidir con la duración del curso escolar y puede constar de las siguientes fases:

FASE 1. Revisión documental

Consiste en efectuar una evaluación inicial de los menús programados por los centros educativos, a través de la documentación pertinente y la información aportada por el centro, supervisando entre otros, la calidad nutricional de los ingredientes utilizados en la elaboración de los menús y las frecuencias recomendadas para los diferentes grupos de alimentos con el objeto de determinar el grado de compromiso de la frecuencia semanal de consumo de determinados alimentos y la media mensual, obteniéndose el grado de cumplimiento medio de la programación. Asimismo, se revisará la cantidad de nutrientes de cada plato en base a las recomendaciones de la OMS. También pueden revisarse otros aspectos como por ejemplo los criterios de sostenibilidad o temporalidad.

Para la evaluación de las frecuencias y de la calidad nutricional de los menús, se puede considerar lo siguiente:

- 1) Fichas técnicas de los platos que componen el menú, cantidades de los ingredientes que componen el plato (información cualitativa y cuantitativa), tamaño de las raciones, contenido calórico, etc.
- 2) Requisitos nutricionales específicos en caso de intolerancias o alergias.
- 3) Rotación de alimentos en el menú.
- 4) Técnicas culinarias.
- 5) Procedimiento de información a las familias y la descripción pormenorizada de los menús que se les comunica.

A partir de la información remitida por los centros, que incluye la programación de los menús y el cuestionario, los técnicos, realizan una valoración y elaboran un **informe** de evaluación sobre aspectos cuantitativos y cualitativos del menú, en base a los requisitos y criterios establecidos en la legislación correspondiente, los pliegos de prescripciones técnicas, otras guías técnicas y recomendaciones, o bien, el Documento de Consenso. Así mismo, el informe debe incluir las deficiencias o los incumplimientos detectados, junto con la evidencia que la sustenta. Para cada uno de ellos se hará una propuesta con recomendaciones y sugerencias de mejora o cualquier otra actuación que corresponda de acuerdo con la normativa o los documentos de referencia mencionados.

La notificación de los resultados de la evaluación documental se realiza mediante envío de una **carta**, junto con el informe, dirigida a los agentes implicados (centro docente, asociación de familias de alumnos/as, empresa de catering, entre otros). Siempre que se estime oportuno, el informe inicial incluirá recomendaciones a implementar por el centro, lo que puede conllevar la necesidad de hacer un posterior seguimiento. En ese caso, junto a la documentación anterior se incluirá un **cuestionario de seguimiento**, o cualquier otra documentación necesaria.

FASE 2. Control de máquinas expendedoras y cafeterías de centros escolares

Además del impulso en la mejora en los aspectos nutricionales y otros de los menús y su control correspondiente, según el proceso descrito en el punto anterior, se debe realizar un control de la oferta alimentaria y de bebidas de máquinas expendedoras y de cafeterías siguiendo unas actuaciones por parte de los técnicos de los distritos: solicitud, remisión y evaluación de la documentación correspondiente, y evaluación presencial si procede. Para ello, se tendrá como referencia la legislación en vigor, los pliegos de prescripciones técnicas, el Documento de Consenso, el Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020, elaborado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y las guías técnicas.

El control se basará en la comprobación de:

- La oferta de alimentos y bebidas presentes:
 - a) Porcentaje de productos de las siguientes categorías:

- Aguas envasadas; no se consideran aguas aquellas que contienen agentes aromáticos y/o edulcorantes, incluidas en la categoría de bebidas refrescantes. No obstante, se recomienda que el acceso sea gratuito a partir de fuentes o expendedores de agua.
 - Fruta fresca entera o mínimamente procesada
 - Frutos secos naturales o sin azúcares, sal ni grasas añadidas.
 - Leche y productos lácteos siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas saturadas, grasas trans, azúcares y sal y contenido en energía.
 - Yogures y otras leches fermentadas siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas saturadas, grasas trans, azúcares y sal y contenido en energía.
 - Sándwich y bocadillos que cumplan los criterios establecidos para grasas saturadas, grasas trans, azúcares y sal y contenido en energía.
 - Barritas de cereales y cereales de desayuno siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas saturadas, grasas trans, azúcares y sal y contenido en energía
 - Productos de panadería siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas saturadas, grasas trans, azúcares y sal y contenido en energía.
 - Galletas y bollería cuando cumplan los criterios establecidos para el contenido en grasas saturadas grasas trans, sal y azúcares y contenido en energía.
 - Zumos de frutas naturales.
 - Bebidas a base de hortalizas.
- b) Porcentaje de productos cuya evaluación nutricional se corresponde con la clasificación del etiquetado frontal Nutri-Score A, B, C.
- Los alimentos y bebidas de las máquinas expendedoras y cafeterías no contengan cafeína ni otras sustancias estimulantes.
 - El etiquetado nutricional obligatorio y/o la ficha técnica de los alimentos y bebidas verificando que se cumplen los contenidos nutricionales y de contenido calórico que se establece en el Documento de Consenso, que:
 - a) La porción envasada no contenga más de 200 kilocalorías.
 - b) El 35 %, como máximo, de las kilocalorías proceda de la grasa, esto equivale a un contenido máximo de 7,8 gramos de grasas totales por porción envasada. Este límite no aplica a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.
 - c) El 10 %, como máximo de las kilocalorías procedan de las grasas saturadas, con un contenido máximo de 2,2 gramos de grasas saturadas por porción envasada. Este límite no aplica a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.
 - d) No contengan ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
 - e) El 10 % como máximo de las kilocalorías procedan de los azúcares añadidos o libres, con un contenido máximo de 5 g de azúcares añadidos o libres por porción envasada. Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas que no contengan azúcares añadidos. En la leche y productos lácteos no se contabiliza, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.

- f) Contenga un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio) por porción envasada.
- La ubicación de las máquinas expendedoras, para verificar que no se encuentren en zonas de acceso del alumnado de educación infantil y primaria y/o educación especial, al tratarse de un sistema de autoservicio, de consumo ilimitado y sin supervisión por un adulto.
 - La ausencia de publicidad, con el fin de evitar el efecto inductor.

Información de los resultados

Los resultados derivados de la evaluación presencial del comedor escolar (si la hubiera), y de la oferta de alimentos y bebidas en máquinas expendedoras y cafeterías, **se introducen en una base de datos y se procede a elaborar un informe de resultados** que incluya propuestas de mejora con todos los aspectos a modificar o implementar. Se remitirá el informe de la evaluación presencial a todas las partes interesadas.

Seguimiento

Como norma general, transcurrido un tiempo de la primera revisión documental, se realizará un seguimiento para verificar la implementación y adherencia de las recomendaciones propuestas.

Dependiendo de cada caso, se solicitará a los centros educativos la remisión de un cuestionario de seguimiento cumplimentado y en caso necesario, una nueva programación de menús de 4 semanas para cada una de las dos temporadas.

Una vez recibida la información, se procederá a la valoración de la reprogramación de los menús, y a la elaboración del **informe de seguimiento**, con similar estructura y criterios que los descritos para el informe inicial. En caso necesario, puede programarse una visita para evaluación presencial de acuerdo con lo descrito en apartados anteriores.

Descripción de no conformidades e incumplimientos

Se considera como **no conformidad** cuando en el transcurso de un control realizado, ya sea sobre los menús escolares o sobre los alimentos y bebidas ofertados en las máquinas expendedoras y cafeterías, se compruebe que no se cumple alguno de los requisitos establecidos.

Se considera **incumplimiento** cuando las no conformidades de los requisitos establecidos se correspondan con requisitos establecidos por la normativa nacional o autonómica, o cuando el informe de seguimiento refleje que el centro escolar no ha adoptado las medidas correctoras oportunas en el plazo comprometido

Medidas adoptadas ante incumplimientos

Los servicios de inspección adoptarán las medidas que estimen oportunas. Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la gravedad del incumplimiento y del riesgo para la salud.

Las medidas adoptadas estarán encaminadas a mejorar la calidad nutricional y otros aspectos antes señalados de forma efectiva, con el fin de proteger a la población escolar y a evitar su reparación y deberán de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Los servicios de inspección elaborarán un informe reflejando las no conformidades detectadas ante las cuales los centros escolares deberán proponer acciones correctivas en un plazo apropiado.

El centro escolar, dispondrá de un período de tiempo que, en caso de no cumplir, puede recibir un apercibimiento en base a la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

Cuando durante los controles realizados se detecten infracciones a la normativa, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 sobre infracciones en materia de seguridad alimentaria y nutrición de la Ley 17/2011, las autoridades competentes podrán iniciar una propuesta de incoación de expediente sancionador en base al artículo 52 de dicha Ley.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son los siguientes:

PROGRAMA 16: VALORACIÓN NUTRICIONAL EN CENTROS ESCOLARES		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles para evaluar la calidad nutricional de la oferta alimentaria y la frecuencia recomendada de los alimentos en las programaciones de los menús escolares, así como la calidad nutricional de los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías de centros educativos, de acuerdo con una programación en base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> Nº de controles realizados, programados y no programados por tipo (documentales y evaluaciones presenciales)
2	Comprobar el cumplimiento de la normativa de aplicación, y de los requisitos fijados en los pliegos de prescripciones técnicas correspondientes, y otras guías con respecto a los menús escolares, y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente.	<ul style="list-style-type: none"> Nº de incumplimientos y resultados no conformes por tipo
3	Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa, sobre los alimentos y bebidas ofrecidos en las máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares.	
4	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los resultados no conformes detectados.	<ul style="list-style-type: none"> Nº de medidas adoptadas por tipo de control y por tipo de medida

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS

Durante el año 2024 se realizará la **revisión documental** de los menús escolares de 30 centros procurando que al menos uno corresponda a cada distrito. Los centros elegidos elaborarán in situ y estarán gestionados por personal del propio centro o por empresas inscritas en clave 26 que lleven varios centros. Posteriormente se podrá realizar una evaluación presencial, así como el control de las máquinas expendedoras y cafeterías de esos centros seleccionados por parte de los técnicos del distrito y de Madrid Salud.

La revisión documental se realizará desde la Unidad Técnica de Sistemas de Autocontrol del Departamento de Seguridad Alimentaria.

A modo de resumen se indican las actuaciones a realizar:

FASES	ORGANISMO ACTUANTE	PERIODO
Fase 1. Revisión documental	Departamento de Seguridad Alimentaria	2024
Fase 2 Control de máquinas expendedoras y cafeterías de centros escolares	Departamento de Salud de los distritos (presencial en el centro) y Departamento de Seguridad Alimentaria (evaluación de la documentación requerida en la visita)	2024

PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO – QUÍMICO Y NUTRICIONAL

OBJETO Y AMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria de los productos alimentarios puestos a disposición del consumidor. Intensificar la lucha contra el fraude y asegurar prácticas leales en el comercio, así como la protección de los intereses de los consumidores y su derecho a recibir información veraz en el etiquetado y publicidad de los productos alimentarios.

En el marco de este programa se realizarán principalmente las siguientes actividades:

- Control general de la información alimentaria obligatoria y voluntaria sin repercusiones en seguridad alimentaria y nutrición en el punto de venta al consumidor final.
- Control general de la calidad alimentaria en el punto de venta al consumidor final.

Este programa de control se centra exclusivamente en la toma de muestras y análisis de alimentos en las fases de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria, para determinar el nivel general de la calidad alimentaria.

Estos muestreos y análisis podrán realizarse en el marco de controles oficiales programados, controles oficiales no programados o actividades de vigilancia.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados a la composición de los alimentos (envasados o no) y que éstos se corresponden con las características propias de los mismos, y en su caso, con las indicaciones contenidas en el etiquetado.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles de la composición y características propias de los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la composición y características propias de los alimentos (Detectar los incumplimientos).
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de control físico – químico y nutricional se llevará a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos, Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Restauración colectiva.
- ✓ Comercio minorista de la alimentación.
- ✓ Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).

Métodos y procedimientos de control

El control se realizará mediante toma de muestras y análisis con el fin de verificar que la composición de los alimentos (envasados o no) se corresponde con las características propias del mismo, y en su caso, con las indicaciones contenidas en el etiquetado.

Las actividades se programarán en base al riesgo e incluirán:

- ❖ La **vigilancia** de los productos alimenticios que tienen límites legalmente establecidos. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre el nivel de cumplimiento de los alimentos puestos en el mercado, aplicar recomendaciones de la Comisión y establecer prioridades para sucesivos programas de control.

En estos casos, se tratará de aplicar, en la medida de lo posible, los métodos de muestreo y análisis que establezca la legislación vigente teniendo en cuenta el tipo de peligro de que se trate.

- ❖ El **control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con los límites legalmente establecidos, preferentemente dirigido a alimentos fabricados o envasados en España o en otro Estado miembro. En este caso, los métodos de muestreo y análisis empleados serán los que establezca la legislación vigente y, además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 1945/83, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria. que garantizan el derecho del ciudadano a realizar análisis contradictorio.

Así mismo, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:

- A consecuencia de una alerta o denuncia.
- Tras un resultado insatisfactorio en un muestreo en una actividad de vigilancia.
- Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoria.

Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Se considerará incumplimiento cuando, en el curso de un **control oficial**, tras el análisis de la muestra se determine que se superan los límites legalmente establecidos en la normativa vigente.

Cuando, en el curso de una **actividad de vigilancia**, se detecten **resultados analíticos no conformes** con la normativa, se considerará, que existe **sospecha de incumplimiento**.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico no conforme o incumplimiento, de la gravedad del resultado analítico no conforme o incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

Medidas adoptadas en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

Medidas adoptadas en actividades de vigilancia:

- Nuevo muestreo.

- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son los siguientes:

PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de la composición y características propias de los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> Nº controles programados (CP) Nº controles programados realizados (CPR) Nº controles no programados realizados (CNPR) Nº controles realizados TOTAL (sumatorio)
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la composición y características propias de los alimentos (Detectar los incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> Nº de controles oficiales realizados Nº de incumplimientos en controles oficiales Nº de actividades de vigilancia realizadas Nº de resultados no conformes en actividades de vigilancia
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	<p>Medidas ante Incumplimientos en "controles oficiales":</p> <ul style="list-style-type: none"> Nº Propuestas de incoación de expediente sancionador Nº Suspensiones de Actividad Nº Retiradas del Mercado Nº Requerimientos de Corrección de Incumplimientos / Reetiquetado Nº Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento Nº Otras Medidas Nº total de medidas administrativas <p>Medidas ante resultados No Conformes en "muestreos de vigilancia":</p> <ul style="list-style-type: none"> Nº Nuevo muestreo Nº Medidas cautelares Nº Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento Nº Otras Medidas Nº total de medidas administrativas

MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL. AÑO 2024	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	625

PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL. AÑO 2024									
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)	Análisis FQ	Compuestos polares	NBVT	Peso neto y escurreido (Glaseado)	Información nutricional	Minerales / Etiquetado I, Cr, Mn, Se, Fe, P, Mg, Ca, etc.	Identificación de especies	Nº TOTAL DETERMINACIONES	Nº TOTAL MUESTRAS
1. Productos lácteos	10	--	--	--	--	--	21	171	31
2. Alternativas a los lácteos	10	--	--	--	10	--	--	410	20
3. Grasas, aceites y sus emulsiones	10	230	--	--	--	--	--	380	240
4. Hielos comestibles	10	--	--	--	10	--	--	410	20
5. Frutas y Hortalizas ⁽²⁾	--	--	--	--	--	5	--	25	5
8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería	--	--	--	--	10	--	--	260	10
10. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente (CSM)	--	--	--	--	--	--	42	42	42
11. Productos cárnicos	--	--	--	10	10	--	--	290	20
12. Pescado y productos de la pesca	--	--	42	10	--	--	--	72	52
16. Alimentos para usos nutricionales particulares, tal como se mencionan en el Reglamento (UE) 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo	--	--	--	--	10	5	--	285	15
17. Bebidas ⁽³⁾	160	--	--	--	--	--	--	2400	160
21. Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto para lactantes y niños de corta edad	--	--	--	--	10	--	--	260	10
TOTAL	200	230	42	20	60	10	63	5005	625

(1) Información nutricional obligatoria según RUE 1169/2011. Parámetros: Hum, Cen, Grasa, Prot, HC, VE, Azúcares, Sal, Comp AG, AG saturados.

(2) Preferiblemente frutos de cáscara desecados.

(3) Del total (160 muestras) 10 muestras deben ser de aguas envasadas.

1.8.- PROGRAMACIÓN ANUAL DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS

El objetivo es establecer los criterios para el desarrollo de las actuaciones de vigilancia y control oficial de los alimentos y productos alimentarios que se llevarán a cabo en la ciudad de Madrid durante el año 2024, de acuerdo con lo estipulado en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025.

Todo ello, mediante la realización de tomas de muestras periódicas y programadas y análisis, con el fin de comprobar su adecuación a sus normativas específicas y proteger la salud pública, a través de la prevención y control de los riesgos asociados a la información y composición alimentaria, así como a los riesgos biológicos y químicos que pudieran estar presentes en los alimentos.

La programación anual se concretará a través de **programaciones trimestrales** de toma de muestras y análisis de alimentos y productos alimentarios.

METODOLOGÍA

Para fijar estas directrices generales se ha tenido en cuenta, entre otros aspectos, el análisis realizado sobre los principales tipos de riesgos asociados a los diferentes productos objeto de la programación. Así mismo, se han tenido en cuenta, entre otros factores, los resultados de las muestras analizadas, los recursos del Laboratorio de Salud Pública y demás servicios municipales competentes en el control oficial de alimentos, las directrices de la Unión Europea, campañas singulares, etc.

Partiendo de lo anterior, se ha realizado una ponderación de los diferentes tipos de riesgos que pueden presentar los productos, siguiendo para ello las directrices contenidas en el Reglamento (UE) 2017/625, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, así como la sistemática empleada en los Programas de Control Oficial contenidos en el PNCOCA 2021-2025. Los Programas de toma de muestras contenidos en la línea de actuación relativa a las inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos, se han redactado de acuerdo con la estructura, terminología, numeración y denominación contenida en el referido PNCOCA.

Hay que señalar que estas directrices generales son orientativas, ya que para lograr un adecuado nivel de eficacia y eficiencia en el control oficial de productos alimenticios, la programación de la toma de muestras tiene que ser lo suficientemente flexible para ser capaz de reaccionar ante diversas situaciones que eventualmente puedan producirse, entre las que cabe citar, la aparición de nuevos riesgos para la salud, cambios legislativos, resultados de los autocontroles (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) y del control oficial llevado a cabo, nuevos descubrimientos científicos, recomendaciones formuladas por la Comunidad Autónoma de Madrid, Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), Unión Europea, etc., sobre vigilancia especial de determinados productos, cambios significativos en la estructura, gestión o funcionamiento de los servicios de inspección, etc.

Así mismo, también es necesario considerar determinados aspectos, tales como, tipo de tratamiento tecnológico que sufre el alimento y si reduce significativamente la contaminación microbiológica del alimento antes de su consumo, grupo de población al que va dirigido cada tipo de producto alimenticio (población en general o grupos sensibles: niños, personas mayores, etc.), alimentos implicados en brotes de intoxicaciones alimentarias en la Comunidad de Madrid y en los que se confirma su participación epidemiológica, disponibilidad de recursos materiales y humanos, etc.

PROGRAMACIÓN TRIMESTRAL DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

Como antes se ha indicado, las directrices generales para la programación anual de toma de muestras y análisis, son orientativas y tienen que ser necesariamente concretadas y matizadas a lo largo del año 2024, lo que se realizará con una periodicidad trimestral, mediante la elaboración de la Programación Trimestral de Toma de Muestras y Análisis, en los cuales se detallará y pormenorizada, en colaboración con los servicios municipales competentes implicados, el desarrollo de la citada programación.

La elaboración de las Programaciones Trimestrales de Toma de Muestras y Análisis se realiza de forma conjunta por el Departamento de Seguridad Alimentaria, departamentos de Salud de los distritos, Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, Departamento de Inspección de Mercamadrid y Laboratorio de Salud Pública.

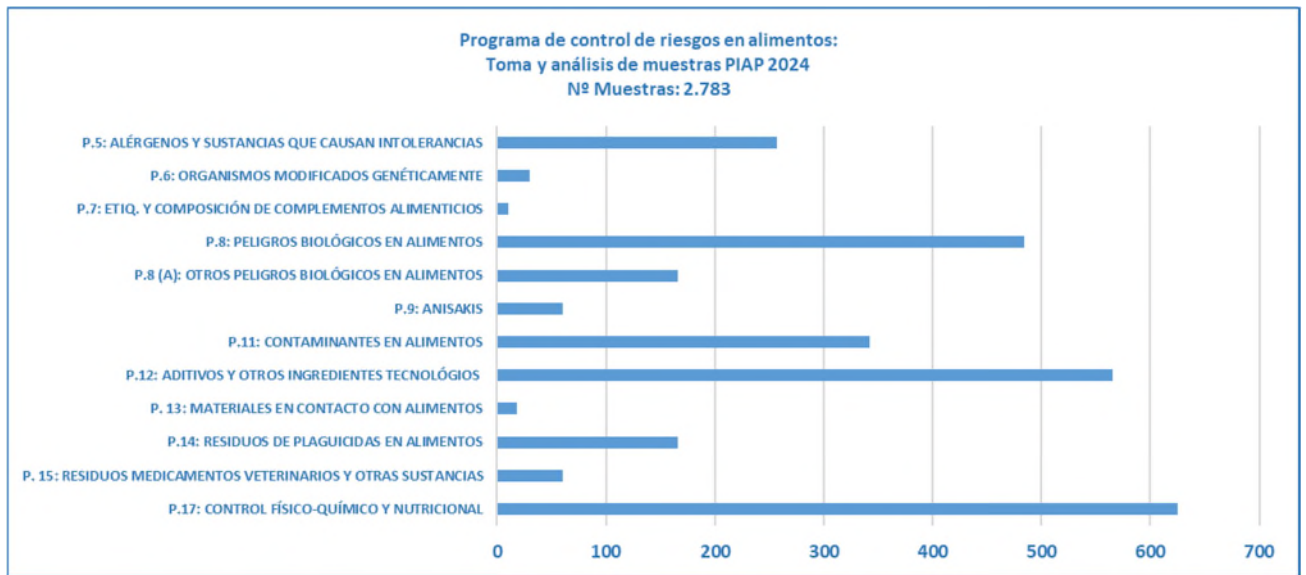
En estos Programas Trimestrales se concretan de forma detallada y pormenorizada aspectos tales como, el tipo de producto objeto de la toma de muestras (productos de origen animal, vegetal, envasados o a granel, frescos o procesados, etc.), el lugar de la toma de muestras (sector de la restauración colectiva, y dentro de este la restauración en centros escolares, centros de mayores, bares, cafeterías y restaurantes, etc., sector del comercio minorista de la alimentación, como carnicerías, pastelerías, platos preparados, etc., o en el sector del comercio mayorista de la alimentación en el caso de Mercamadrid)

Todo ello, a fin de dirigir y adaptar la toma de muestras a los criterios de actuación que, en cada momento y en función de la situación, se estimen más convenientes para el control de determinados aspectos tales como, eficacia de los tratamientos tecnológicos aplicados a los productos, productos destinados a la población en general o a grupos considerados de especial protección (población infantil, personas mayores, etc.), productos de gran consumo, productos implicados en alertas alimentarias, etc.

MUESTRAS PROGRAMADAS

RESUMEN DE LA PROGRAMACIÓN ANUAL DE TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS, DESGLOSADA POR PROGRAMAS DEL PNCOCA.

PROGRAMA	Nº MUESTRAS PROGRAMADAS
PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS	257
PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)	30
PROGRAMA 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	10
PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS- (SEGURIDAD ALIMENTARIA)	484
SUBPROGRAMA 8.1: OTROS PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS	166
PROGRAMA 9: ANISAKIS	60
PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS	342
PROGRAMA 12: ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS	565
PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS	18
PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS	166
PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	60
PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL	625
TOTAL	2.783



1.9.- PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE AGUAS DE CONSUMO: INSTALACIONES INTERIORES, TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Realizar el control y vigilancia del agua de consumo en el grifo del consumidor en el municipio de Madrid, aplicando los requisitos fijados por el Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

OBJETIVO GENERAL

Controlar que el agua de consumo que se pone a disposición del usuario reúne los requisitos de calidad en el punto en el cual surge de los grifos que son utilizados habitualmente para el consumo, para las aguas suministradas a través de una red de distribución, dentro de edificios, locales o establecimientos públicos o privados y viviendas.

También se consideran en este Programa, las tres Cartas de Servicios del Ayuntamiento de Madrid en las que la actividad de toma de muestras y análisis de aguas de consumo tiene establecidos compromisos hacia el ciudadano:

- Carta de Servicios de la Calidad del Agua de Consumo en Grifo.
- Carta de Servicios de Actuaciones Urgentes ante Brotes y Alertas Alimentarias.
- Carta de Servicios de los Parques y Jardines.

El 13 de enero de 2023 entró en vigor el Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, transponiendo a nuestro ordenamiento jurídico la Directiva (UE) 2020/2184 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2020 relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano.

El enfoque basado en el riesgo que se establece en este Real Decreto supone una novedad al integrar, respecto a la seguridad del agua, el método basado en la evaluación y gestión del riesgo que cubre toda la cadena de suministro, desde la zona de captación, extracción, tratamiento, almacenamiento y distribución, hasta el punto de cumplimiento.

Se destaca aquí la «**evaluación de riesgos de los sistemas de distribución domiciliaria**», en donde se hace especial hincapié **en los edificios prioritarios**, definidos como: “los grandes locales, distintos de viviendas, con un elevado número de usuarios que pueden verse expuestos a riesgos relacionados con el agua, en particular los locales grandes de uso público...”: hospitales, instituciones sanitarias, residencias de geriátricas, guarderías, y centros educativos, edificios en los que se ofrecen servicios de alojamiento, centros deportivos y de ocio.

El Ayuntamiento de Madrid, como titular de edificios prioritarios, **antes del 2 de julio de 2024** está obligado a registrar los datos que se requieran de sus edificios, en el sistema que el Ministerio de Sanidad establezca a tal efecto. El Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario de la Subdirección General de Salud Pública de Madrid Salud, está colaborando con el Ministerio de Sanidad en la actualidad, en la elaboración de guías orientativas y otros documentos para alcanzar a tiempo esta exigencia normativa.

El Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario en el año 2024 realizará las inspecciones y toma de muestras en las instalaciones interiores de agua de consumo, tanto de agua fría como de agua caliente sanitaria en edificios públicos y centros municipales: colegios, escuelas infantiles, albergues o centros de acogida y de refugiados, centros de día, centros de mayores, guarderías, instituciones educativas, centros deportivos y comerciales, centros de recreo y ocio, centros municipales de salud comunitaria, entre otros.

Los datos procedentes de las inspecciones se incorporarán en el Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA) mediante un protocolo específico denominado "PROTOCOLO TÉCNICO DE INSPECCIÓN. CONTROL DE AGUAS DE CONSUMO (AFCH y ACS)". AGUAS CONSUM 24.

Previsión para el año 2024: 100 inspecciones/ año.

Además de los anterior y de cara a la evaluación del riesgo de cada edificio priorizado, el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, ha elaborado unos registros en los que se recoge la información necesaria, obtenida en las inspecciones que se realizan, aunque, no se introducirán en SIGSA. Los datos que se recaban son, entre otros, los que se citan a continuación:

- Número de usuarios, existencia de depósitos interiores, de acumuladores de agua caliente sanitaria, origen del agua y puntos de entrega, puntos de uso de agua: duchas, grifos, fregaderos, pilas; material de tuberías de agua caliente sanitaria, material de tuberías de agua fría; existencia de paneles solares de calentamiento primario de agua, año de construcción...
- En los puntos críticos que se establezcan, se procederá a la toma de muestras de agua de consumo para verificar el cumplimiento de la normativa.

Controles programados

Los controles programados y las actuaciones a demanda por avisos respecto a la alteración en las características propias del agua de consumo, que se vienen realizando año tras año, se han subdividido en distintas categorías:

- Vigilancia y toma de muestras de aguas de consumo en depósitos y estaciones oficiales de muestreo (EOM) en colaboración con el Canal de Isabel II.
- Realizar ensayo de intercomparación de cloro libre y cloro combinado con otros laboratorios acreditados.
- Inspección de instalaciones interiores de aguas de consumo en edificios prioritarios, centros de día, centros de mayores, guarderías, escuelas, instituciones educativas, centros deportivos y comerciales, centros de recreo y ocio.
- Inspección de instalaciones interiores de aguas de consumo por avisos de incidencias en el agua de consumo en viviendas, edificios no prioritarios, públicos y privados.
- Vigilancia y toma de muestras de aguas de consumo en otros edificios públicos no prioritarios y privados (control e inspección de instalaciones interiores y depósitos en edificios públicos).
- Vigilancia y toma de muestras en fuentes públicas de consumo (vía pública y parques).
- Vigilancia y toma de muestras de aguas de consumo en relación con los materiales de instalaciones interiores (detección de plomo en edificaciones anteriores a 1980).

- Control y toma de muestras de parámetros relacionados con materiales plásticos de las instalaciones interiores (Bisfenol A, Cloruro de vinilo...).
- Toma de muestras de aguas de consumo en casos de alertas alimentarias, brotes de intoxicación alimentaria y otras emergencias e incidencias.
- Autocontrol mediante toma de muestras de agua fría de consumo y (agua caliente sanitaria (ACS) en Centros Deportivos Municipales y otros centros municipales para prevención de legionelosis, según el Real Decreto 487/2022 de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

Las inspecciones se llevarán a cabo por personal inspector adscrito al Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario.

Punto de control

La toma de muestras de agua de consumo tanto fría como agua caliente sanitaria se realizará en los puntos de control tanto grifos como duchas y otros puntos críticos de las instalaciones controladas: depósitos intermedios, acumuladores, entre otros e incluirá la inspección de las instalaciones interiores de suministro de agua.

Naturaleza del control

Los parámetros que se controlarán en la vigilancia municipal son los establecidos en el Artículo 15, en relación con el Anexo II, parte B.7 “Control en grifo” del Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro. En función del origen del abastecimiento y/o características de la instalación, se podrán analizar también otros parámetros recogidos en el Anexo I del Real Decreto 3/2023 a criterio del personal inspector.

Las muestras de agua serán analizadas siguiendo los procedimientos de ensayo establecidos en el Laboratorio de Salud Pública, validados según Norma ISO 17025 y acreditado por ENAC, teniendo en cuenta el Sistema de Calidad establecido en el Laboratorio.

Se realizará la toma de muestras de agua siguiendo el procedimiento normalizado.

Cumplimiento de la legislación y adopción de medidas ante los incumplimientos

El Real Decreto 3/2023, establece en el artículo 4 las “Responsabilidades y competencias”, que cuando la gestión del suministro del agua sea indirecta, delegada o mixta, la administración local, deberá garantizar que los operadores titulares de la concesión cumplan con lo señalado en esta normativa. En Madrid es el Canal de Isabel II, la empresa pública encargada de la gestión del ciclo del agua.

El Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, mantiene un fluido y constante intercambio de información con el Canal de Isabel II, relativa a las incidencias en la calidad del agua que se producen el término municipal.

Se consideran incidencias en el agua de consumo las establecidas en el artículo 22.1 del Real Decreto. Si se superan los valores paramétricos del Anexo I, de acuerdo con los artículos 22.2 d) y 25: *Incidencias Tipo II*, la administración local adoptará las medidas adecuadas para reducir o eliminar el riesgo del incumplimiento detectado, trasladando la información de la situación a los afectados, así como las medidas correctoras y recomendaciones necesarias.

Los resultados de todos los parámetros analizados en la toma de muestras de agua de consumo son incorporados por el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, en la base de datos del Ministerio de Sanidad que gestiona y explota el Sistema de Información Nacional de Agua de Consumo (SINAC) en la que aparece la calificación de aptitud para el consumo del agua del boletín analítico introducido.

ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN Y TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS

DISTRIBUCIÓN DE LAS MUESTRAS PROGRAMADAS DE AGUAS DE CONSUMO PÚBLICO, SEGÚN SU PROCEDENCIA

PROCEDENCIA DE LA MUESTRA	Nº MUESTRAS
Estaciones y depósitos del Canal de Isabel II	80
Intercomparación de cloro libre y combinado	240
Fuentes de beber	200
Con motivo de eventos en Vía Pública (Feria del Libro, Maratones, Fiestas de distritos, etc.)	200
Resto de edificaciones (colegios, hoteles, viviendas, bares, establecimientos públicos, etc.)	1.130
Control de parámetros relacionados con los materiales plásticos de las instalaciones interiores	250
Detección de Legionella en ACS	80
TOTAL	2.180

INSPECCIONES EN LOCALES PRIORITARIOS EN 2024	NÚMERO DE INSPECCIONES
Centros deportivos municipales	18
Centros municipales de acogida a personas sin hogar	18
Otros edificios prioritarios: centros de día, centros de mayores, edificios de Policía Municipal, Bomberos, etc.	64
TOTALES	100



1.10.- REVISIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

1.10.1: PROGRAMA DE AUDITORÍAS INTERNAS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El Reglamento (UE) 2017/625, relativo a los controles y otras actividades oficiales-establece, en su artículo 6, que *“Para asegurarse del cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento, las autoridades competentes realizarán auditorías internas u ordenarán que les sean realizadas y, atendiendo a su resultado, adoptarán las medidas oportunas. Las auditorías mencionadas serán objeto de un examen independiente y se llevarán a cabo de manera transparente”*.

De acuerdo con lo anterior, las autoridades competentes en el control oficial de alimentos han de tener un Programa de Auditorías internas que desarrollarán de acuerdo con las prioridades que objetivamente determinen.

Así mismo, y estrechamente relacionado con lo anterior, la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, regula el régimen de auditorías como elemento clave para garantizar que los planes de control consiguen los objetivos deseados.

En el ámbito municipal, al Organismo Autónomo Madrid Salud le corresponde, entre otras, la competencia de auditar los servicios de inspección sanitaria de los distritos, con el fin de verificar que los actos, operaciones y procedimientos de inspección se han desarrollado de conformidad con las normas, disposiciones y directrices que sean de aplicación, entre las que se incluye como un elemento clave en las inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos.

OBJETIVO DEL PROGRAMA

Establecer las líneas directrices para desarrollar el proceso de auditoría interna del Sistema de Control Oficial de Alimentos de la ciudad de Madrid, con el fin de verificar el cumplimiento de los objetivos de la legislación alimentaria de aplicación en el marco de las inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN

Servicios de inspección competentes

El Programa de auditorías internas se llevará a cabo por personal inspector adscrito al Departamento de Seguridad Alimentaria y, en su caso, del Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario.

Punto de control

El proceso de auditoría interna alcanza a todas las áreas y dependencias municipales con competencias en el control oficial de alimentos, conforme se recoge en el Programa Anual de Auditorías Internas, excepto el Laboratorio de Salud Pública que, como organismo acreditado en la Norma UNE-EN-ISO-IEC/17025, está sujeto a un proceso de auditoría específico.

Métodos y procedimientos de control

Las auditorías se desarrollarán conforme a lo estipulado en el Procedimiento de Auditorías Internas del Sistema de Control Oficial de Alimentos.

Este Procedimiento ha sido elaborado con el fin de definir y documentar la sistemática para llevar a cabo las auditorías internas del Sistema de Control Oficial de Alimentos en la ciudad de Madrid, así como los requisitos y el perfil de los auditores.

PLANIFICACIÓN Y CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

Durante el año 2024, se realizarán las siguientes auditorías internas, cuyo desglose por Dependencia/ Servicio de control oficial de alimentos objeto de auditoría, actividad a auditar y fecha prevista de la auditoría, es el que se indica en la siguiente tabla:

AUDITORIAS INTERNAS PROGRAMADAS 2024		
DEPENDENCIA / SERVICIO DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS OBJETO DE AUDITORÍA	ACTIVIDAD A AUDITAR	FECHA PREVISTA AUDITORIA
Departamento de Salud del distrito de CENTRO (*)	Inspección de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.1)	2º Semestre 2024
Departamento de Salud del distrito de ARGANZUELA (*)	Inspección de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.1)	2º Semestre 2024
Departamento de Salud del distrito de SALAMANCA (*)	Inspección de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.1)	2º Semestre 2024
Departamento de Salud del distrito de FUENCARRAL (*)	Inspección de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.1)	2º Semestre 2024
Departamento de Inspección de MERCAMADRID (Madrid Salud)	Inspección de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.2)	2º Semestre 2024
Departamento de Salud del distrito de TETUÁN (**)	Actuaciones ante Emergencias alimentarias	2º Semestre 2024

(*) SON LOS DISTRITOS QUE CUENTAN CON MAYOR NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS CON FRECUENCIA DE INSPECCIÓN MUY ALTA (PIAP 2023)

(**) ES EL DISTRITO CON MÁS B.O.A EN EL 1º SEMESTRE 2023 (Y QUE NO ESTA REPETIDO EN EL CICLO DE AUDITORIAS 2021-2025)

En relación con la inspección de establecimientos alimentarios (Programa 1), se significa que, entre los aspectos a controlar, se prestará especial atención a la aplicación del Procedimiento de Inspección de Establecimientos Alimentarios basado en el Riesgo.

Los auditores no auditarán procesos en los cuales participen o sean responsables, en aplicación del principio de independencia.

1.10.2: PROGRAMA DE SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

La supervisión del control oficial constituye una herramienta para verificar la eficacia de los controles oficiales, entendida como el conjunto de actividades realizada por los niveles superiores jerárquicos sobre el personal inspector adscrito al control oficial de alimentos con el objeto de valorar la correcta realización de sus funciones y la aplicación de la normativa comunitaria y nacional en materia de seguridad alimentaria. Es decir, la supervisión es una técnica que permite realizar la verificación del cumplimiento y la eficacia de los inspectores de control oficial, no del sistema en su conjunto.

Los objetivos de la supervisión del control oficial son los siguientes:

- ✓ Buscar una mayor homogeneidad de los controles oficiales.
- ✓ Detectar posibles carencias en el sistema de control oficial.
- ✓ Mejorar la calidad y la eficacia de los controles oficiales introduciendo planes de mejora ante las deficiencias detectadas.
- ✓ Proporcionar confianza de que los sistemas de control están funcionando, tanto a la propia Administración como a los consumidores.
- ✓ Dar cumplimiento a la legislación comunitaria vigente.

De acuerdo con lo anterior, las autoridades competentes en el control oficial de alimentos han de tener un Programa de Supervisiones que desarrollarán de acuerdo con las prioridades que objetivamente determinen, con el fin de verificar que los actos, operaciones y procedimientos de inspección se han desarrollado de conformidad con las normas, disposiciones y directrices que sean de aplicación, entre las que se incluye como un elemento clave de las inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos.

Las supervisiones serán realizadas por los/as responsables de las dependencias o servicios de control oficial alimentos, a los que esté adscrito el personal inspector objeto de este programa.

OBJETIVO DEL PROGRAMA

Establecer las líneas directrices para desarrollar el proceso de supervisión del personal inspector de control oficial de alimentos de la ciudad de Madrid en relación con el cumplimiento de los

requisitos establecidos en los procedimientos, instrucciones y cualquier otra documentación asociada a las actividades de control oficial de alimentos en los establecimientos alimentarios.

Asimismo, se tendrá también en cuenta el cumplimiento de otras obligaciones derivadas de la normativa sanitaria, procedimiento administrativo y de los criterios internos implantados con el objeto de tramitar y gestionar expedientes y cualquier otra documentación relacionada.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN

Servicios de inspección competentes

El programa de supervisión del control oficial se llevará a cabo por los responsables de los departamentos de Salud de los distritos, Departamento Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid.

Punto de control

El proceso de supervisión es de aplicación a todo el personal inspector del control oficial de alimentos de la ciudad de Madrid, en relación con las actividades de control oficial que desarrollan, incluyendo tanto las realizadas como consecuencia de actuaciones programadas, de oficio, así como las resultantes de denuncias o reclamaciones.

Afecta a todos los departamentos municipales competentes en las actividades de control oficial de alimentos, excepto al Laboratorio de Salud Pública que, como organismo acreditado en la Norma UNE-EN-ISO-IEC/17025, está sujeto a un proceso de auditoría y supervisión específico.

Métodos y procedimientos de control

Las supervisiones se desarrollarán a lo largo del año 2024, conforme a lo estipulado en el "Procedimiento General de supervisión de los inspectores de control oficial de alimentos". Este Procedimiento ha sido elaborado con el fin de establecer y documentar la sistemática para realizar la supervisión de los inspectores de control oficial de alimentos de la ciudad de Madrid.

Para ello, se tendrán en cuenta los requisitos establecidos en los procedimientos, instrucciones y cualquier otra documentación asociada a las actividades de control oficial de alimentos, así como de otras obligaciones derivadas de la normativa sanitaria, procedimiento administrativo y de los criterios internos implantados con el objeto de tramitar y gestionar expedientes y cualquier otra documentación relacionada.

PLANIFICACIÓN Y CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

La supervisión se realiza en base a una priorización del riesgo asociada a la correcta realización de los controles oficiales. A modo de ejemplo, para valorar el riesgo se tendrá en cuenta la existencia de recursos humanos suficientes, existencia de procedimientos, formación previa, resultados de supervisiones anteriores, incorporación de personal nuevo, etc.

La programación se efectúa de acuerdo con los siguientes criterios:

- La realiza el/la responsable del departamento sobre el personal inspector de control oficial adscrito al mismo.
- Se realiza de forma continua a lo largo del año.
- Están sujetos a ella todo el personal inspector de control oficial.
- Cada inspector/a sólo puede ser supervisado/a una vez al año, independientemente del número de actuaciones realizadas por dicho/a inspector/a que se hayan examinado para obtener el resultado.

RESUMEN ANUAL DE LA ACTIVIDAD DE SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Al finalizar la última supervisión de cada año, el responsable de cada departamento elaborará un informe resumen de las supervisiones realizadas, indicando las no conformidades detectadas y las medidas correctoras que se proponen y que requerirá el correspondiente visto bueno (Vº. Bº.) de su superior jerárquico.

2. Inspecciones y actividades programadas en establecimientos con incidencia en la salud pública

2.1.- INTRODUCCIÓN

Las inspecciones y actividades programadas en establecimientos con incidencia en la Salud Pública, al igual que el resto de las actividades que integran el Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2024 del Ayuntamiento de Madrid, parte de un planteamiento global cuyo objetivo es ordenar las actuaciones que la inspección municipal realizará durante el año 2024 y que afecta a los veintiún departamentos de Salud de los distritos y a los Departamentos de Salud Ambiental y Departamento de Laboratorio de Salud Pública de Madrid Salud.

Para el año 2024 se va a continuar con las inspecciones y actividades programadas en establecimientos con incidencia en la Salud Pública como en años anteriores, de acuerdo con el desarrollo de las competencias otorgadas en materia de sanidad a las Corporaciones Locales, en el artículo 42 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad y en el artículo 137 de la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid, y conforme con lo establecido en la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid publicada en junio de 2014.

Son objetivo de vigilancia y control las actividades relacionadas con la estética, gimnasios, el cuidado y recreo infantil, las aguas recreativas e instalaciones con riesgo de transmisión de Legionella, así como los servicios funerarios ubicados en el municipio de Madrid.

El control de los establecimientos/instalaciones públicos o privados donde se realizan estas actividades viene ordenado con un nuevo enfoque basado en el riesgo, iniciado en 2016, y con sentido eminentemente preventivo, de manera que el personal inspector no sólo verificará que las actividades cumplen con la normativa de especial aplicación, sino que centrará sus actuaciones inspectoras en investigar los factores de riesgo relacionados con las actividades objeto de la inspección. Este nuevo procedimiento de actuación permite categorizar los establecimientos en función del riesgo asociado al perfil de la actividad (PA) y del estado higiénico sanitario del establecimiento (EHS).

Estas inspecciones y actividades se estructuran en seis Programas, cada uno de los cuales, a su vez, cuenta con Subprogramas de control específicos:

- ESTÉTICA.
- GIMNASIOS.
- CENTROS INFANTILES.
- AGUAS RECREATIVAS.
- INSTALACIONES CON RIESGO DE TRANSMISIÓN DE LEGIONELLA.
- SERVICIOS FUNERARIOS.

2.2.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

Como hemos indicado anteriormente, las inspecciones y actividades programadas en establecimientos con incidencia en la Salud Pública contempla una serie de Programas estructurados en seis áreas de referencia:

- Estética
- Gimnasios.
- Centros infantiles.
- Aguas recreativas.
- Instalaciones con riesgo de transmisión de Legionella.
- Servicios funerarios.

Los diferentes Programas de inspección se planifican teniendo en consideración los factores de riesgo asociados a las distintas actividades.

Cada Programa consta de:

- **Objetivo general** basado en la disminución del riesgo que para la salud que pueden suponer ciertos aspectos relacionados con la realización de estas actividades.
- **Objetivos específicos**, cuyo seguimiento se realizará a partir de indicadores, cuyos valores de referencia permitirán tener un conocimiento periódico y detallado del desarrollo y evaluación de cada programa.

Para armonizar y coordinar los criterios de inspección de todos los servicios implicados, cada programa dispone de protocolos de inspección y guías de cumplimentación específicas (**Documentación Técnica**).

Desde la creación del Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid y su asociación a la aplicación informática Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA), se ha dispuesto de una relación ordenada de establecimientos, así como de la obtención de información necesaria para que los servicios de inspección puedan llevar a cabo sus actuaciones, y a la vez, se pueda obtener la información necesaria para una planificación adecuada de sus actividades. Es por esto, que se considera fundamental para el seguimiento de estas actividades, la actualización, adecuación y mantenimiento de los censos por parte de los servicios inspectores actuantes.

Para la programación de las actuaciones inspectoras desarrolladas en los distritos, se ha tenido en cuenta lo establecido en el “**Procedimiento de inspección de actividades con incidencia en salud pública de la ciudad de Madrid basado en el riesgo**” que permite determinar el riesgo asociado a cada uno de los establecimientos teniendo en cuenta su perfil de actividad (PA) y del estado higiénico-sanitario (EHS) y en función de ello establecer su frecuencia mínima de inspección.

Actualmente, las aplicaciones informáticas incluyen herramientas para disponer de la información sobre el control realizado y, en su caso, facilitar la citada categorización de los

establecimientos en función del riesgo de cara a la planificación de la frecuencia de sus controles.

Para el año 2024 y en la medida que todavía no se ha podido asignar a todas las actividades del censo una frecuencia de inspección de acuerdo con el procedimiento de categorización del riesgo, la priorización de las inspecciones que se realizarán se desarrollará teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

1. **Los establecimientos que estén clasificados a 30 de septiembre de 2023 con una frecuencia mínima de inspección de muy alta y alta.**
2. **Los establecimientos que no tengan frecuencia de inspección establecida porque no han sido inspeccionados con protocolo de riesgo.**
3. **Los que hayan sido clasificados con una frecuencia mínima de inspección media o baja y su nueva inspección corresponda el año 2024.**

(*) El orden de prioridad será determinado en última instancia por los departamentos de Salud de los distritos, que valoraran los establecimientos/instalaciones a inspeccionar en función de sus propias necesidades y recursos.

La planificación de la inspección de estos Programas se ha establecido atendiendo a criterios de perfil de actividad y rotación. En concreto, para la planificación de las actividades se han considerado los censos internos de los diferentes establecimientos/actividades proporcionado por el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) a 30 de septiembre de 2023.

En el caso del **Programa de Control de Instalaciones de riesgo de transmisión de Legionella**, no se adoptan los criterios del Procedimiento de inspección basado en riesgo dado que:

- En las instalaciones municipales de riesgo, tales como torres de refrigeración, condensadores evaporativos, etc. se realiza un autocontrol de las instalaciones al objeto de reforzar el control realizado por los responsables municipales de estas instalaciones sobre las empresas externas contratadas para su mantenimiento.
- Los sistemas de nebulización ubicados en terrazas de bares, restaurantes y comercio minorista de alimentación presentan un censo con una variabilidad anual importante.
- Los balnearios urbanos, considerados también instalación de riesgo de transmisión de legionelosis, están incluidos en el Programa de control de Instalaciones de Aguas Recreativas.

En este Programa de Control de Instalaciones con riesgo de transmisión de Legionella, se utilizan, como en los programas indicados anteriormente, protocolos de inspección y sus correspondientes guías de cumplimentación. En cuanto al criterio de programación, se aplica:

- Una visita anual como mínimo en el caso del autocontrol de instalaciones municipales de riesgo de transmisión y transmisión de legionelosis.
- Una visita cada dos años como mínimo de sistemas de nebulización en restauración colectiva y comercio minorista de alimentación.

Asimismo, el **Programa de Control de Servicios Funerarios**, no presenta una frecuencia de inspección basada en riesgo, realizando un control anual de las instalaciones y sus vehículos.

Esto es debido a que su censo es muy reducido (7 empresas funerarias en 2023) y es inspeccionado íntegramente desde el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

Además de realizar un control de estos establecimientos mediante la realización de visitas de inspección protocolizadas, en algunos Programas, como el de Instalaciones de Aguas Recreativas y el Programa de Control de Instalaciones de riesgo de transmisión de Legionella, también se realizan determinaciones analíticas “in situ” de agua y aire en instalaciones climatizadas, así como tomas de muestras de agua para análisis en el Laboratorio de Salud Pública.

A partir de los **criterios de programación** establecidos en función del perfil de actividad y la frecuencia de inspección, cada departamento de Salud de los distritos municipales ha indicado los establecimientos que pueden ser objeto de inspección durante el año 2024.

En aquellos casos en que por parte de los distritos no puede realizarse toda la inspección programada, por parte de Madrid Salud, y en función de los recursos adscritos al Departamento de Salud Ambiental, se procederá a realizar inspección complementaria estableciendo a tal efecto los siguientes **criterios de inspección complementaria o de apoyo**:

* Se dará prioridad a aquellos distritos que no cuenten con técnicos adscritos a la Sección de control de alimentos de origen no animal y calidad de las aguas, en cuyo caso se dará apoyo/inspección complementaria en aquellas actividades que así lo soliciten y en función de su censo, así como de la valoración del riesgo del año 2023.

* Asimismo se dará prioridad al control de establecimientos que no cuentan con frecuencia de inspección asociada al riesgo o cuentan con perfil de actividad de riesgo alto y medio.

A efectos de cuantificar la inspección de apoyo, con los recursos humanos disponibles en Madrid Salud y con el objetivo de alcanzar la mayor objetividad posible, se han establecido los siguientes criterios adicionales:

* Si durante el año 2024 se produjeran nuevas incorporaciones de personal inspector o por el contrario, se generarán bajas en algún distrito o en Madrid Salud, se valoraría nuevamente el apoyo o inspección complementaria realizada desde Madrid Salud.

* La inspección de apoyo indicada se aplicará a la programación mínima, pudiendo ser incrementada a lo largo del año en función de disponibilidad de recursos humanos o necesidades técnicas concretas.

Esta inspección complementaria o de apoyo se realizará siempre que por parte del distrito sea solicitado de acuerdo con lo indicado en el “Procedimiento específico para la gestión de la actividad complementaria a la inspección de los distritos relacionada con la salud pública”.

2.3.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

Con el objeto de armonizar los criterios de inspección de los servicios de inspección implicados en el desarrollo de estas inspecciones y actividades, se elaboran para cada Programa, Protocolos de Inspección (donde se incluyen preguntas sobre los aspectos más relevantes que se controlan durante las inspecciones a los establecimientos según las actividades realizadas) y sus correspondientes Guías Técnicas de cumplimentación de los protocolos, donde se indican los criterios de verificación y actuación en cada caso.

Para el año 2024 se actualizará el “**Procedimiento de inspección de actividades con incidencia en salud pública de la ciudad de Madrid basado en el riesgo**” ajustando nuevas frecuencias mínimas de inspección en función de la categorización de los establecimientos en función del riesgo. Esta actualización considerará 4 Niveles de Riesgo: Alto, Medio, Bajo y Muy Bajo que se corresponden con 4 Frecuencias Mínimas de Inspección (FMI), cada 12, 18, 24 o 60 meses, respectivamente.

En los protocolos basados en riesgo los ítems tienen diferente puntuación, de 0 a 10, según el riesgo que supone la existencia de ese incumplimiento en el desarrollo de la actividad.

Para el **PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS DE ESTÉTICA** existen cuatro protocolos basados en riesgo donde se incluyen los aspectos más relevantes de cada una de las actividades inspeccionadas:

- Centros de adorno corporal, donde se realizan actividades de adorno corporal (tatuaje, perforación cutánea, micropigmentación y microblading).
- Centros de bronceado artificial.
- Peluquerías.
- Institutos de belleza y centros de estética con aparatología o sin ella.

Para el **PROGRAMA 2: CONTROL DE GIMNASIOS** se cuenta con el protocolo de riesgo de gimnasios.

Para el **PROGRAMA 3: CONTROL DE CENTROS INFANTILES** existe un solo protocolo de riesgo para los tres tipos de centros que se controlan (escuelas infantiles, centros de cuidado y centros de recreo y esparcimiento infantil). En este protocolo hay preguntas comunes a las tres actividades y específicas de cada una de ellas.

Para el **PROGRAMA 4: CONTROL DE INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS** se cuenta con un protocolo de riesgo aplicable a piscinas y balnearios urbanos y tres protocolos informativos para la inspección de los diferentes tipos de vasos: polivalente, infantil, hidromasaje.

Para el **PROGRAMA 5: CONTROL DE INSTALACIONES CON RIESGO DE TRANSMISION DE LEGIONELLA** se cuenta con protocolo informativo no basado en riesgo para el control de sistemas de nebulización.

Para el **PROGRAMA 6 CONTROL DE SERVICIOS FUNERARIOS**, se cuenta con un protocolo informativo no basado en riesgo, para el control de sus instalaciones y vehículos.

Los referidos Protocolos Técnicos de Inspección, con las denominaciones con las que aparecerán en el soporte informático y la sistemática para su cumplimentación, se incluyen en las Documentaciones Técnicas del presente Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2024 del Ayuntamiento de Madrid. Se encuentran incorporados en la aplicación informática “Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo” vinculada al Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA), asociados a la Campaña: INSPECCIONES AÑO 2024 (IN24) y son introducidos en la misma una vez realizada la visita de inspección.

La documentación técnica, protocolos y guías de cumplimentación de cada Programa se presentan en seis documentos aparte:

- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de Centros de Estética (peluquerías, institutos de belleza/centros estética, bronceado artificial y adorno corporal).
- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de Gimnasios.
- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de Centros Infantiles (centros de recreo y esparcimiento infantil, escuelas infantiles y centros de cuidado infantil).
- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de instalaciones de aguas recreativas (piscinas y balnearios).
- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de Instalaciones de riesgo de transmisión de Legionella.
- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de Servicios Funerarios.

2.4.- RELACIÓN DE PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA

- ❑ **PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS DE ESTÉTICA:**
 - SUBPROGRAMA 1.1: CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PERFORACIÓN CUTÁNEA (PIERCING) Y MICROPIGMENTACIÓN.
 - SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL.
 - SUBPROGRAMA 1.3: CONTROL DE PELUQUERÍAS.
 - SUBPROGRAMA 1.4.: CONTROL DE INSTITUTOS DE BELLEZA Y CENTROS DE ESTÉTICA.
- ❑ **PROGRAMA 2: CONTROL DE GIMNASIOS**
- ❑ **PROGRAMA 3: CONTROL DE CENTROS INFANTILES:**
 - SUBPROGRAMA 3.1: CONTROL DE CENTROS DE RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL.
 - SUBPROGRAMA 3.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES.
 - SUBPROGRAMA 3.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL.

- ❑ **PROGRAMA 4: CONTROL DE INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS:**
 - SUBPROGRAMA 4.1: CONTROL DE PISCINAS.
 - SUBPROGRAMA 4.2: CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS.
 - SUBPROGRAMA 4.3: CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA EN PISCINAS Y BALNEARIOS URBANOS.
- ❑ **PROGRAMA 5: CONTROL DE INSTALACIONES CON RIESGO DE TRANSMISIÓN DE LEGIONELLA**
- ❑ **PROGRAMA 6. CONTROL DE SERVICIOS FUNERARIOS**

2.5.- EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS

La sistemática que se empleará para la medición, análisis y seguimiento de los Programas se realizará a partir de:

- **Estudio y valoración del grado de consecución de objetivos.** Para cada Programa se establecen una serie de indicadores que nos permiten determinar la actividad inspectora realizada y valorarlo según lo programado en el año en curso. Esta consecución de objetivos se realiza trimestralmente.
- **Estudio y valoración de los Protocolos Técnicos de Inspección.** Finalizado el año e introducidos en el Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA) los datos proporcionados en las inspecciones realizadas (protocolos técnicos de inspección), se extraen los datos del sistema informático y se efectúa una evaluación del programa, determinando el grado de cumplimientos, incumplimientos y/o deficiencias observadas.

La evaluación de los indicadores de cada Programa y la valoración de los Protocolos de Inspección utilizados en cada caso será presentada una vez finalizado el año 2024.

Indicadores de evolución y cumplimiento de la programación:

- 1.- **Número de inspecciones realizadas:** Número de inspecciones realizadas para cada una de las actividades inspeccionadas respecto al número de inspecciones programadas.
- 2.- **Cobertura:** Porcentaje de establecimientos inspeccionados de una actividad frente al total de establecimientos de esa actividad censados en el epígrafe correspondiente del Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA).
- 3.- **Rotación:** Es el número de inspecciones realizadas por centro inspeccionado según la actividad que realiza, indica el número medio de veces que se han inspeccionado los establecimientos.

El seguimiento de los indicadores proporcionará la información necesaria para proponer, en caso necesario, las acciones de mejora que se consideren oportunas, a fin de conseguir la mayor eficacia y eficiencia en el servicio prestado. Este seguimiento será realizado con la periodicidad establecida.

2.6.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS

A continuación, se adjunta una tabla en la que se indican el número de establecimientos incluidos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid a fecha 30 de septiembre 2023, objeto de control durante el año 2024, diferenciado por Programas, actividades y los veintiún distritos del municipio de Madrid.

Censo de actividades de epígrafes de establecimientos con incidencia en Salud Pública a 30 de septiembre de 2023

PROGRAMA	ESTETICA					GINNASIO	CENTROS INFANTILES				AGUAS RECREATIVAS			INST. RIESGO LEGIONELLA	TOTAL	
ACTIVIDAD	Adorno corporal	Bronceado Artificial	Peluquerías	Institutos de Belleza/Centros Estética	SUBTOTAL ESTÉTICA		Recreo infantil	Escuelas infantiles	Cuidado infantil	SUBTOTAL CENTROS INFANTILES	Piscinas prioritarias	Piscinas no prioritarias	Balnearios urbanos			SUBTOTAL INSTALACIONES RIESGO LEGIONELLA
01-CENTRO	63	7	314	165	549	46	2	15	5	22	28	11	26	65	106	788
02-ARGANZUELA*	18	6	251	158	433	34	1	30	14	45	7	145	2	154	7	673
03-RETIRO*	18	3	204	144	369	41	1	25	1	27	10	97	3	110	12	559
04-SALAMANCA	34	9	361	355	759	69	6	17	17	40	20	43	14	77	39	984
05-CHAMARTIN	11	7	254	200	472	50	2	47	1	50	16	269	5	290	36	898
06-TETUAN	24	8	286	184	502	49	4	15	3	22	10	60	3	73	15	661
07-CHAMBERI	28	9	314	323	674	59	1	34	6	41	9	31	5	45	29	848
08-FUENCARRAL-EL PARDO*	14	7	294	198	513	45	7	66	4	77	32	400	9	441	17	1093
09-MONCLOA-ARAVACA	5	6	135	125	271	24	3	35	3	41	33	134	3	170	27	533
10-LATINA	13	13	353	139	518	34	8	36	6	50	10	67	1	78	5	685
11-CARABANCHEL	28	15	394	179	616	37	11	28	2	41	11	147	2	160	3	857
12-USERA	11	6	195	86	298	12	4	17	3	24	10	44	2	56	7	397
13-PUENTE VALLECAS*	18	9	311	117	455	26	3	40	1	44	11	30	0	41	3	569
14-MORATALAZ	6	4	133	67	210	13	2	21	--	23	7	40	0	47	7	300
15-CIUDAD LINEAL*	16	11	406	198	631	50	9	34	2	45	12	404	2	418	14	1158
16-HORTALEZA	8	7	193	146	354	39	2	50	3	55	20	243	2	265	20	733
17-VILLAVERDE	10	11	219	121	361	23	3	29	2	34	6	80	--	86	2	506
18-VILLA VALLECAS*	11	9	102	77	199	21	9	29	--	38	7	138	--	145	11	414
19-VICALVARO*	12	6	76	48	142	12	1	18	--	19	5	72	--	77	2	252
20-SAN BLAS-CANILLEJAS	15	7	180	104	306	40	12	28	1	41	18	177	2	197	4	588
21-BARAJAS	2	2	57	38	99	14	--	13	2	15	17	116	2	135	12	275
TOTAL GENERAL	365	164	5032	3172	8731	738	91	627	76	794	299	2748	83	3130	378	13771

2.7.- PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN: INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA.

PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS DE ESTÉTICA

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objetivo de este programa es el control desde el punto de vista higiénico sanitario de los establecimientos donde se realizan prácticas de peluquería, estética, bronceado artificial y adorno corporal (tatuaje, piercing y micropigmentación) ubicados en el municipio de Madrid.

En los últimos años se ha producido un incremento importante del número de establecimientos dedicados a la estética y una evolución de esta actividad. Esto trae consigo el uso de nuevas técnicas y equipos que pueden suponer un riesgo para el usuario si no son aplicadas por personal cualificado, con las instrucciones precisas. Además, es importante un mantenimiento e higiene de instalaciones y equipos que proporcione una seguridad en su aplicación. Todo ello hace imprescindible el control sanitario de estos servicios de estética personal.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Serán objeto de inspección programada tanto los establecimientos del sector de la estética que sean incluidos en la planificación en base al riesgo, como los establecimientos que por objeto de denuncia o por nueva inscripción o modificación de adscripción registral, en su caso, precisen de la realización de un control del cumplimiento de la normativa de aplicación.

Las actuaciones inspectoras comprenden una primera visita de inspección (inspección inicial) y en caso de presentarse incumplimientos y/o deficiencias, la realización de las necesarias visitas de comprobación de subsanación.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se efectuará en los establecimientos donde se realizan las siguientes actividades:

- Peluquerías.
- Centros de estética e institutos de belleza.
- Centros de tatuaje, perforación cutánea (piercing) y micropigmentación.
- Centros de bronceado artificial.

Métodos y procedimiento de control.

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de **inspecciones higiénico-sanitarias**, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones son realizadas por el personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud, dentro de la actividad complementaria de apoyo a la inspección en estos distritos.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con los **procedimientos documentados**.

La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario del establecimiento:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares... etc.
- **Revisión y actualización de la actividad del establecimiento.** En el transcurso de la visita de inspección, se verificará que las actividades realizadas en el establecimiento coincidan con las que figuren en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones, equipos, productos utilizados (cosméticos), utillaje, lencería, cubos de residuos, etc.
- **Verificación de prácticas higiénicas correctas:** Se verificará que actuaciones tales como limpieza de equipos y material, gestión de lencería, gestión de residuos, etc. se realice de manera adecuada.
- **Entrevistas** con el responsable y el personal del establecimiento, a efectos de valorar su formación adecuada en base a la actividad realizada y sus prácticas higiénicas.
- **Examen documental** de registros, manual de equipos, fichas técnicas de productos, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento**. Se facilitará oficialmente una copia del acta/informe al inspeccionado y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de estos en posteriores visitas de inspección.

Las actuaciones inspectoras se realizarán conforme a lo descrito en el “Procedimiento de inspección de establecimientos con incidencia en Salud Pública basado en el riesgo”.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en

Incumplimiento: como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.

Deficiencia: la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad.

Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de estas.

- Su repercusión en la salud de los consumidores.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del establecimiento, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos y deficiencias detectadas, son las siguientes:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad
- Retirada del mercado de los productos afectados/Inmovilización cautelar
- Requerimiento de corrección de incumplimientos y/o deficiencias
- Revisión del sistema de autocontrol del establecimiento por parte del operador en el caso de piscinas y balnearios de uso público.
- Otras medidas:
 - Corrección inmediata por parte del operador.
 - Retirada temporal del aplicador.
 - Destrucción voluntaria de los productos.
 - Inhibición a la Comunidad de Madrid.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 1

SUBPROGRAMA 1.1	CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PERFORACIÓN CUTÁNEA (PIERCING) Y MICROPIGMENTACIÓN
SUBPROGRAMA 1.2	CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL
SUBPROGRAMA 1.3	CONTROL DE PELUQUERÍAS
SUBPROGRAMA 1.4	CONTROL DE INSTITUTOS DE BELLEZA Y CENTROS DE ESTÉTICA

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN CENTROS DE ESTÉTICA, DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Se muestra a continuación el censo de centros de estética objeto de inspección programada durante el año 2024, junto con el número establecimientos a inspeccionar por los departamentos de Salud de los distritos y el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCION PROGRAMADA 2024	CENSO 2024	INSPECCION PROGRAMADA DISTRITOS	INSPECCION PROGRAMADA MADRID SALUD	TOTAL
PROGRAMA ESTÉTICA				
CENTROS DE ADORNO CORPORAL	365	346	19	365
CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL	164	144	20	164
PELUQUERÍAS	5032	419	128	547
INSTITUTOS DE BELLEZA Y CENTROS DE ESTÉTICA	3172	459	139	598
TOTAL	8731	1368	306	
TOTAL ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR		1368	306	1674

SUBPROGRAMA 1.1: CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PERFORACIÓN CUTÁNEA (PIERCING) Y MICROPIGMENTACIÓN

Al objeto de minimizar el riesgo para la salud de los usuarios de los establecimientos donde se realizan prácticas de adorno corporal; tatuaje, perforación cutánea (piercing) y micropigmentación, así como para conocer el grado de cumplimiento de las normativas de aplicación, el Ayuntamiento de Madrid va a seguir desarrollando este subprograma de vigilancia y control de estos establecimientos de adorno corporal durante el año 2024.

En el municipio de Madrid, estas actividades vienen reguladas por el **Decreto 35/2005, de 10 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se regulan las prácticas de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea “piercing” u otras similares de adorno corporal y la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, de mayo de 2014.**

Este Subprograma presenta los siguientes objetivos;

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados de la realización de prácticas de adorno corporal tanto en el usuario de estos servicios como en sus aplicadores.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

Controlar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos donde se realizan estas prácticas, así como de los productos utilizados.

Objetivo 2

Sensibilización de la población general ante los riesgos de las prácticas de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea (piercing).

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

Las inspecciones de los establecimientos de adorno corporal serán realizadas por personal inspector adscritos a los departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los que se realice la actividad de inspección complementaria acordada para este año y para esta actividad.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los centros en los que se realizan prácticas de tatuaje, perforación cutánea y micropigmentación. A este respecto se considera:

Tatuaje, micropigmentación y prácticas similares: Los procedimientos de decoración del cuerpo humano mediante la introducción en la piel de pigmentos colorantes por medio de punciones.

“Piercing” y prácticas similares: Procedimiento de decoración del cuerpo humano consistente en la perforación de cualquier parte del cuerpo, con la finalidad de prender en la misma objetos de metal u otros materiales.

Métodos y procedimientos de control

Los procedimientos de control consistirán, entre otros, el control de los locales, las condiciones higiénicas del establecimiento, de la formación, vacunación y correctas prácticas de los aplicadores, del instrumental, de las tintas utilizadas en el tatuaje/micropigmentación, así como la realización higiénica de las prácticas.

En relación con estas actividades es importante verificar que por parte de sus aplicadores se proporciona información al usuario acerca de las particularidades de estas prácticas, sus eventuales riesgos y sus cuidados posteriores, disponiendo al efecto de información en el establecimiento, así como consentimientos informados que deberán ser cumplimentados por el usuario.

Madrid Salud dispone en su web institucional de información al respecto del riesgo de estas prácticas para su divulgación entre los potenciales usuarios.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3).**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para el año 2024.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo 1:

Controlar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos donde se realizan estas prácticas, así como de los productos utilizados.

Actividad 1:

Inspección de los establecimientos donde se realicen algunas de las prácticas relacionadas a continuación: tatuaje, perforación cutánea (piercing) y micropigmentación.

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones planificadas. Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100. *Desagregado por distrito y departamento actuante.*

Valor de referencia: 95%.

Plazo: 31 diciembre de 2024.

Indicador 2. Cobertura de inspección.

Porcentaje de establecimientos inspeccionados frente a total de establecimientos censados.

El número de establecimientos inspeccionados se determina frente al censo interno del Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) y frente al censo externo (Registro de Establecimientos de Adorno Corporal del Servicio de Registros Oficiales de la Comunidad de Madrid).

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2024 X 100*

Desagregado por distrito (solo en el caso de censo interno).

**A efectos de censo interno se considerarán los establecimientos asociados al epígrafe 960901 del Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.*

*** Se contrastará este censo con el **Registro de Establecimientos de Adorno Corporal** del Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.*

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas en el establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1.

Objetivo 2:

Sensibilización de la población general ante los riesgos de las prácticas de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea (piercing).

Actividad 1:

Informar a los usuarios de estos establecimientos de los riesgos de las prácticas de adorno corporal, mediante la divulgación de información a través de la web institucional.

Indicador 4. Divulgación de material informativo a través de la web de Madrid Salud.

Número de entradas y descargas de documentos relacionados con las actividades controladas en este programa, en la web de Madrid Salud.

Esta actividad será realizada por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de establecimientos de adorno corporal que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2023.

DISTRITO	CENTROS DE ADORNO CORPORAL Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Censo a 30 de septiembre de 2023	N.º de establecimientos a inspeccionar en 2024
CENTRO	63	63
ARGANZUELA	18	18
RETIRO	18	18
SALAMANCA	34	34
CHAMARTÍN	11	11
TETUÁN	24	24
CHAMBERÍ	28	28
FUENCARRAL - EL PARDO	14	14
MONCLOA -ARAVACA	5	5
LATINA	13	13
CARABANCHEL	28	28
USERA	11	11
PUENTE DE VALLECAS	18	18
MORATALAZ	6	6
CIUDAD LINEAL	16	16
HORTALEZA	8	8
VILLAVERDE	10	10
VILLA DE VALLECAS	11	11
VICÁLVARO	12	12
SAN BLAS - CANILLEJAS	15	15
BARAJAS	2	2
TOTAL	365	365

En la siguiente tabla se indican el número de establecimientos programados a inspeccionar por los departamentos de Salud de cada distrito y por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud, en los distritos en los que se realiza actividad de inspección complementaria.

Esta programación se ha establecido en base a los criterios de programación anteriormente indicados y los criterios de inspección definidos por cada distrito en función de sus necesidades, prioridades y recursos humanos.

	CENTROS DE ADORNO CORPORAL Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
DISTRITO	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud
CENTRO	63	--
ARGANZUELA	18	--
RETIRO	18	--
SALAMANCA	15	19
CHAMARTÍN	11	--
TETUÁN	24	--
CHAMBERÍ	28	--
FUENCARRAL - EL PARDO	14	--
MONCLOA - ARAVACA	5	--
LATINA	13	--
CARABANCHEL	28	--
USERA	11	--
PUENTE DE VALLECAS	18	--
MORATALAZ	6	--
CIUDAD LINEAL	16	--
HORTALEZA	8	--
VILLAVERDE	10	--
VILLA DE VALLECAS	11	--
VICÁLVARO	12	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	15	--
BARAJAS	2	--
TOTAL	346	19

SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL

Al objeto de minimizar el riesgo para la salud de las personas usuarias de los servicios prestados en estos centros y conocer el grado de cumplimiento de las normativas de aplicación, el Ayuntamiento de Madrid inició en 2008 un programa de vigilancia y control de estos establecimientos que se continuará durante el año 2024.

La normativa que regula el funcionamiento, requisitos y el deber de información al usuario relacionada con la actividad de bronceado artificial, data del año 2002 con la publicación del **Real Decreto 1002/2002, de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas.**

La Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid publicó a continuación el **Decreto 10/2007, de 22 de febrero, por el que se regulan los centros que utilizan aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas en la Comunidad de Madrid** y la **Orden 800/2007, de 16 de mayo, por la que se regula el contenido y los requisitos docentes de los cursos de formación del personal encargado del funcionamiento y vigilancia de los aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas y la ficha personalizada de los usuarios de los centros que utilizan dichos aparatos en la Comunidad de Madrid.**

Posteriormente, la publicación de la **Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, de 28 de mayo de 2014**, configuró la actual normativa reguladora de la actividad de bronceado artificial en el municipio de Madrid.

Este Subprograma presenta los siguientes objetivos;

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados del uso de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

Controlar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos en los que se utilizan aparatos de bronceados emisores de radiación ultravioleta (UV).

Objetivo 2:

Sensibilización de la población general ante los riesgos del bronceado artificial.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

Las inspecciones de los establecimientos de bronceado artificial serán realizadas por personal inspector adscritos a los departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los que se realice la actividad de inspección complementaria acordada para este año y para esta actividad.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los centros de bronceado artificial.

A estos efectos se entiende como **centro de bronceado artificial** todo establecimiento en el que exclusivamente, o junto con otras actividades, se presta un servicio de bronceado de la piel mediante la aplicación de aparatos emisores de rayos ultravioletas.

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones, el mantenimiento correcto de los aparatos comprobando que han pasado la preceptiva revisión periódica, disponen de adecuados elementos de protección ocular según la longitud de onda del aparato de rayos UV, cuentan con la formación del personal correcta, así como la información sobre los riesgos de la práctica que se proporciona al usuario.

En relación con esta actividad es importante verificar que por parte del personal del establecimiento se proporciona información al usuario acerca de los posibles riesgos y sus cuidados posteriores, disponiendo al efecto de información en el establecimiento, así como la ficha personalizada para el usuario y consentimientos informados que deberán ser cumplimentados por el usuario.

Madrid Salud dispone en su web institucional de información al respecto del riesgo de estas prácticas para su divulgación entre los potenciales usuarios.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este Subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3).**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2024.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones.

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100.

Desagregado por distrito y departamento actuante.

Valor de referencia: 95%.

Plazo: 31 diciembre de 2024.

Indicador 2. Cobertura de inspección

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo interno del Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) y frente a censo externo (Notificaciones de centros de bronceado en Servicio Oficial de Registros Oficiales de la Comunidad de Madrid):

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2024 X 100.

Desagregado por distrito (solo en el caso de censo interno).

**A efectos de censo interno se considerarán los establecimientos asociados al epígrafe 960205 del Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.*

***Se contrastará este censo con el correspondiente a las notificaciones al Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.*

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas en el establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1.

Objetivo 2:

Sensibilización de la población general ante los riesgos del bronceado artificial.

Actividad:

Informar a los usuarios de estos establecimientos de los riesgos del bronceado artificial, mediante la divulgación de información a través de la web institucional.

Indicador 4. Divulgación de material informativo a través de la web de Madrid Salud.

Número de entradas y descargas de documentos, relacionados con bronceado artificial, en la web de Madrid Salud.

Esta actividad será realizada por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de establecimientos de bronceado artificial que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2023.

DISTRITO	CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Censo a 30 de septiembre de 2023	N.º de establecimientos a inspeccionar en 2024
CENTRO	7	7
ARGANZUELA	6	6
RETIRO	3	3
SALAMANCA	9	9
CHAMARTÍN	7	7
TETUÁN	8	8
CHAMBERÍ	9	9
FUENCARRAL - EL PARDO	7	7
MONCLOA - ARAVACA	6	6
LATINA	13	13
CARABANCHEL	15	15
USERA	6	6
PUENTE DE VALLECAS	9	9
MORATALAZ	4	4
CIUDAD LINEAL	11	11
HORTALEZA	7	7
VILLAVERDE	11	11
VILLA DE VALLECAS	9	9
VICÁLVARO	6	6
SAN BLAS - CANILLEJAS	7	7
BARAJAS	2	2
TOTAL	164	164

En la siguiente tabla se indican el número de establecimientos programados a inspeccionar por los departamentos de Salud de cada distrito y por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los distritos en los que se realiza actividad de inspección complementaria.

Esta programación se ha establecido en base a los criterios de programación anteriormente indicados y los criterios de inspección definidos por cada distrito en función de sus necesidades, prioridades y recursos humanos.



	CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
DISTRITO	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud
CENTRO	7	--
ARGANZUELA	6	--
RETIRO	3	--
SALAMANCA	5	4
CHAMARTÍN	--	7
TETUÁN	8	--
CHAMBERÍ	9	--
FUENCARRAL - EL PARDO	7	--
MONCLOA - ARAVACA	6	--
LATINA	13	--
CARABANCHEL	15	--
USERA	6	--
PUENTE DE VALLECAS	--	9
MORATALAZ	4	--
CIUDAD LINEAL	11	--
HORTALEZA	7	--
VILLAVERDE	11	--
VILLA DE VALLECAS	9	--
VICÁLVARO	6	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	7	--
BARAJAS	2	--
TOTAL	144	20

SUBPROGRAMA 1.3: CONTROL DE PELUQUERÍAS

Las peluquerías se encuentran regulados, en el ámbito del municipio de Madrid, por la **Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid de 2014**.

El control de estos establecimientos contempla las condiciones higiénico-sanitarias de locales, útiles, cosméticos y lencería utilizada, así como los requisitos de formación de su personal.

Este Subprograma presenta los siguientes objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los posibles riesgos para las personas usuarias por el uso de estos servicios.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de establecimientos donde se realizan servicios de peluquería.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de los establecimientos de peluquería serán realizadas por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los que se realice la actividad de inspección complementaria acordada para este año y para esta actividad.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en las **peluquerías**, considerando estas como los establecimientos donde se presta el servicio de corte, peinado y todas aquellas prácticas relativas con el cuidado del cabello, pudiendo ejercer adicionalmente las actividades de manicura, pedicura, esculpido de uñas, depilación eléctrica, a la cera o con productos cosméticos, barbería y maquillaje.

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones, las condiciones higiénicas y el mantenimiento correcto de los aparatos comprobando que han pasado la revisión periódica marcadas por el fabricante, el estado/conservación de los productos cosméticos utilizados, la formación de personal etc.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad bajo (1).**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2024.

- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los Protocolos de Inspección y las Guías de Cumplimentación de este subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo 1:

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de establecimientos de peluquerías.

Actividad 1:

Inspección de peluquerías ubicadas en el municipio de Madrid

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por distrito y departamento actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2024.

Indicador 2. Porcentaje de cobertura

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo de locales y actividades.

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2024 X 100*

Desagregado por distrito.

** A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en el siguiente epígrafe: **960201 (Peluquerías)**.*

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas en el establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de peluquerías que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2023.

DISTRITO	PELUQUERIAS Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Censo a 30 de septiembre de 2023	N.º de establecimientos a inspeccionar en 2024
CENTRO	314	34
ARGANZUELA	251	20
RETIRO	204	25
SALAMANCA	361	40
CHAMARTÍN	254	22
TETUÁN	286	45
CHAMBERÍ	314	25
FUENCARRAL - EL PARDO	294	20
MONCLOA - ARAVACA	135	4
LATINA	353	32
CARABANCHEL	394	50
USERA	195	22
PUENTE DE VALLECAS	311	20
MORATALAZ	133	30
CIUDAD LINEAL	406	47
HORTALEZA	193	20
VILLAVERDE	219	42
VILLA DE VALLECAS	102	14
VICÁLVARO	76	15
SAN BLAS - CANILLEJAS	180	15
BARAJAS	57	5
TOTAL	5032	547

En la siguiente tabla se indican el número de establecimientos programados a inspeccionar por los departamentos de Salud de cada distrito y por el Departamento de Salud Ambiental en los distritos en los que se realiza actividad de inspección complementaria.

Esta programación se ha establecido en base a los criterios de programación anteriormente indicados y los criterios de inspección definidos por cada distrito en función de sus necesidades, prioridades y recursos humanos.

	PELUQUERIAS Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
DISTRITO	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud
CENTRO	14	20
ARGANZUELA	20	--
RETIRO	25	--
SALAMANCA	40	--
CHAMARTÍN	--	22
TETUÁN	45	--
CHAMBERÍ	5	20
FUENCARRAL - EL PARDO	20	--
MONCLOA - ARAVACA	4	--
LATINA	32	--
CARABANCHEL	23	27
USERA	--	22
PUENTE DE VALLECAS	20	--
MORATALAZ	30	--
CIUDAD LINEAL	30	17
HORTALEZA	20	--
VILLAVERDE	42	--
VILLA DE VALLECAS	14	--
VICÁLVARO	15	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	15	--
BARAJAS	5	--
TOTAL	419	128

SUBPROGRAMA 1.4: CONTROL DE INSTITUTOS DE BELLEZA Y CENTROS DE ESTÉTICA

Los institutos de belleza y centros de estética vienen regulados a través de la **Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid, de 2014**.

Las prácticas de estética y cuidado personal son cada vez más demandadas por la ciudadanía siendo uno de los sectores en servicios donde la tecnología está avanzando más rápidamente. Esto supone la necesidad de realizar un control tanto de equipos como de prácticas realizadas a efectos de velar porque estas actividades no supongan un riesgo para la salud de sus usuarios.

Este subprograma presenta los siguientes objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los posibles riesgos para el usuario por el uso de estos servicios.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de establecimientos donde se realizan servicios de estética con y sin aparatología.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de los establecimientos de estética serán realizadas por personal inspector adscritos a los departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los que se realice la actividad de inspección complementaria acordada para este año y para esta actividad.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los **Institutos de Belleza y Centros de Estética** ubicados en el municipio de Madrid, considerando estos como los establecimientos en los que se realizan distintas técnicas no sanitarias con la finalidad de embellecer el cuerpo humano. Estos centros pueden contar con aparatología estética o bien realizar tratamientos sin este tipo de equipamientos.

La diferencia entre centros de estética e institutos de belleza reside en sus dimensiones; Si la actividad dispone como máximo de dos cabinas, se considera centro de estética.

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones, las condiciones higiénicas y el mantenimiento correcto de los equipos y aparatos comprobando que han pasado la revisión periódica marcadas por el fabricante, el adecuado estado/conservación de los productos cosméticos utilizados, la formación de personal, así como la información sobre los riesgos que se proporciona al usuario.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

A efectos de planificar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este Subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad bajo (1) en el caso centros de estética sin aparatología**
- **Riesgo asociado a perfil de actividad medio (2) en el caso de centros de estética con aparatología**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para el año 2024.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los Protocolos de Inspección y las Guías de Cumplimentación de este subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo 1:

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de establecimientos donde se realizan servicios de estética.

Actividad 1:

Inspección de los centros de estética e institutos de belleza ubicados en el municipio de Madrid.

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por distrito y departamento actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2024.

Indicador 2. Cobertura

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo de locales y actividades.

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2024 X 100*

Desagregado por distrito.

* A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en los siguientes epígrafes: **960202 (Instituto de Belleza)**, **960203 (Centro de Estética)** y **960206 (Centros de Fotodepilación)**.

Para aquellos centros de estética/institutos de belleza que además realizan fotodepilación, además de alguno de los dos epígrafes; 960202 (Instituto de Belleza) o 960203 (Centro de Estética), según corresponda, se mantendrá el epígrafe 960206 (Centros de Fotodepilación).

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas en el establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de centros de estética que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2023.

DISTRITO	CENTROS DE ESTETICA Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Censo a 30 de septiembre de 2023	N.º de establecimientos a inspeccionar en 2024
CENTRO	165	40
ARGANZUELA	158	27
RETIRO	144	22
SALAMANCA	355	70
CHAMARTÍN	200	25
TETUÁN	184	40
CHAMBERÍ	323	55
FUENCARRAL - EL PARDO	198	20
MONCLOA - ARAVACA	125	10
LATINA	139	30
CARABANCHEL	179	49
USERA	86	20
PUENTE DE VALLECAS	117	24
MORATALAZ	67	25
CIUDAD LINEAL	198	30
HORTALEZA	146	25
VILLAVERDE	121	29
VILLA DE VALLECAS	77	14
VICÁLVARO	48	10
SAN BLAS - CANILLEJAS	104	20
BARAJAS	38	13
TOTAL	3172	598

En la siguiente tabla se indican el número de establecimientos programados a inspeccionar por los departamentos de Salud de cada distrito y por el Departamento de Salud Ambiental en los distritos en los que se realiza actividad de inspección complementaria.

Esta programación se ha establecido en base a los criterios de programación anteriormente indicados y los criterios de inspección definidos por cada distrito en función de sus necesidades, prioridades y recursos humanos.

DISTRITO	CENTROS DE ESTETICA Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud
CENTRO	40	--
ARGANZUELA	27	--
RETIRO	22	--
SALAMANCA	40	30
CHAMARTÍN	--	25
TETUÁN	40	--
CHAMBERÍ	25	30
FUENCARRAL - EL PARDO	20	--
MONCLOA - ARAVACA	10	--
LATINA	30	--
CARABANCHEL	39	10
USERA	20	--
PUENTE DE VALLECAS	--	24
MORATALAZ	25	--
CIUDAD LINEAL	10	20
HORTALEZA	25	--
VILLAVERDE	29	--
VILLA DE VALLECAS	14	--
VICÁLVARO	10	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	20	--
BARAJAS	13	--
TOTAL	459	139

PROGRAMA 2: CONTROL DE GIMNASIOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACION

Desde el mes de junio del 2014, el Ayuntamiento de Madrid cuenta con una normativa municipal, la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, que regula las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad de los gimnasios. Durante el año 2024 se va a continuar con el control e inspección en los gimnasios de la ciudad de Madrid iniciado en 2015.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Serán objeto de inspección programada tanto los gimnasios que sean incluidos en la planificación en base al riesgo, como los establecimientos que así se determine por objeto de denuncia.

Las actuaciones inspectoras comprenden una primera visita de inspección (inspección inicial) y en caso de presentarse incumplimientos y/o deficiencias, la realización de las necesarias visitas de comprobación de subsanación.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se efectuará en los **gimnasios** entendiendo éstos como establecimientos destinados al ejercicio físico y deporte.

Métodos y procedimiento de control.

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de **inspecciones higiénico-sanitarias**, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones son realizadas por el personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud, dentro de la actividad complementaria de apoyo a la inspección en estos distritos.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con los **procedimientos documentados**.

La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario del establecimiento:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares, etc.
- **Revisión y actualización de la actividad del establecimiento.** En el transcurso de la visita de inspección, se verificará que las actividades realizadas en el establecimiento coincidan con las que figuren en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones, equipos, utillaje, etc.

- **Valoración de formación adecuada** de los monitores.
- **Verificación de prácticas higiénicas correctas:** Se verificará que actuaciones tales como limpieza y ventilación de instalaciones, equipos y material, prácticas higiénicas de monitores y usuarios se realicen de manera adecuada.
- **Entrevistas** con el responsable y el personal del establecimiento, a efectos de valorar su formación adecuada en base a la actividad realizada y sus prácticas higiénicas.
- **Examen documental** de registros, manual de equipos, revisiones de máquinas y equipos... etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento**. Se facilitará oficialmente una copia del acta/informe al inspeccionado y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de estos en posteriores visitas de inspección.

Las actuaciones inspectoras se realizarán conforme a lo descrito en el “Procedimiento de Inspección de Establecimientos con incidencia en Salud Pública basado en el riesgo”.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

Incumplimiento: como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.

Deficiencia: la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad.

Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de estas.
- Su repercusión en la salud de los consumidores.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del establecimiento, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos detectados, son las siguientes:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos
- Corrección inmediata por parte del operador.

Este programa no cuenta con subprogramas y presenta los siguientes objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados de la utilización de gimnasios y otros centros en los que se realiza actividad deportiva.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Realización de visitas de inspección de las instalaciones de gimnasios al efecto de verificar sus condiciones técnico-sanitarias.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN GIMNASIOS, DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Se muestra a continuación el censo de gimnasios objeto de inspección programada durante el año 2024, junto con el número de gimnasios a inspeccionar por los departamentos de Salud de distrito y el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCION PROGRAMADA - 2024	CENSO 2024	INSPECCION PROGRAMADA DISTRITOS	INSPECCION PROGRAMADA MADRID SALUD	TOTAL
PROGRAMA GIMNASIOS				
GIMNASIOS	738	189	30	219
TOTAL	738			
TOTAL ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR	219	189	30	219

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

A efectos de planificar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios para este Programa:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad medio (2) en el caso de los gimnasios.**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2024.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo 1:

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de gimnasios.

Actividad 1:

Inspección de los establecimientos de gimnasios.

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por distrito y departamento actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2024.

Indicador 2. Cobertura

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo de locales y actividades.

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2024 X 100*

Desagregado por distrito.

* A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) el siguiente epígrafe: **931008**. (Actividades de los gimnasios).

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas en el establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de establecimientos de gimnasios que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2023.

DISTRITO	GIMNASIOS Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Censo a 30 de septiembre de 2023	N.º de establecimientos a inspeccionar en 2024
CENTRO	46	15
ARGANZUELA	34	8
RETIRO	41	15
SALAMANCA	69	23
CHAMARTÍN	50	7
TETUÁN	49	18
CHAMBERÍ	59	25
FUENCARRAL - EL PARDO	45	7
MONCLOA - ARAVACA	24	5
LATINA	34	6
CARABANCHEL	37	8
USERA	12	6
PUENTE DE VALLECAS	26	0
MORATALAZ	13	5
CIUDAD LINEAL	50	13
HORTALEZA	39	8
VILLAVERDE	23	6
VILLA DE VALLECAS	21	3
VICÁLVARO	12	10
SAN BLAS - CANILLEJAS	40	9
BARAJAS	14	22
TOTAL	738	219

En la siguiente tabla se indican el número de establecimientos programados a inspeccionar por los departamentos de Salud de cada distrito y por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud, en los distritos en los que se realiza actividad de inspección complementaria.

Esta programación se ha establecido en base a los criterios de programación anteriormente indicados y los criterios de inspección definidos por cada distrito en función de sus necesidades, prioridades y recursos humanos.

DISTRITO	GIMNASIOS Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud
CENTRO	15	--
ARGANZUELA	8	--
RETIRO	15	--
SALAMANCA	23	--
CHAMARTÍN	--	7
TETUÁN	18	--
CHAMBERÍ	15	10
FUENCARRAL - EL PARDO	--	7
MONCLOA - ARAVACA	5	--
LATINA	6	--
CARABANCHEL	8	--
USERA	--	6
PUENTE DE VALLECAS	--	--
MORATALAZ	5	--
CIUDAD LINEAL	13	--
HORTALEZA	8	--
VILLAVERDE	6	--
VILLA DE VALLECAS	3	--
VICÁLVARO	10	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	9	--
BARAJAS	22	--
TOTAL	189	30

PROGRAMA 3: CONTROL DE CENTROS INFANTILES

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objetivo de este programa es el control desde el punto de vista higiénico sanitario y de seguridad de los establecimientos públicos o privados con usuarios menores, bien porque imparten educación infantil de primer ciclo, ejercen la actividad de cuidado y atención de niños de forma esporádica o regular, así como los destinados al recreo y esparcimiento infantil.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Serán objeto de inspección programada tanto los establecimientos de centros infantiles que sean incluidos en la planificación en base al riesgo, como aquellos centros que precisen ser inspeccionados por objeto de demanda (denuncia o similar).

Las actuaciones inspectoras comprenden una primera visita de inspección (inspección inicial) y en caso de presentarse incumplimientos y/o deficiencias, la realización de las necesarias visitas de comprobación de subsanación.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se efectuará en los siguientes establecimientos:

- Centros de recreo y esparcimiento infantil
- Escuelas infantiles
- Centros de cuidado infantil

Métodos y procedimiento de control

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de **inspecciones higiénico-sanitarias**, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones son realizadas por el personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud, dentro de la actividad complementaria de apoyo a la inspección en estos distritos.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con los **procedimientos documentados**.

La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario del establecimiento:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares, etc.

- **Revisión y actualización de la actividad del establecimiento.** En el transcurso de la visita de inspección, se verificará que las actividades realizadas en el establecimiento coincidan con las que figuren en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones, equipos, juguetes y zonas de juegos, mobiliario, etc.
- **Verificación de prácticas higiénicas correctas:** Se verificará que actuaciones tales como limpieza de instalaciones cunas, biberones, ventilación, etc. se realicen de forma adecuada.
- **Entrevistas** con el responsable y el personal del establecimiento, a efectos de valorar su formación adecuada en base a la actividad realizada y sus prácticas higiénicas.
- **Examen documental** de registros, programas de limpieza, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento**. Se facilitará oficialmente una copia del acta/informe al inspeccionado y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de estos en posteriores visitas de inspección.

Las actuaciones inspectoras se realizarán conforme a lo descrito en el “Procedimiento de Inspección de Establecimientos con incidencia en Salud Pública basado en el riesgo”.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en

Incumplimiento: como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.

Deficiencia: la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad.

Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de estas.
- Su repercusión en la salud de los consumidores.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del establecimiento, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos y deficiencias detectadas, son las siguientes:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos y/o deficiencias.
- Corrección inmediata por parte del operador.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 3

SUBPROGRAMA 3.1	CONTROL DE CENTROS DE RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL
SUBPROGRAMA 3.2	CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES
SUBPROGRAMA 3.3	CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN CENTROS INFANTILES, DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Se muestra a continuación el censo de centros infantiles objeto de inspección programada durante 2024, junto con el número establecimientos a inspeccionar por los departamentos de Salud del distrito y el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCION PROGRAMADA - 2024	CENSO 2024	INSPECCION PROGRAMADA DISTRITOS	INSPECCION PROGRAMADA MADRID SALUD	TOTAL
PROGRAMA CENTROS INFANTILES				
CENTROS DE RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL	91	72	9	81
ESCUELAS INFANTILES	627	519	--	519
CENTROS DE CUIDADO INFANTIL	76	72	--	72
TOTAL	794			
TOTAL ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR		663	9	672

SUBPROGRAMA 3.1: CONTROL DE CENTROS RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL

Estos centros regulados por la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid de 2014 precisan ciertos requisitos en especial en materia estructural, en concreto de las zonas de juegos, comedor y servicios higiénicos, así como de sus condiciones higiénico-sanitarias y de formación del personal. Por ello es preciso hacer un seguimiento y control de estos centros.

Este Subprograma presenta los siguientes objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Proteger la salud de los usuarios que acceden/utilizan los centros de recreo y esparcimiento infantil.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Minimizar los riesgos derivados del uso y disfrute de los niños en estos centros.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de los centros de recreo serán realizadas por personal inspector adscritos a los departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los que se realice la actividad de inspección complementaria acordada para este año y para esta actividad.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los **centros recreo y esparcimiento infantil** que son centros destinados al recreo y esparcimiento infantil y/o celebración de fiestas infantiles.

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones como las condiciones de seguridad aplicables. También se verificará la formación del personal a cargo de estos centros. Todo ello en base al protocolo de inspección establecido al respecto y su correspondiente guía de cumplimentación.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACION:

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3)**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para el año 2024.

- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones.

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por distrito y departamento actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2024.

Indicador 2. Cobertura de inspección.

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente censo de locales y actividades.

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2024 X 100

Desagregado por distrito.

**A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en los siguientes epígrafes específicos:*

932001 - Centros de Recreo y Esparcimiento infantil con cocina.

932002 - Centros de Recreo y Esparcimiento infantil sin cocina.

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas en el establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1.

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de establecimientos de centros de recreo y esparcimiento infantil que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2023.

DISTRITO	CENTROS DE RECREO INFANTIL Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Censo a 30 de septiembre de 2023	N.º de establecimientos a inspeccionar en 2024
CENTRO	2	2
ARGANZUELA	1	1
RETIRO	1	1
SALAMANCA	6	5
CHAMARTÍN	2	2
TETUÁN	4	3
CHAMBERÍ	1	1
FUENCARRAL - EL PARDO	7	7
MONCLOA - ARAVACA	3	3
LATINA	8	8
CARABANCHEL	11	5
USERA	4	2
PUENTE DE VALLECAS	3	3
MORATALAZ	2	2
CIUDAD LINEAL	9	9
HORTALEZA	2	2
VILLAVERDE	3	3
VILLA DE VALLECAS	9	9
VICÁLVARO	1	1
SAN BLAS - CANILLEJAS	12	12
BARAJAS	--	--
TOTAL	91	81

En la siguiente tabla se indican el número de establecimientos programados a inspeccionar por los departamentos de Salud de cada distrito y por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los distritos en los que se realiza actividad de inspección complementaria.

Esta programación se ha establecido en base a los criterios de programación anteriormente indicados y los criterios de inspección definidos por cada distrito en función de sus necesidades, prioridades y recursos humanos.

DISTRITO	CENTROS DE RECREO INFANTIL Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud
CENTRO	2	--
ARGANZUELA	1	--
RETIRO	1	--
SALAMANCA	5	--
CHAMARTÍN	--	2
TETUÁN	3	--
CHAMBERÍ	1	--
FUENCARRAL - EL PARDO	--	7
MONCLOA - ARAVACA	3	--
LATINA	8	--
CARABANCHEL	5	--
USERA	2	--
PUENTE DE VALLECAS	3	--
MORATALAZ	2	--
CIUDAD LINEAL	9	--
HORTALEZA	2	--
VILLAVERDE	3	--
VILLA DE VALLECAS	9	--
VICÁLVARO	1	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	12	--
BARAJAS	--	--
TOTAL	72	9

SUBPROGRAMA 3.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES

Las Escuelas Infantiles están reguladas en la Comunidad de Madrid por el **Decreto 18/2008, de 6 de marzo, por el que se establecen los requisitos mínimos de los centros que imparten primer ciclo de Educación Infantil en el ámbito de la Comunidad de Madrid**, que establece requisitos estructurales, de número de usuarios y de requisitos de formación del personal educativo. Asimismo, le es de aplicación la **Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública a en la Ciudad de Madrid**. En estas Escuelas Infantiles se verifican especialmente las condiciones de seguridad de los menores en estos centros.

OBJETIVO GENERAL

Proteger la salud de los usuarios que acceden/utilizan las escuelas infantiles.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Minimizar los riesgos derivados del uso y disfrute de los niños/as en estos centros.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de las escuelas infantiles serán realizadas por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en las escuelas infantiles, como centros educativos para niños de 0 a 3 años, autorizados para impartir primer ciclo de educación infantil.

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones como las condiciones de seguridad aplicables. Todo ello en base al protocolo de inspección establecido al respecto y su correspondiente guía de cumplimentación.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACION

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este Subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3).**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2024.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones.

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por distrito y departamento actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2024.

Indicador 2. Cobertura de inspección.

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo de locales y actividades.

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2024 X 100

Desagregado por distrito.

*** A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en el siguiente epígrafe: 851001 - Escuela infantil de primer ciclo.*

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas en el establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1.

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de establecimientos de escuelas infantiles que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2023.

DISTRITO	ESCUELAS INFANTILES Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Censo a 30 de septiembre de 2023	N.º de establecimientos a inspeccionar en 2024
CENTRO	15	15
ARGANZUELA	30	30
RETIRO	25	24
SALAMANCA	17	15
CHAMARTÍN	47	40
TETUÁN	15	15
CHAMBERÍ	34	15
FUENCARRAL - EL PARDO	66	50
MONCLOA - ARAVACA	35	20
LATINA	36	30
CARABANCHEL	28	28
USERA	17	11
PUENTE DE VALLECAS	40	25
MORATALAZ	21	17
CIUDAD LINEAL	34	34
HORTALEZA	50	50
VILLAVERDE	29	21
VILLA DE VALLECAS	29	29
VICÁLVARO	18	17
SAN BLAS - CANILLEJAS	28	22
BARAJAS	13	11
TOTAL	627	519

En la siguiente tabla se indican el número de establecimientos programados a inspeccionar por los Departamentos de Salud de cada distrito.

Esta programación se ha establecido en base a los criterios de programación anteriormente indicados y los criterios de inspección definidos por cada distrito en función de sus necesidades, prioridades y recursos humanos.

DISTRITO	ESCUELAS INFANTILES Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud
CENTRO	15	--
ARGANZUELA	30	--
RETIRO	24	--
SALAMANCA	15	--
CHAMARTÍN	40	--
TETUÁN	15	--
CHAMBERÍ	15	--
FUENCARRAL - EL PARDO	50	--
MONCLOA - ARAVACA	20	--
LATINA	30	--
CARABANCHEL	28	--
USERA	11	--
PUENTE DE VALLECAS	25	--
MORATALAZ	17	--
CIUDAD LINEAL	34	--
HORTALEZA	50	--
VILLAVERDE	21	--
VILLA DE VALLECAS	29	--
VICÁLVARO	17	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	22	--
BARAJAS	11	--
TOTAL	519	--

SUBPROGRAMA 3.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL

Los centros de cuidado infantil vienen regulados por la **Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid**.

Los objetivos del Subprograma implican:

OBJETIVO GENERAL

Proteger la salud de los usuarios que acceden/utilizan los centros de cuidado infantil.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Minimizar los riesgos derivados del uso y disfrute de los niños/as en los centros de cuidado infantil.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de los centros de cuidado infantil serán realizadas por personal inspector adscritos a los departamentos de Salud de los distritos.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los **centros de cuidado infantil**, considerados centros que de forma regular o esporádica acogen niños para su cuidado, no estando autorizados para impartir educación infantil.

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones como las condiciones de seguridad aplicables. También se verificará la formación del personal a cargo de estos centros. Todo ello en base al protocolo de inspección establecido al respecto y su correspondiente guía de cumplimentación.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACION:

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3)**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2024.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones.

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por distrito y departamento actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2024.

Indicador 2. Cobertura de inspección.

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo de locales y actividades.

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2024 X 100

Desagregado por distrito.

*** A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en el siguiente epígrafe: **851003 -centros de cuidado infantil.***

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas en el establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1.

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de establecimientos de centros de cuidado infantil que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2023.

DISTRITO	CENTROS DE CUIDADO INFANTIL	
	Censo a 30 de septiembre de 2023	N.º de establecimientos a inspeccionar en 2024
CENTRO	5	5
ARGANZUELA	14	14
RETIRO	1	1
SALAMANCA	17	15
CHAMARTÍN	1	2
TETUÁN	3	3
CHAMBERÍ	6	6
FUENCARRAL - EL PARDO	4	4
MONCLOA - ARAVACA	3	3
LATINA	6	4
CARABANCHEL	2	2
USERA	3	3
PUENTE DE VALLECAS	1	1
MORATALAZ	--	--
CIUDAD LINEAL	2	2
HORTALEZA	3	3
VILLAVERDE	2	2
VILLA DE VALLECAS	--	--
VICÁLVARO	--	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	1	1
BARAJAS	2	1
TOTAL	76	72

En la siguiente tabla se indican el número de establecimientos programados a inspeccionar por los departamentos de Salud de cada distrito.

Esta programación se ha establecido en base a los criterios de programación anteriormente indicados y los criterios de inspección definidos por cada distrito en función de sus necesidades, prioridades y recursos humanos.

	CENTROS DE CUIDADO INFANTIL Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
DISTRITO	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud
CENTRO	5	--
ARGANZUELA	14	--
RETIRO	1	--
SALAMANCA	15	--
CHAMARTÍN	2	--
TETUÁN	3	--
CHAMBERÍ	6	--
FUENCARRAL - EL PARDO	4	--
MONCLOA - ARAVACA	3	--
LATINA	4	--
CARABANCHEL	2	--
USERA	3	--
PUENTE DE VALLECAS	1	--
MORATALAZ	0	--
CIUDAD LINEAL	2	--
HORTALEZA	3	--
VILLAVERDE	2	--
VILLA DE VALLECAS	--	--
VICÁLVARO	--	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	1	--
BARAJAS	1	--
TOTAL	72	--

PROGRAMA 4: CONTROL DE INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACION

Con el objeto de proteger la salud y seguridad de los usuarios de las instalaciones de aguas recreativas, el Ayuntamiento de Madrid viene desarrollando desde hace años el *Programa de Control de las Piscinas ubicadas en la Ciudad* y desde el 2014 el de *Control de Balnearios Urbanos*, tras la publicación del **Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas** y la **Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid del 2014**.

En el transcurso de las inspecciones se controlan los aspectos higiénico-sanitarios y técnicos de las instalaciones, supervisando a su vez la documentación relativa al autocontrol (en los establecimientos que deben disponer de ello en aplicación de la legislación).

El Programa incluye también la toma de muestras de agua de los vasos de las instalaciones con el objeto de controlar su calidad, realizando los análisis fisicoquímico y microbiológico y el control de la calidad del aire en instalaciones climatizadas.

La inspección a estos establecimientos será realizada por los inspectores adscritos a los Departamentos de Salud de distritos y por los inspectores adscritos al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud, en aquellos distritos en los que se realice la actividad de inspección complementaria acordada para este año y para esta actividad.

El seguimiento de estas instalaciones, además puede suponer el seguimiento del riesgo de transmisión de legionelosis de aquellas instalaciones que cuenten con sistemas de agua climatizada o con temperaturas similares a las climatizadas (≥ 24 °C) y aerosolización con/sin agitación y con/sin recirculación a través de chorros de alta velocidad o la inyección de aire, vasos de piscinas polivalente con este tipo de instalaciones, vasos de piscinas con dispositivos de juego, zonas de juegos de agua, setas, cortinas, cascadas, entre otras.

Punto de control:-Establecimientos objeto de inspección

El control se efectuará en los establecimientos:

- Piscinas climatizadas y no climatizadas (de temporada) de uso público y privado.
- Balnearios urbanos.

Métodos y procedimiento de control.

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de **inspecciones higiénico-sanitarias**, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones son realizadas por el personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud, dentro de la actividad complementaria de inspección de apoyo a los distritos.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con los **procedimientos documentados**.

La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario del establecimiento:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares, etc.
- **Revisión y actualización de la actividad del establecimiento.** En el transcurso de la visita de inspección, se verificará que las actividades realizadas en el establecimiento coincidan con las que figuren en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones, equipos, etc.
- **Verificación de prácticas higiénicas correctas:** Se verificará que actuaciones tales como limpieza de instalaciones, vestuarios, servicios higiénicos, control de la calidad del agua del vaso se realice de forma adecuada, ventilación en el caso de piscinas climatizadas y balnearios urbanos.
- **Toma de muestras de agua** a efectos de verificar una calidad adecuada.
- **Entrevistas** con el responsable y el personal del establecimiento, a efectos de valorar su formación adecuada en base a la actividad realizada y sus prácticas higiénicas.
- **Examen documental** de registros, sistemas de autocontrol, programas de limpieza etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento**. Se facilitará oficialmente una copia del acta/informe al inspeccionado y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de estos en posteriores visitas de inspección.

Las actuaciones inspectoras se realizarán conforme a lo descrito en el "Procedimiento de inspección de establecimientos con incidencia en Salud Pública basado en el riesgo".

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

Incumplimiento: como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.

Deficiencia: la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad

Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de las mismas
- Su repercusión en la salud de los consumidores
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del establecimiento, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos y deficiencias detectadas, son las siguientes:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos y/o deficiencias.
- Corrección inmediata por parte del operador.
- Retirada del mercado de los productos afectados/ inmovilización cautelar.
- Retirada del mercado de los productos afectados/devolución a proveedor.
- Destrucción voluntaria de productos.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 4

SUBPROGRAMA 4.1	CONTROL DE PISCINAS
SUBPROGRAMA 4.2	CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS
SUBPROGRAMA 4.3	CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA EN PISCINAS Y BALNEARIOS URBANOS

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Se muestra a continuación el censo instalaciones de aguas recreativas objeto de inspección programada durante el año 2024, junto con el número establecimientos a inspeccionar por los departamentos de Salud de cada distrito y el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCION PROGRAMADA - 2024	CENSO 2024	INSPECCION PROGRAMADA DISTRITOS	INSPECCION PROGRAMADA MADRID SALUD	TOTAL
PROGRAMA AGUAS RECREATIVAS				
SUBPROGRAMA DE CONTROL PISCINAS PRIORITARIAS	299	298	--	298
SUBPROGRAMA DE CONTROL PISCINAS NO PRIORITARIAS	2748	294	81	375
SUBPROGRAMA DE CONTROL BALNEARIOS URBANOS	83	83	--	83
TOTAL	3130			
TOTAL ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR		675	81	756

SUBPROGRAMA 4.1: CONTROL DE PISCINAS

Los criterios básicos técnico-sanitarios de la calidad del agua y del aire de las piscinas con la finalidad de proteger la salud de los usuarios de posibles riesgos físicos, químicos o microbiológicos viene regulado en *Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas*, el *Decreto 80/1998, de 14 de mayo, por el que se regulan las condiciones higiénico-sanitarias de piscinas de uso colectivo en la Comunidad de Madrid*, así como la *Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid del 2014*.

Los objetivos de este Subprograma son:

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados del uso y disfrute del agua en las instalaciones de piscinas tanto climatizadas como no climatizadas.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Objetivo 1:

Control de las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias de las instalaciones de piscinas, vasos, entorno e instalaciones complementarias.

Actividad 1:

Inspección de las piscinas ubicadas en la Ciudad, en función de los criterios de programación.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de piscinas serán realizadas por personal inspector adscritos a los Departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los que se realice la actividad de inspección complementaria acordada para este año y para esta actividad.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará las piscinas prioritarias y no prioritarias de la ciudad de Madrid.

Se considerarán **piscinas prioritarias**, las piscinas, de titularidad pública o privada, destinadas a uso público. A efectos de programación, la inspección de estas instalaciones será considerada prioritaria con un perfil de actividad de alto riesgo y una alta frecuencia de control. A efectos de censo, son las piscinas que están inscritas en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) con los siguientes epígrafes:

931002 - Piscinas de uso público de temporada.

931003 - Piscinas de uso público climatizadas.

931011 - Piscinas de comunidades de vecinos climatizadas.

Se considerarán **piscinas no prioritarias** las piscinas de titularidad privada destinadas al uso privativo. A efectos de programación, la inspección de estas instalaciones no será considerada prioritaria, con un perfil de actividad de bajo riesgo y una baja frecuencia de control. A efectos de censo, son las piscinas que están inscritas en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) con el siguiente epígrafe:

931010 - Piscinas de comunidades de vecinos no climatizadas.

Métodos y procedimientos de control

En el transcurso de las inspecciones se controlan los aspectos higiénico-sanitarios y técnicos de las instalaciones, supervisando a su vez la documentación relativa al autocontrol (en los establecimientos que deben disponer de ello en aplicación de la legislación). También se comprobará la titulación de los/las socorristas. Asimismo, se inspeccionará el almacén de productos químicos, vasos, entorno, etc.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACION:

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3) para piscinas prioritarias.**
- **Riesgo asociado a perfil de actividad bajo (1) para las piscinas no prioritarias.**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2024.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los Protocolos de Inspección y las Guías de Cumplimentación de este subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente

EVALUACION

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los siguientes indicadores:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100.

Desagregado por distrito y departamento actuante.

Desagregado por climatizada y de temporada.

Desagregada por prioridad de inspección.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2024.

Indicador 2. Cobertura

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo de locales y actividades.

Número piscinas inspeccionadas/Número piscinas censadas a 31 de diciembre de 2024 X 100*

Desagregado por distrito.

Desagregada por prioridad de inspección.

Indicador 3. Rotación.

Número inspecciones realizadas/Número piscinas inspeccionados.

Desagregado por distrito

Desagregada por prioridad de inspección.

Valor de Referencia: 1

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de piscinas que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2023.

DISTRITO	PISCINAS PRIORITARIAS Número de establecimientos a inspeccionar 2024		PISCINAS NO PRIORITARIAS Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Censo a 30 de septiembre de 2023	N.º de establecimientos a inspeccionar en 2024	Censo a 30 de septiembre de 2023	N.º de establecimientos a inspeccionar en 2024
CENTRO	28	28	11	2
ARGANZUELA	7	6	145	15
RETIRO	10	10	97	25
SALAMANCA	20	20	43	15
CHAMARTÍN	16	16	269	21
TETUÁN	10	10	60	7
CHAMBERÍ	9	9	31	5
FUENCARRAL - EL PARDO	32	32	400	46
MONCLOA - ARAVACA	33	33	134	17
LATINA	10	10	67	6
CARABANCHEL	11	11	147	17
USERA	10	10	44	6
PUENTE DE VALLECAS	11	11	30	5
MORATALAZ	7	6	40	10
CIUDAD LINEAL	12	12	404	62
HORTALEZA	20	20	243	24
VILLAVERDE	6	6	80	26
VILLA DE VALLECAS	7	7	138	7
VICÁLVARO	5	5	72	15
SAN BLAS - CANILLEJAS	18	18	177	19
BARAJAS	17	17	116	25
TOTAL	299	298	2748	375

En la siguiente tabla se indican el número de establecimientos programados a inspeccionar por los departamentos de Salud de cada distrito y por el Departamento de Salud Ambiental en los distritos en los que se realiza actividad de inspección complementaria.

Esta programación se ha establecido en base a los criterios de programación anteriormente indicados y los criterios de inspección definidos por cada distrito en función de sus necesidades, prioridades y recursos humanos.

DISTRITO	PISCINAS PRIORITARIAS Número de establecimientos a inspeccionar 2024		PISCINAS NO PRIORITARIAS Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud
CENTRO	28	--	2	--
ARGANZUELA	6	--	15	--
RETIRO	10	--	25	--
SALAMANCA	20	--	15	--
CHAMARTÍN	16	--	21	--
TETUÁN	10	--	7	--
CHAMBERÍ	9	--	5	--
FUENCARRAL - EL PARDO	32	--	--	46
MONCLOA - ARAVACA	33	--	17	--
LATINA	10	--	6	--
CARABANCHEL	11	--	17	--
USERA	10	--	--	6
PUENTE DE VALLECAS	11	--	5	--
MORATALAZ	6	--	10	--
CIUDAD LINEAL	12	--	40	22
HORTALEZA	20	--	24	--
VILLAVERDE	6	--	26	--
VILLA DE VALLECAS	7	--	--	7
VICÁLVARO	5	--	15	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	18	--	19	--
BARAJAS	17	--	25	--
TOTAL	298	--	294	81

SUBPROGRAMA 4.2: CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS

Los balnearios urbanos se rigen por el **Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas**, el **Decreto 80/1998, de 14 de mayo, por el que se regulan las condiciones higiénico-sanitarias de piscinas de uso colectivo en la Comunidad de Madrid**, así como **la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid del 2014**. Pero además, se trata de una instalación de riesgo de transmisión de legionelosis y en consecuencia le es también de aplicación el **Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y control de la legionelosis**.

Los objetivos del subprograma son:

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados del uso y disfrute de los balnearios urbanos.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Control de las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias de las instalaciones de balnearios urbanos, vasos, entorno e instalaciones complementarias.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de piscinas serán realizadas por personal inspector adscritos a los departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los que se realice la actividad de inspección complementaria acordada para este año y para esta actividad.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los balnearios urbanos de la ciudad de Madrid. A este respecto, se considera:

Balneario: Edificio público destinado al uso de aguas mineromedicinales y/o termales con fines terapéuticos y/o recreativos.

Métodos y procedimientos de control

En el transcurso de las inspecciones se controlan los aspectos higiénico-sanitarios y técnicos de las instalaciones, supervisando a su vez la documentación y la relativa al autocontrol (en los establecimientos que deben disponer de ello en aplicación de la legislación), se comprobaba la titulación de los socorristas.

Asimismo, se inspeccionará el almacén de productos químicos, vasos, entorno, etc. Al efecto se establecen unos ítems en los protocolos de condiciones generales y de vasos, diseñados conforme a la normativa vigente.

Se hará control de la calidad del agua de los vasos: se tomará muestras de agua en los vasos con aerosolización para control de Legionella y en todos los vasos para control fisicoquímico y microbiológico si existen indicios de incumplimiento de alguno de estos parámetros.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACION:

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este Subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3) para balnearios.**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2024.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este Subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACION

Para la evaluación de este subprograma se establecen los siguientes indicadores:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por distrito y departamento actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2024.

Indicador 2 Cobertura

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo de locales y actividades.

Número balnearios inspeccionados/Número balnearios censados a 31 de diciembre de 2024 X 100*

Desagregado por distrito.

Indicador 3: Rotación de inspección a Balnearios urbanos.

Número de inspecciones realizadas / Número balnearios inspeccionados.

Desagregado por distritos.

Valor de Referencia: 1

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de los balnearios urbanos que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2023

DISTRITO	BALNEARIOS URBANOS Nº de establecimiento a inspeccionar 2024	
	Censo a 30 de septiembre de 2023	N.º de establecimientos a inspeccionar en 2024
CENTRO	26	26
ARGANZUELA	2	2
RETIRO	3	3
SALAMANCA	14	14
CHAMARTÍN	5	5
TETUÁN	3	3
CHAMBERÍ	5	5
FUENCARRAL - EL PARDO	9	9
MONCLOA - ARAVACA	3	3
LATINA	1	1
CARABANCHEL	2	2
USERA	2	2
PUENTE DE VALLECAS	--	--
MORATALAZ	--	--
CIUDAD LINEAL	2	2
HORTALEZA	2	2
VILLAVERDE	--	--
VILLA DE VALLECAS	--	--
VICÁLVARO	--	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	2	2
BARAJAS	2	2
TOTAL	83	83

En la siguiente tabla se indican el número de establecimientos programados a inspeccionar por los departamentos de Salud de cada distrito y por el Departamento de Salud Ambiental en los distritos en los que se realiza actividad de inspección complementaria.

Esta programación se ha establecido en base a los criterios de programación anteriormente indicados y los criterios de inspección definidos por cada distrito en función de sus necesidades, prioridades y recursos humanos.

DISTRITO	BALNEARIOS URBANOS Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud
CENTRO	26	--
ARGANZUELA	2	--
RETIRO	3	--
SALAMANCA	14	--
CHAMARTÍN	5	--
TETUÁN	3	--
CHAMBERÍ	5	--
FUENCARRAL - EL PARDO	9	--
MONCLOA - ARAVACA	3	--
LATINA	1	--
CARABANCHEL	2	--
USERA	2	--
PUENTE DE VALLECAS	--	--
MORATALAZ	--	--
CIUDAD LINEAL	2	--
HORTALEZA	2	--
VILLAVERDE	--	--
VILLA DE VALLECAS	--	--
VICÁLVARO	--	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	2	--
BARAJAS	2	--
TOTAL	83	--

SUBPROGRAMA 4.3: CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA EN PISCINAS Y BALNEARIOS URBANOS.

En las inspecciones realizadas en piscinas y balnearios urbanos, también se verifica la calidad del agua de sus vasos. En este sentido se pueden realizar ciertas determinaciones “*in situ*” así como la realización de toma de muestra del agua de los vasos de la instalación.

Los objetivos del subprograma de control de la calidad del agua de los vasos de estas instalaciones suponen:

OBJETIVO GENERAL

Control de la calidad del agua del vaso. El agua del vaso deberá estar libre de organismos patógenos y de sustancias en una cantidad o concentración que pueda suponer un riesgo para la salud humana. A este respecto deberá cumplir los requisitos de calidad que se especifican en el **Anexo I del Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre.**

OBJETIVO ESPECIFICO

Objetivo 1:

Control de la calidad sanitaria de las aguas recreativas (piscinas y balnearios urbanos).

Para un control previo, en las inspecciones se realizará la determinación “*in situ*” del nivel de desinfectante y de pH, y a la vista de los resultados, se procederá a la toma de muestras informativa u oficial para la determinación analítica del agua de los vasos de estas instalaciones.

Los análisis se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Actividad 1:

Toma de muestras de agua de **vasos de piscinas** y valoración de los resultados de los análisis realizados.

La toma de muestras de agua de piscinas y balnearios urbanos se ajustan a los siguientes tipos de muestreo:

MUESTREO DIRIGIDO: Toma de muestra de aguas de piscina de uso colectivo con indicio de deficiente calidad higiénico-sanitaria.

En todas las inspecciones se realizará la determinación “*in situ*” del nivel de desinfectante y el pH. A la vista de los resultados de dicha determinación y en aquellos casos en que se evidencien indicios de deficiente calidad higiénico-sanitaria del agua, se procederá a la toma de muestra para su análisis en el laboratorio municipal (muestra informativa u oficial).

Las tomas de muestras serán realizadas por los departamentos de Salud de los distritos y el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud y serán analizadas por parte del Laboratorio de Salud Pública.

MUESTREO PROGRAMADO: Toma de muestra programada de aguas de piscina de uso colectivo.

Durante 2024 se continuará el estudio aleatorio para determinar la calidad higiénico-sanitaria de las aguas de recreo de la ciudad, para lo cual se procederá a realizar un diseño del muestreo que contemple a la totalidad de las instalaciones prioritarias en los distintos distritos. En dicho muestreo de carácter informativo se procederán a realizar las determinaciones de los parámetros de calidad higiénica de piscinas según la normativa de aplicación.

El diseño del muestreo aleatorio se realizará de manera que sea estadísticamente representativo del total de piscinas censadas en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en los epígrafes correspondientes a piscinas prioritarias en los distintos distritos. Este muestreo será realizado por personal inspector del Departamento de Salud Ambiental y de los departamentos de Salud de los distritos.

Dentro de este muestreo programado se encuentran también incluidas la toma de muestras de agua de piscinas públicas de especial riesgo.

Actividad 2:

Toma de muestras de agua de **balnearios urbanos** y valoración de la conformidad de los resultados.

Con el objeto de vigilar la calidad del agua de los balnearios urbanos durante 2024, se realizará al menos una toma de muestra de uno de los vasos del balneario inspeccionado como actividad complementaria, y así valorar el correcto control de las instalaciones por parte del responsable. En los vasos con aerosolización, se realizará también la toma de muestra para análisis de Legionella.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se han creado los siguientes indicadores:

1.-Indicadores del control de la calidad del agua en piscinas

Indicador 1.1 Toma de muestras de aguas de vasos de piscinas.

Número de muestras de aguas de vasos / Número total de vasos-piscinas inspeccionadas x 100.

Desagregado por distrito y tipo de piscina según uso.

Desagregado por tipo de muestreo

Indicador 1.2 Valoración del análisis fisicoquímico de las muestras de agua de vasos de piscinas.

Número de muestras con analíticas conformes en el análisis físico-químico / Número de muestras del análisis físico-químico x100.

Desagregado por distrito y tipo de piscina según uso.

Desagregado por tipo de muestreo

Indicador 1.3 Calidad microbiológica de toma de muestras de agua de vasos de piscinas.

Número de muestras con analíticas conformes en el análisis / Número de muestras realizadas del análisis microbiológico x 100.

Desagregado por distrito y tipo de muestreo según uso.

Desagregado por tipo de muestreo

2.-Indicadores de la calidad de agua en balnearios urbanos:

Indicador 2.1 Toma de muestras de aguas de vasos de balneario.

Número de muestras de aguas de vasos balneario tomadas / Número total de balnearios inspeccionados x 100.

Desagregado por distrito.

Indicador 2.2 Calidad fisicoquímica de las muestras de agua de vasos de balnearios.

Valoración porcentual de la conformidad:

Número de muestras conformes en el análisis fisicoquímico/Número de análisis fisicoquímico de aguas de balnearios x100.

Desagregado por distrito.

Indicador 2.3 Calidad microbiológica de las muestras de agua de vasos de balnearios.

Valoración porcentual de la conformidad:

Número de muestras de balnearios conformes / Número de análisis microbiológico en aguas de balnearios x100.

Desagregado por distrito.

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS
PLANIFICACIÓN TOMA DE MUESTRAS

PISCINAS: MUESTREO PROGRAMADO	<p>120 instalaciones de piscinas prioritarias (aproximadamente 230 vasos) para el total de los distritos, correspondiente al 40% piscinas prioritarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Instalaciones seleccionadas según muestreo aleatorio. ✓ Piscinas de especial control.
PISCINAS: MUESTREO DIRIGIDO	<p>A demanda*</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuando se detecte una deficiencia in situ. ✓ Cuando sea un seguimiento de una no conformidad. <p>*Aproximadamente (datos años anteriores) unas 80 muestras.</p> <p>El número de tomas del muestreo dirigido no puede ser fijado con antelación siendo los valores indicados los máximos que pudieran ser aceptados y analizados por el Laboratorio de Salud Pública.</p>
BALNEARIOS URBANOS	<p style="text-align: center;">83 muestras correspondientes con las 83 instalaciones censadas</p> <p>Repartidas preferentemente a lo largo del primer y cuarto trimestre del año, mínimo una muestra por balneario censado.</p>

NOTA: Las actuaciones de apoyo al Procedimiento de Autocontrol en Centros Deportivos Municipales en caso en que este se dé por parte de los departamentos de Salud de los distritos, no están contempladas en este PIAP, ni están consideradas en la planificación de muestras de Salud Ambiental 2024.

PROGRAMA 5: CONTROL DE INSTALACIONES CON RIESGO DE TRANSMISIÓN DE LEGIONELLA

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACION

El Ayuntamiento de Madrid, es titular de edificios municipales que cuentan con instalaciones de riesgo de proliferación, dispersión y transmisión de Legionella, y, en consecuencia, responsable de su mantenimiento y tratamiento conforme a lo estipulado en el **Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis**. En estas instalaciones municipales por parte de los servicios municipales se llevan a cabo estas tareas, generalmente, a través de empresas contratadas al efecto. Por parte de Madrid Salud, se realiza el autocontrol de estas instalaciones municipales, como apoyo a los servicios municipales de mantenimiento de estas, a efectos de verificar su adecuación a la normativa de aplicación. Estas actuaciones de autocontrol no están incluidas en el Plan de Inspecciones y Actuaciones Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2024.

Por otro lado, con fecha 6 de junio de 2014, se firmó el **Protocolo de Colaboración de Actuaciones en materia de prevención de la legionelosis en dispositivos de riesgo entre la Consejería de Sanidad y el Ayuntamiento de Madrid**. El propósito de este protocolo de coordinación de actuaciones era evitar las duplicidades en el control de determinadas instalaciones de riesgo de transmisión de legionelosis, en concreto aquellas que ya eran objeto de inspección por inspectores municipales como las piscinas y balnearios urbanos y los sistemas de nebulización ubicados en establecimientos de restauración colectiva y/o comercio minorista alimentario.

Las piscinas y balnearios urbanos, consideradas como sistemas de agua climatizada o con temperaturas similares a las climatizadas ($\geq 24^{\circ}\text{C}$) y aerosolización con/sin agitación y con/sin recirculación a través de chorros de alta velocidad, y en consecuencia instalación de riesgo de legionelosis, están incluidas en el Programa de Control de Aguas Recreativas.

En este Programa de control de instalaciones de riesgo de transmisión de Legionella se incluyen únicamente los sistemas de nebulización de terrazas de restauración colectiva así como las ubicadas en comercio minorista de alimentación.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Serán objeto de inspección programada los **sistemas de nebulización de terrazas de restauración colectiva** y los **ubicados en comercio minorista de alimentación** que sean incluidos en la programación de actuaciones (existentes y nuevos) así como aquellas que así se determine por objeto de denuncia. Estas instalaciones no están sujetas a planificación en base al riesgo, dado que presentan un censo muy variable que dificulta de manera importante su categorización.

Las actuaciones inspectoras comprenden una primera visita de inspección (inspección inicial) y en caso de presentarse incumplimientos y/o deficiencias, la realización de las necesarias visitas de comprobación de subsanación.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se efectuará en los **sistemas de nebulización de terrazas de restauración colectiva y los ubicados en comercio minorista de alimentación.**

Los **sistemas de nebulización** son equipos de agua perdida pulverizada mediante boquillas, que se emplean para la disminución de la temperatura en espacios públicos abiertos.

Métodos y procedimiento de control.

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de **inspecciones higiénico-sanitarias**, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones son realizadas por el personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud, dentro de la actividad complementaria de apoyo a la inspección en estos distritos.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con los **procedimientos documentados.**

La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario de la instalación:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares, etc.
- **Inspección visual** de la instalación y su correcto funcionamiento: Mantenimiento y limpieza de la instalación adecuada.
- **Entrevistas** con el responsable y/o el personal del establecimiento, a efectos de valorar el cumplimiento de la normativa de aplicación.
- **Examen documental** de registros, certificados de limpieza/tratamiento...

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento/instalación.** Se facilitará oficialmente una copia del acta/informe al inspeccionado y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas de inspección.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en

Incumplimiento: como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.

Deficiencia: la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad

Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de estas.
- Su repercusión en la salud de los consumidores.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del establecimiento/instalación, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos detectados, son las siguientes:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos
- Corrección inmediata por parte del operador.

Los objetivos de este Programa son:

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados de la exposición a los aerosoles generados por los sistemas de nebulización ubicados en terrazas de bares y restaurantes, así como de aquellos ubicados en comercio minorista alimentario.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Realización de visitas de inspección a estas instalaciones al efecto de verificar sus condiciones técnico-sanitarias.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN SISTEMAS DE NEBULIZACIÓN, DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Se muestra a continuación el censo de sistemas de nebulización objeto de inspección programada durante el año 2024, junto con el número de instalaciones a inspeccionar por los departamentos de Salud de los distritos y el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCION PROGRAMADA - 2024	CENSO 2024	INSPECCION PROGRAMADA DISTRITOS	INSPECCION PROGRAMADA MADRID SALUD	TOTAL
PROGRAMA SISTEMAS NEBULIZACION				
PROGRAMA DE CONTROL DE SISTEMAS DE NEBULIZACION	378	34	162	
TOTAL	378			
TOTAL INSTALACIONES A INSPECCIONAR		34	162	196

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACION:

Como ya se ha indicado, este programa no cuenta con una programación basada en riesgo. La planificación de inspecciones y actividades se basa únicamente en un criterio de cobertura de inspección mínima del 50% de las instalaciones censadas. Téngase en cuenta que se trata de un censo muy variable y no está censado todo lo que realmente este operativo.

El Protocolo de Inspección y la Guía de Complimentación de este Programa se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este programa se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo 1

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de sistemas de nebulización.

Actividad

Inspección de estas instalaciones.

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por distrito y departamento actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2024.

Indicador 2. Porcentaje de cobertura

El porcentaje de instalaciones inspeccionadas se determina frente al censo interno, disponible de la información de años anteriores.

Número instalaciones inspeccionados/Número instalaciones censados a 31 de diciembre de 2024 X 100*

Desagregado por distrito.

** A efectos de censo 2024 se considerarán las instalaciones inspeccionadas desde el Departamento de Salud Ambiental o departamentos de Salud de distrito durante 2023.*

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas a la instalación.

Número inspecciones realizadas/Número instalaciones inspeccionadas.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de sistemas de nebulización censado en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2023.

	SISTEMAS DE NEBULIZACIÓN
DISTRITO	Censo a 30 de septiembre de 2023
CENTRO	106
ARGANZUELA	7
RETIRO	12
SALAMANCA	39
CHAMARTÍN	36
TETUÁN	15
CHAMBERÍ	29
FUENCARRAL - EL PARDO	17
MONCLOA - ARAVACA	27
LATINA	5
CARABANCHEL	3
USERA	7
PUENTE DE VALLECAS	3
MORATALAZ	7
CIUDAD LINEAL	14
HORTALEZA	20
VILLAVERDE	2
VILLA DE VALLECAS	11
VICÁLVARO	2
SAN BLAS - CANILLEJAS	4
BARAJAS	8
TOTAL	378

En la siguiente tabla se indican el número de sistemas de nebulización censados el año anterior, programados a inspeccionar durante 2024 por los departamentos de Salud de cada distrito y por el Departamento de Salud Ambiental en los distritos en los que se realiza actividad complementaria.

Esta programación se ha establecido en base a los criterios de programación anteriormente indicados y los criterios de inspección definidos por cada distrito en función de sus necesidades, prioridades y recursos humanos.

DISTRITO	SISTEMAS DE NEBULIZACIÓN Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud
CENTRO	--	53
ARGANZUELA	7	--
RETIRO	6	--
SALAMANCA	--	20
CHAMARTÍN	--	18
TETUÁN	--	8
CHAMBERÍ	--	15
FUENCARRAL - EL PARDO	--	8
MONCLOA - ARAVACA	--	13
LATINA	--	2
CARABANCHEL	3	--
USERA		4
PUENTE DE VALLECAS	2	--
MORATALAZ	--	3
CIUDAD LINEAL	--	7
HORTALEZA	--	10
VILLAVERDE	--	1
VILLA DE VALLECAS	6	--
VICÁLVARO	2	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	2	--
BARAJAS	6	--
TOTAL	34	162

PROGRAMA 6: CONTROL DE SERVICIOS FUNERARIOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACION

Según se establece en el **Decreto 124/1997, de 9 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de Sanidad Mortuoria en la Comunidad de Madrid**, es competencia de los Ayuntamientos la autorización y el control sanitario de empresas, instalaciones y servicios funerarios regulados en este Reglamento. Dicha competencia se ejercerá a través de la correspondiente ordenanza municipal que deberá estar adaptada a lo establecido en el presente Reglamento.

En este sentido, se considera **Empresa Funeraria**, aquella que presta, conjunta o indistintamente, los servicios de manipulación y acondicionamiento de cadáveres, traslado de estos, tanatorio-velatorio, crematorio o cementerio, y, en todos los casos con el suministro de bienes y servicios complementarios para sus propios fines. Los **Servicios funerarios** son aquellos que son prestados por una empresa funeraria, desde el fallecimiento de una persona hasta su inhumación o cremación.

En el municipio de Madrid, la **Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de 28 de mayo de 2014**, regula, en su Libro Sexto, las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir los establecimientos que ejerzan la actividad de servicios funerarios.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Serán objeto de inspección programada las empresas funerarias ubicados en el municipio de Madrid. Estas instalaciones no están sujetas a planificación en base al riesgo, dado que, al presentar un censo muy reducido, se inspeccionan anualmente de manera centralizada desde el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

Las actuaciones inspectoras comprenden una primera visita de inspección (inspección inicial) y en caso de presentarse incumplimientos y/o deficiencias, la realización de las necesarias visitas de comprobación de subsanación. Estas inspecciones implican tanto a las instalaciones de estos servicios funerarios como a los coches fúnebres.

Punto de control: Empresas funerarias

El control se efectuará en las instalaciones donde se realizan estos **servicios funerarios** (tanatorios, salas de acondicionamiento estético y tanatopraxia), así como de los **coches fúnebres** de traslado de cadáveres de cada empresa funeraria.

Métodos y procedimiento de control.

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de **inspecciones higiénico-sanitarias**, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones actualmente son realizadas por el personal inspector adscrito al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con los **procedimientos documentados**.

La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario de la instalación:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares... etc.
- **Inspección visual** de la instalación y su correcto funcionamiento: condiciones estructurales y de equipamiento, mantenimiento, uso y limpieza de la instalación adecuada.
- **Inspección visual de los coches fúnebres:** Mantenimiento y limpieza adecuada, estructura y ventilación correctas y documentación conforme.
- **Entrevistas** con el responsable y/o el personal del establecimiento, a efectos de valorar el cumplimiento de la normativa de aplicación.
- **Examen documental** de registros, certificados de limpieza/tratamiento, control de plagas y residuos, control de identificación y actividades sobre los cadáveres, cualificación de personal de tanatopraxia, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta y/o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento/instalación**. Se facilitará oficialmente una copia del acta/informe al inspeccionado y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas de inspección.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

Incumplimiento: como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.

Deficiencia: la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad

Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de estas.
- Su repercusión en la salud de los consumidores.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del

establecimiento/instalación, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos detectados, son las siguientes:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos
- Corrección inmediata por parte del operador.

Los objetivos de este Programa son;

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados de unas condiciones higiénico-sanitarias deficientes de instalaciones y equipamientos de servicios funerarios.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Realización de visitas de inspección de estas instalaciones y coches fúnebres al efecto de verificar sus condiciones técnico-sanitarias.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN SERVICIOS FUNERARIOS DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Se muestra a continuación el censo de servicios funerarios objeto de inspección programada durante 2024, junto con el número de instalaciones a inspeccionar por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCION PROGRAMADA - 2024	CENSO 2024	INSPECCION PROGRAMADA DISTRITOS	INSPECCION PROGRAMADA MADRID SALUD	TOTAL
PROGRAMA CONTROL SERVICIOS FUNERARIOS				
PROGRAMA DE CONTROL DE SERVICIOS FUNERARIOS	7	--	7	7
TOTAL	7			
TOTAL INSTALACIONES A INSPECCIONAR		--	7	7

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACION:

Como ya se ha indicado, este programa no cuenta con una programación basada en riesgo. La planificación de inspecciones y actividades se basa únicamente en un criterio de cobertura de inspección del 100% de las instalaciones censadas, así como una inspección de todos los coches fúnebres de nuevo funcionamiento y sus revisiones durante la inspección anual.

La inspección a estas instalaciones y sus vehículos será realizada íntegramente por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

El Protocolo de Inspección y la Guía de Cumplimentación de este Programa se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este programa se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de los servicios funerarios.

Actividad

Inspección de estas instalaciones y sus coches fúnebres.

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:

$\text{Número inspecciones realizadas} / \text{Número inspecciones programadas} \times 100$

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2024.

Indicador 2. Porcentaje de cobertura

El porcentaje de instalaciones inspeccionados se determina frente al censo de locales y actividades.

$\text{Número instalaciones inspeccionados} / \text{Número instalaciones censados a 31 de diciembre de 2024} \times 100^*$

** A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en el siguiente epígrafe: 960301 Pompas fúnebres y actividades relacionadas.*

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas a la instalación.

$\text{Número inspecciones realizadas} / \text{Número instalaciones inspeccionadas}$.

Valor de Referencia: 1

3. Inspecciones y actividades programadas en materia de salud y protección animal

3.1.- INTRODUCCIÓN

Como consecuencia de la conciencia nacida en las sociedades de los países más avanzados, existe una corriente tendente a sentar las bases que regulen la relación de las personas con los animales. La Declaración Universal de los Derechos del Animal proclamada el 15 de octubre de 1987, así como la normativa europea en esta materia, han contribuido a instaurar el respeto, la defensa y la protección de los animales.

En el marco de las competencias asignadas a las corporaciones locales tanto en la Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales como en la Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, se hace necesario el control de aquellos establecimientos en los que se efectúan actividades relacionadas con los animales de compañía al objeto de verificar el cumplimiento de los requisitos previstos por la normativa de aplicación, de manera que se garanticen, tanto la salud pública, como la protección, la salud y el bienestar de los animales.

Con la entrada en vigor de la Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales y la aplicación de la Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, pendientes ambas de desarrollo reglamentario, para la adecuada planificación de las actividades incluidas en esta línea de actuación en materia de salud y protección animal, se hace necesario tener en cuenta las actualizaciones introducidas en relación con la normativa vigente hasta el momento.

La Ley 4/2016 de la Comunidad de Madrid establece la realización, como mínimo con carácter anual, de la inspección de los centros de animales de compañía, lo que implica la adecuación de las coberturas para inspeccionar la totalidad de los establecimientos censados en todas las actividades sujetas a control por parte de los departamentos de Salud de los distritos.

Los protocolos de actuación se refieren al cuidado, salud y bienestar animal, a los requisitos para su venta y exposición al público, a los animales cuya tenencia está prohibida fuera de los recintos expresamente autorizados, a la identificación de los animales y a la información a proporcionar a los compradores de animales de compañía en los centros expresamente autorizados.

Las inspecciones y actividades programadas en materia de Salud y Protección Animal para el año 2024 tienen como objetivo ordenar y coordinar las actuaciones de la inspección municipal y afectarán a los veintiún departamentos de Salud de los distritos.

Las actuaciones se estructuran en cinco programas específicos referidos al control de los centros veterinarios, control de centros de tratamiento higiénico de animales, residencias, centros de cuidado, escuelas de adiestramiento de animales de compañía, establecimientos de venta de animales de compañía y centros ecuestres con fines de ocio o deportivo.

Se presenta en este documento la información más relevante sobre las Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud y Protección Animal 2024, con referencia concreta a los objetivos e indicadores de evaluación de cada uno de los Programas y Campañas que lo integran.

3.2.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

La Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid establece que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de inspección y control de los centros de animales de compañía, realizando para ello inspecciones como mínimo con carácter anual y siempre que se tenga conocimiento de incidencias que puedan afectar a la salud pública o al bienestar de los animales, lo que implica la adecuación de las coberturas para inspeccionar la totalidad de los establecimientos censados en todas las actividades sujetas a control por parte de los departamentos de Salud de los distritos.

Con el objetivo de poder satisfacer la cobertura de inspección programada para el año 2024, se realizarán las inspecciones correspondientes al control de 694 actividades relacionadas con el cuidado y bienestar de los animales de compañía:

	Número de actividades a inspeccionar *	Número de inspecciones programadas **
Comercio al por menor de animales de compañía	57	57
Centros veterinarios	374	374
Centros de tratamiento higiénico de animales	211	211
Residencias y escuelas de adiestramiento	39	39
Centros ecuestres de ocio y deportivos	13	13
TOTAL	694	694

* Según datos del censo en GECLA a fecha 30 de septiembre de 2023 revisado por los departamentos de Salud de los distritos.

** Según programaciones realizadas por los departamentos de Salud de los distritos.

A efectos de conocer el alcance de las inspecciones, debe tenerse en cuenta que hay establecimientos en los que se ejercen más de una de las actividades de cuidado o tratamiento de los animales de compañía. Cuando en un establecimiento se realiza más de una de las actividades sujetas a inspección, se considera como establecimiento único. En el siguiente cuadro se desglosa por distrito los 632 establecimientos únicos a inspeccionar en el año 2024, que corresponde al censo a fecha 30 de septiembre de 2023 en el Sistema de Gestión del Censo de Locales y Actividades (GECLA) revisado por los departamentos de Salud de los distritos.

	Número de establecimientos únicos a inspeccionar *
1 - Centro	28
2 - Arganzuela	38
3 - Retiro	31
4 - Salamanca	35
5 - Chamartín	34
6 - Tetuán	26
7 - Chamberí	45
8 - Fuencarral-El Pardo	53
9 - Moncloa-Aravaca	28
10 - Latina	42
11 - Carabanchel	34
12 - Usera	15
13 - Puente de Vallecas	30
14 - Moratalaz	15
15 - Ciudad Lineal	46
16 - Hortaleza	35
17 - Villaverde	20
18 - Villa de Vallecas	21
19 - Vicálvaro	11
20 - San Blas-Canillejas	33
21 - Barajas	12
TOTAL	632

* Según datos del censo en GECLA a fecha 30 de septiembre de 2023 revisado por los departamentos de Salud de los distritos.

3.3.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

Con el objeto de armonizar los criterios de inspección de los servicios implicados en la ejecución de las actuaciones, se elabora para cada programa una documentación técnica que incluye un protocolo de inspección con su guía técnica de cumplimentación, donde se indican los criterios de verificación y actuación en cada caso.

La documentación técnica, protocolos y guías de cumplimentación de cada programa, se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.

En el ámbito de la salud y protección animal, los protocolos técnicos y guías de cumplimentación son los que se enumeran a continuación:

- Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación para centros veterinarios.
- Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación para centros de tratamiento higiénico de animales de compañía.
- Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación para establecimientos de venta de animales de compañía.
- Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación residencias, centros de cuidado y centros de adiestramiento de animales de compañía.
- Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación para centros ecuestres con fines de ocio o deportivo.

3.4.-RELACIÓN DE PROGRAMAS EN MATERIA DE SALUD Y PROTECCION ANIMAL

- PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS VETERINARIOS
- PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS DE TRATAMIENTO HIGIÉNICO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA
- PROGRAMA 3: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ANIMALES DE COMPAÑÍA
- PROGRAMA 4: CONTROL DE RESIDENCIAS, CENTROS DE CUIDADO Y CENTROS DE ADIESTRAMIENTO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA.
- PROGRAMA 5: CONTROL DE CENTROS ECUESTRES DE OCIO O DEPORTIVOS

3.5.- EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS

SISTEMÁTICA

La información que se empleará para análisis, seguimiento y evaluación de los Programas del PIAP se obtendrá a partir de:

- Estudio y valoración del grado de consecución de los objetivos.
- Estudio y valoración de los Protocolos Técnicos de Inspección.

Los citados estudios y valoraciones se realizarán durante el año 2025, exponiéndose los resultados en el informe de evaluación correspondiente.

Estudio y valoración de los Protocolos Técnicos de Inspección.

Para el año 2024 se han revisado los distintos protocolos técnicos y las guías de cumplimentación de los diferentes programas los cuales se graban en el Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA).

La actualización de censos se realizará en la aplicación de Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) por el departamento que realice la inspección.

Estudio y valoración del grado de consecución de los indicadores.

Una vez finalizado el año, los programas serán evaluados de acuerdo con los siguientes indicadores de actividad:

Indicador 1: Grado de cumplimiento de inspecciones	
Descripción	Porcentaje de inspecciones realizadas durante 2024 frente al total de las inspecciones previstas en cada uno de los programas
Cálculo	$\frac{\text{N}^\circ \text{ inspecciones realizadas}}{\text{N}^\circ \text{ inspecciones programadas}} \times 100$ <i>Desagregado por programa y distrito</i>
Valor de referencia	100%
Plazo	31.12.2024
Indicador 2: Cobertura sobre establecimientos censados	
Descripción	Porcentaje de establecimientos inspeccionados durante 2024 frente al total de establecimientos censados
Cálculo	$\frac{\text{N}^\circ \text{ establecimientos inspeccionados}}{\text{N}^\circ \text{ establecimientos censados}} \times 100$ <i>Desagregado por programa y distrito</i>
Valor de referencia	100%
Plazo	31.12.2024

3.6.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS

Censo actividades y locales únicos a 30 de septiembre de 2023 (GECLA) revisado por los departamentos de Salud de los distritos

	VENTA DE ANIMALES	CENTROS VETERINARIOS					SUBTOTAL CENTROS VETERINARIOS	PELUQUERÍAS	RESIDENCIAS Y ADIESTRA.	CENTROS ECUESTRES	TOTAL ACTIVIDADES	TOTAL LOCALES ÚNICOS
	Comercio menor de animales de compañía	Hospital veterinario	Clínica veterinaria con tratamiento higiénico	Clínica veterinaria sin tratamiento higiénico	Consultorio veterinario con tratamiento higiénico	Consultorio veterinario sin tratamiento higiénico		Tratamiento higiénico de animales (peluquerías)	Adiestramiento Cuidado de animales Residencias caninas	Centros ecuestres con fines de ocio o deportivo		
01-Centro	3	-	7	5	2	1	15	5	5	-	28	28
02-Arganzuela	2	1	12	6	2	-	21	15	3	-	41	38
03-Retiro	3	3	7	6	-	-	16	11	2	-	32	31
04-Salamanca	4	4	11	4	4	4	27	15	2	-	48	35
05-Chamartín	3	3	10	5	2		20	9	3	-	35	34
06-Tetuán	5	-	5	6	2	1	14	7	-	-	26	26
07-Chamberí	5	-	11	10	1	2	24	13	4	-	46	45
08-Fuencarral-El Pardo	3	2	10	7	7	3	29	14	9	10	65	53
09-Moncloa Aravaca	-	2	11	5	2	1	21	6	1	3	31	28
10-Latina	2	2	10	5	2	4	23	17	-	-	42	42
11-Carabanchel	7	-	12	5	2	-	19	11	-	-	37	34
12-Usera	1	-	4	4	2	-	10	4	-	-	15	15
13-Puente de Vallecas	4	2	7	3	2	2	16	10	-	-	30	30



14-Moratalaz	-		4	4	-	-	8	5	2	-	15	15
15-Ciudad Lineal	6	4	8	10	2	3	27	18	2	-	53	46
16-Hortaleza	1	-	15	10	-	1	26	7	3	-	37	35
17-Villaverde	2	-	5	2	1	-	8	10	1	-	21	20
18-Villa de Vallecas	1	-	7	3	2	1	13	9	-	-	23	21
19-Vicálvaro	-	1	8	-	1	-	10	1	1	-	12	11
20-San Blas - Canillejas	5	1	12	3	1	2	19	20	-	-	44	33
21-Barajas	-	-	5	3	-	-	8	4	1	-	13	12
TOTAL	57	25	181	106	37	25	374	211	39	13	694	632

3.7.- PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN: INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE SALUD Y PROTECCIÓN ANIMAL.

PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS VETERINARIOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben organizar y realizar los controles oficiales de acuerdo con la normativa vigente para verificar el cumplimiento de todos los requisitos higiénico-sanitarios y de protección, bienestar o sanidad animal que han de cumplir los establecimientos dedicados al tratamiento sanitario de los animales de compañía, así como las condiciones de los animales en ellos alojados cuando sea procedente.

Se considerarán afectados los establecimientos dedicados al tratamiento veterinario de animales de compañía, con o sin internamiento, que comercialicen o no alimentos para animales o accesorios para su atención y cuidado.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid considera como Centros de Animales de Compañía, entre otros, a los centros veterinarios y centros de tratamiento higiénico, quedando incorporados en el Registro de Centros de Animales de Compañía.

Estos establecimientos podrán realizar, como actividad asociada, y siempre que dispongan del correspondiente título habilitante urbanístico y registro en tal sentido, el tratamiento higiénico de animales.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a todos los centros de tratamiento sanitario para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar el máximo nivel de protección y bienestar de los animales de compañía con el siguiente alcance:

- Control documental
- Condiciones de dependencias, materiales e instalaciones
- Condiciones de los animales en centros con internamiento
- Condiciones de la zona de tratamiento higiénico, cuando proceda
- Eliminación de residuos

Toda la normativa y documentación relacionada que sirva de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el documento: "Normativa aplicable al PIAP 2024", que se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud pública y proteger la salud y bienestar de los animales de compañía.

Se considerarán afectados los establecimientos dedicados al tratamiento veterinario de animales de compañía que comercialicen o no alimentos para animales o accesorios para su atención y cuidado.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles oficiales en el 100 % de los establecimientos dedicados al tratamiento sanitario de los animales de compañía.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos dedicados al tratamiento sanitario de los animales de compañía
 - **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia documental y de registros.
 - **Objetivo operativo 2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de materiales y dependencias.
 - **Objetivo operativo 2.3:** Comprobar las condiciones de los animales en los centros con internamiento.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante las deficiencias e incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a que el operador las corrija tratando de evitar su reaparición.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales indica que corresponde a los órganos competentes de las comunidades autónomas y ciudades de Ceuta y Melilla y de las entidades locales, la inspección y vigilancia de las instalaciones de los centros de protección animal y de los animales que se alojen en ellas, tanto con carácter permanente, temporal o de paso, así como los centros veterinarios, núcleos zoológicos, residencias, centros para la cría y venta, adiestramiento y cuidado temporal de los animales o cualquier otro tipo de establecimiento que albergue animales, con independencia de la duración del albergado, finalidad y titularidad, así como de las empresas de transporte de animales.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, en su artículo 17.2, señala que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de vigilancia e inspección de los Centros de Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid. Las inspecciones se realizarán con carácter previo al comienzo de la actividad, repitiéndose como mínimo con carácter anual y siempre que se tenga conocimiento de incidencias que puedan afectar al bienestar de los animales.

En base a esto, se pueden diferenciar los siguientes tipos de visitas de control:

❖ **Visitas de control programadas** conforme al censo de establecimientos (100 %).

❖ **Visitas de control no programadas** de acuerdo con:

- Sospecha, por indicios de alguna irregularidad: derivados de la gestión de una denuncia o detectados por otra Autoridad Competente.
- Inspecciones por solicitud de inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de nuevos establecimientos o tras cualquier modificación en instalaciones o actividades.
- Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de las deficiencias o los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

Puntos de control: Establecimientos objeto de inspección.

El control se realizará en los establecimientos dedicados al tratamiento sanitario de los animales de compañía.

En relación con el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA), los epígrafes afectados son:

- 750001 - Hospital veterinario.
- 750002 - Clínica veterinaria con tratamiento higiénico.
- 750003 - Clínica veterinaria sin tratamiento higiénico.
- 750004 - Consultorio veterinario con tratamiento higiénico.
- 750005 - Consultorio veterinario sin tratamiento higiénico.

Los criterios de programación de las inspecciones a realizar son los siguientes:

- Cobertura: 100 %.
- Rotación: 1 inspección anual.

Métodos y procedimientos de control

Los controles que se realizan en los centros de tratamiento sanitario consisten en visitas realizadas por el personal inspector a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria y de protección y bienestar animal por parte de los responsables de los centros dedicados al tratamiento veterinario de animales de compañía.

En las visitas de control se revisarán todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos exigidos por la normativa de aplicación.
- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, el **alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio del personal inspector que la lleve a cabo.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con **procedimientos documentados**, en este caso será de aplicación el **“Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”** vigente en el momento.

La inspección se realiza mediante:

- **Revisión de la actividad de la empresa.** Se tendrá en cuenta la actividad de la empresa en relación con su inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de acuerdo con su clasificación zootécnica.
- **Inspección visual de los locales e instalaciones y equipos.** En particular, se evaluarán las condiciones de internamiento de animales en los casos que proceda.
- **Examen documental** de la autorización/registro como pequeño productor de residuos peligrosos, albaranes o facturas que acrediten la procedencia de alimentos y productos, comunicación de la existencia de medicamentos, actividades de desratización y desinsectación, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza de la inspección mediante acta, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el/la titular de la actividad.

Se facilitará oficialmente una copia al titular o representante del establecimiento y cuando haya deficiencias o incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las definiciones del presente apartado corresponden a las incluidas en el **“Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”**.

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- **Deficiencia:** es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- **Incumplimiento:** es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya o influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.

Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las deficiencias y/o incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos,
- Su repercusión en la salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las deficiencias y/o incumplimientos detectados.

Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante las no conformidades detectadas, son las siguientes:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Requerimientos de corrección de Incumplimientos
- Otras medidas.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 1

De acuerdo con lo señalado, este programa se subdivide en cinco subprogramas, correspondiendo a cada uno de ellos los epígrafes que se indican:

- ✓ SUBPROGRAMA 1.1: Hospital veterinario.
- ✓ SUBPROGRAMA 1.2: Clínica veterinaria con tratamiento higiénico
- ✓ SUBPROGRAMA 1.3: Clínica veterinaria sin tratamiento higiénico.
- ✓ SUBPROGRAMA 1.4: Consultorio veterinario con tratamiento higiénico.
- ✓ SUBPROGRAMA 1.5: Consultorio veterinario sin tratamiento higiénico.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS (INSPECCIONES Y CONTROLES)

Para el año 2024 se ha programado la realización de un total de 374 inspecciones y controles que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos.

El desglose de dichas actuaciones se detalla en la siguiente tabla:

	Hospital veterinario	Clínica veterinaria con tratamiento higiénico	Clínica veterinaria sin tratamiento higiénico	Consultorio veterinario con tratamiento higiénico	Consultorio veterinario sin tratamiento higiénico	TOTAL
01-Centro	-	7	5	2	1	15
02-Arganzuela	1	12	6	2	-	21
03-Retiro	3	7	6	-	-	16
04-Salamanca	4	11	4	4	4	27
05-Chamartín	3	10	5	2	-	20
06-Tetuán	-	5	6	2	1	14
07-Chamberí	-	11	10	1	2	24
08-Fuencarral-El Pardo	2	10	7	7	3	29
09-Moncloa Aravaca	2	11	5	2	1	21
10-Latina	2	10	5	2	4	23
11-Carabanchel	-	12	5	2	-	19
12-Usera	-	4	4	2	-	10
13-Puente de Vallecas	2	7	3	2	2	16
14-Moratalaz	-	4	4	-	-	8
15-Ciudad Lineal	4	8	10	2	3	27
16-Hortaleza	-	15	10	-	1	26
17-Villaverde	-	5	2	1	-	8
18-Villa de Vallecas	-	7	3	2	1	13
19-Vicálvaro	1	8	-	1	-	10
20-San Blas - Canillejas	1	12	3	1	2	19
21-Barajas	-	5	3	-	-	8
TOTAL	25	181	106	37	25	374

PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS DE TRATAMIENTO HIGIÉNICO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben organizar y realizar los controles oficiales de acuerdo con la normativa vigente para verificar el cumplimiento de todos los requisitos higiénico-sanitarios y de protección, bienestar o sanidad animal que han de cumplir los establecimientos dedicados al acicalamiento y cuidados no clínicos de animales de compañía.

Se considerarán afectados los establecimientos dedicados al acicalamiento y cuidados no clínicos de animales de compañía que comercialicen o no accesorios para su atención y cuidado.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, considera como centros de animales de compañía, entre otros, a los centros de tratamiento higiénico.

Estos establecimientos podrán realizar, como actividad asociada, y siempre que dispongan del correspondiente título habilitante urbanístico, la venta de accesorios para la atención y cuidado de los animales domésticos.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a todos los centros de tratamiento higiénico para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar el máximo nivel de protección y bienestar de los animales de compañía con el siguiente alcance:

- Control documental
- Condiciones de materiales e instalaciones
- Condiciones de las dependencias
- Eliminación de residuos

Toda la normativa y documentación relacionada que sirva de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el documento: "Normativa aplicable al PIAP 2024", que se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud pública y proteger la salud y bienestar de los animales de compañía.

Se considerarán afectados los establecimientos dedicados al acicalamiento y cuidados no clínicos de animales de compañía que comercialicen o no accesorios para su atención y cuidado.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles oficiales en el 100 % de los establecimientos dedicados al tratamiento higiénico de los animales de compañía.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos dedicados al tratamiento higiénico de los animales de compañía
 - **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia documental y de registros.
 - **Objetivo operativo 2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de materiales, instalaciones y dependencias.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante las deficiencias e incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a que el operador las corrija tratando de evitar su reaparición.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales indica que corresponde a los órganos competentes de las comunidades autónomas y ciudades de Ceuta y Melilla y de las entidades locales, la inspección y vigilancia de las instalaciones de los centros de protección animal y de los animales que se alojen en ellas, tanto con carácter permanente, temporal o de paso, así como los centros veterinarios, núcleos zoológicos, residencias, centros para la cría y venta, adiestramiento y cuidado temporal de los animales o cualquier otro tipo de establecimiento que albergue animales, con independencia de la duración del albergado, finalidad y titularidad, así como de las empresas de transporte de animales.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, en su artículo 17.2, señala que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de vigilancia e inspección de los Centros de Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid. Las inspecciones se realizarán con carácter previo al comienzo de la actividad, repitiéndose como mínimo con carácter anual y siempre que se tenga conocimiento de incidencias que puedan afectar al bienestar de los animales.

En base a esto, se pueden diferenciar los siguientes tipos de visitas de control:

- ❖ **Visitas de control programadas** conforme al censo de establecimientos (100 %).
- ❖ **Visitas de control no programadas** de acuerdo a:
 - Sospecha, por indicios de alguna irregularidad: derivados de la gestión de una denuncia o detectados por otra autoridad competente.
 - Inspecciones por solicitud de inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de nuevos establecimientos o tras cualquier modificación en instalaciones o actividades.

- Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

Puntos de control: Establecimientos objeto de inspección.

El control se realizará en los establecimientos dedicados al tratamiento higiénico de los animales de compañía.

En relación con el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA), el epígrafe afectado es el:

- 960902 - Tratamiento higiénico de animales (peluquerías).

Los criterios de programación de las inspecciones a realizar son los siguientes:

- Cobertura: 100 %
- Rotación: 1 inspección anual.

Métodos y procedimientos de control

Los controles que se realizan en los centros de tratamiento higiénico consisten en visitas realizadas por el personal inspector a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria por parte de los responsables de los centros dedicados al tratamiento higiénico de animales de compañía.

En las visitas de control se revisarán todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos exigidos por la normativa de aplicación.
- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, el **alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio del personal inspector que la lleve a cabo.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con **procedimientos documentados**, en este caso será de aplicación el **“Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”** vigente en el momento.

La inspección se realiza mediante:

- **Revisión de la actividad de la empresa.** Se tendrá en cuenta la actividad de la empresa en relación con su inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de acuerdo con su clasificación zootécnica.
- **Inspección visual de los locales e instalaciones y equipos.**

- **Examen documental** de la inscripción en el registro, albaranes o facturas que acrediten la procedencia de alimentos y productos, actividades de desratización y desinsectación, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza de la inspección mediante acta, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el/la titular de la actividad.

Se facilitará oficialmente una copia al titular o representante del establecimiento y cuando haya deficiencias o incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las definiciones del presente apartado corresponden a las incluidas en el “Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”.

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- **Deficiencia:** es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- **Incumplimiento:** es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya o influye, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.

Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las deficiencias y/o incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos,
- Su repercusión en la salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las deficiencias y/o incumplimientos detectados.

Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante las no conformidades detectadas, son las siguientes:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Requerimientos de corrección de Incumplimientos
- Otras medidas.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS (INSPECCIONES Y CONTROLES)

Para el año 2024 se ha programado la realización de un total de 211 inspecciones y controles que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos.

El desglose de dichas actuaciones se detalla en la siguiente tabla:

	Tratamiento higiénico de animales (peluquerías)
01-Centro	5
02-Arganzuela	15
03-Retiro	11
04-Salamanca	15
05-Chamartín	9
06-Tetuán	7
07-Chamberí	13
08-Fuencarral-El Pardo	14
09-Moncloa Aravaca	6
10-Latina	17
11-Carabanchel	11
12-Usera	4
13-Puente de Vallecas	10
14-Moratalaz	5
15-Ciudad Lineal	18
16-Hortaleza	7
17-Villaverde	10
18-Villa de Vallecas	9
19-Vicálvaro	1
20-San Blas - Canillejas	20
21-Barajas	4
TOTAL	211

PROGRAMA 3: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ANIMALES DE COMPAÑÍA

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben organizar y realizar los controles oficiales de acuerdo con la normativa vigente para verificar el cumplimiento de todos los requisitos higiénico-sanitarios y de protección, bienestar o sanidad animal que han de cumplir los establecimientos dedicados a la venta de animales de compañía.

Se considerarán afectados a este programa los establecimientos dedicados a la venta de animales de compañía que comercialicen o no alimentos para animales o accesorios para su atención y cuidado.

Según se recoge en el artículo 16 de la Ley 4/16 de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid la cual considera Centros de Animales de Compañía, entre otros, a los centros de venta de animales de compañía.

Estos establecimientos podrán realizar, como actividad asociada, y siempre que dispongan de las correspondientes licencias y registros en tal sentido, el tratamiento higiénico de animales.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a todos los centros de venta de animales de compañía para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar el máximo nivel de protección y bienestar de los animales de compañía con el siguiente alcance:

- Control documental
- Condiciones de dependencias, materiales e instalaciones
- Condiciones de los animales
- Condiciones de la zona de tratamiento higiénico, cuando proceda
- Eliminación de residuos

Toda la normativa y documentación relacionada que sirva de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el documento: "Normativa aplicable al PIAP 2024", que se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud pública y proteger la salud y bienestar de los animales de compañía.

Se considerarán afectados a este programa los establecimientos dedicados a la venta de animales de compañía que comercialicen o no alimentos para animales o accesorios para su atención y cuidado.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles oficiales en el 100 % de los establecimientos dedicados a la venta de animales de compañía.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos dedicados a la venta de animales de compañía
 - **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia documental y de registros.
 - **Objetivo operativo 2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de materiales, instalaciones y dependencias.
 - **Objetivo operativo 2.3:** Comprobar las condiciones de los animales
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante las deficiencias e incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a que el operador las corrija tratando de evitar su reaparición.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales indica que corresponde a los órganos competentes de las comunidades autónomas y ciudades de Ceuta y Melilla y de las entidades locales, la inspección y vigilancia de las instalaciones de los centros de protección animal y de los animales que se alojen en ellas, tanto con carácter permanente, temporal o de paso, así como los centros veterinarios, núcleos zoológicos, residencias, centros para la cría y venta, adiestramiento y cuidado temporal de los animales o cualquier otro tipo de establecimiento que albergue animales, con independencia de la duración del albergado, finalidad y titularidad, así como de las empresas de transporte de animales.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, en su artículo 17. 2, señala que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de vigilancia e inspección de los Centros de Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid. Las inspecciones se realizarán con carácter previo al comienzo de la actividad, repitiéndose como mínimo con carácter anual y siempre que se tenga conocimiento de incidencias que puedan afectar al bienestar de los animales.

En base a esto, se pueden diferenciar los siguientes tipos de visitas de control:

- ❖ **Visitas de control programadas** conforme al censo de establecimientos (100 %).
- ❖ **Visitas de control no programadas** de acuerdo con:
 - Sospecha, por indicios de alguna irregularidad: derivados de la gestión de una denuncia o detectados por otra Autoridad Competente.

- Inspecciones por solicitud de inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de nuevos establecimientos o tras cualquier modificación en instalaciones o actividades.
- Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

Puntos de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los establecimientos dedicados a la venta de animales de compañía.

En relación con el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA), el epígrafe afectado es el 477603 - Comercio al por menor de animales de compañía.

No se realizarán controles de carácter sanitario en los establecimientos de venta de complementos y alimentos para animales de compañía.

Como criterios de programación para las inspecciones a realizar, se han establecido:

- Cobertura: 100 %.
- Rotación: 1 inspección anual.

Métodos y procedimientos de control

Los controles que se realizan en los centros de venta de animales de compañía consisten en visitas realizadas por el personal inspector a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria y de protección y bienestar animal por parte de los responsables de los centros dedicados a la venta de animales de compañía.

En las visitas de control se revisarán todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos exigidos por la normativa de aplicación.
- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, el **alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio del personal inspector que la lleve a cabo.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con **procedimientos documentados**, en este caso será de aplicación el **“Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”** vigente en el momento.

La inspección se realiza mediante:

- **Revisión de la actividad de la empresa.** Se tendrá en cuenta la actividad de la empresa en relación con su inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de acuerdo con su clasificación zootécnica.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones y equipos.
- **Inspección** de las condiciones de los animales
- **Examen documental** de la inscripción en el registro, albaranes o facturas que acrediten la procedencia de alimentos y productos, actividades de desratización y desinsectación, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza de la inspección mediante acta, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el/la titular de la actividad.

Se facilitará oficialmente una copia al titular o representante del establecimiento y cuando haya deficiencias o incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las definiciones del presente apartado corresponden a las incluidas en el “Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”.

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- **Deficiencia:** es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- **Incumplimiento:** es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya o influye, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.

Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las deficiencias y/o incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos,
- Su repercusión en la salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las deficiencias y/o incumplimientos detectados.

Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante las no conformidades detectadas, son las siguientes:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Requerimientos de corrección de Incumplimientos
- Otras medidas.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS (INSPECCIONES Y CONTROLES)

Para el año 2024 se ha programado la realización de un total de 58 inspecciones y controles que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos.

El desglose de dichas actuaciones se detalla en la siguiente tabla:

	Comercio al por menor de animales de compañía
01-Centro	3
02-Arganzuela	2
03-Retiro	3
04-Salamanca	4
05-Chamartín	3
06-Tetuán	5
07-Chamberí	5
08-Fuencarral-El Pardo	3
09-Moncloa Aravaca	-
10-Latina	2
11-Carabanchel	7
12-Usera	1
13-Puente de Vallecas	4
14-Moratalaz	-
15-Ciudad Lineal	6
16-Hortaleza	1

17-Villaverde	2
18-Villa de Vallecas	1
19-Vicálvaro	-
20-San Blas - Canillejas	5
21-Barajas	-
TOTAL	57

PROGRAMA 4: CONTROL DE RESIDENCIAS, CENTROS DE CUIDADO Y CENTROS DE ADIESTRAMIENTO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben **organizar y realizar los controles oficiales de acuerdo con la normativa vigente para verificar el cumplimiento** de todos los requisitos higiénico-sanitarios y de protección, bienestar o sanidad animal que han de cumplir las residencias de animales de compañía, los centros de cuidado de animales (guarderías) y los centros de adiestramiento.

Se considerarán afectados a este programa los establecimientos dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.

Según se recoge en el artículo 16 de la Ley 4/16 de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid la cual considera Centros de Animales de Compañía, entre otros, a los criaderos, residencias, escuelas de adiestramiento, centros de acogida de animales abandonados, perreras deportivas, centros de rescate, o cualquier otro que albergue animales de compañía.

Estos establecimientos podrán realizar, como actividad asociada, y siempre que dispongan de las correspondientes licencias y registros en tal sentido, el tratamiento higiénico de animales.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a todos los centros de adiestramiento y residencias de animales de compañía para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar el máximo nivel de protección y bienestar de los animales de compañía con el siguiente alcance:

- Control documental
- Condiciones de materiales y dependencias
- Condiciones de los animales (con internamiento)
- Condiciones de la zona de tratamiento higiénico, cuando proceda
- Eliminación de residuos

Toda la normativa y documentación relacionada que sirva de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el documento: “Normativa aplicable al PIAP 2024”, que se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud pública y proteger la salud y bienestar de los animales de compañía.

Se considerarán afectados a este programa los establecimientos dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles oficiales en el 100 % de los establecimientos dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía
 - **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia documental y de registros.
 - **Objetivo operativo 2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de materiales, instalaciones y dependencias.
 - **Objetivo operativo 2.3** Comprobar las condiciones de los animales (con internamiento)
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante las deficiencias e incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a que el operador las corrija tratando de evitar su reaparición.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales indica que corresponde a los órganos competentes de las comunidades autónomas y ciudades de Ceuta y Melilla y de las entidades locales, la inspección y vigilancia de las instalaciones de los centros de protección animal y de los animales que se alojen en ellas, tanto con carácter permanente, temporal o de paso, así como los centros veterinarios, núcleos zoológicos, residencias, centros para la cría y venta, adiestramiento y cuidado temporal de los animales o cualquier otro tipo de establecimiento que albergue animales, con independencia de la duración del albergado, finalidad y titularidad, así como de las empresas de transporte de animales.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, en su artículo 17. 2, señala que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de vigilancia e inspección de los Centros de Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid. Las inspecciones se realizarán con carácter previo al comienzo de la actividad, repitiéndose como mínimo con carácter anual y siempre que se tenga conocimiento de incidencias que puedan afectar al bienestar de los animales.

En base a esto, se pueden diferenciar los siguientes tipos de visitas de control:

- ❖ **Visitas de control programadas** conforme al censo de establecimientos (100 %).
- ❖ **Visitas de control no programadas** de acuerdo con:
 - Sospecha, por indicios de alguna irregularidad: derivados de la gestión de una denuncia o detectados por otra Autoridad Competente.
 - Inspecciones por solicitud de inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de nuevos establecimientos o tras cualquier modificación en instalaciones o actividades.
 - Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

Puntos de control. Establecimientos objeto de inspección.

El control se realizará en los establecimientos dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.

En relación con el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA), el epígrafe afectado es el 960903 – Adiestramiento, cuidado de animales, residencias caninas y centros de animales abandonados.

Como criterios de programación para las inspecciones a realizar, se han establecido:

- Cobertura: 100 %.
- Rotación: 1 inspección anual.

Métodos de control

Los controles que se realizan en los centros de adiestramiento y residencia de animales de compañía consisten en visitas realizadas por el personal inspector a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria y de protección y bienestar animal por parte de los responsables de los centros dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.

En las visitas de control se revisarán todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos exigidos por la normativa de aplicación.

- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, **el alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio del personal inspector que la lleve a cabo.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con **procedimientos documentados**, en este caso será de aplicación el “**Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública**” vigente en el momento.

La inspección se realiza mediante:

- **Revisión de la actividad de la empresa.** Se tendrá en cuenta la actividad de la empresa en relación con su inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de acuerdo con su clasificación zootécnica.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones y equipos.
- **Inspección** de las condiciones de los animales (con internamiento).
- **Examen documental** de la inscripción en el registro, albaranes o facturas que acrediten la procedencia de alimentos y productos, actividades de desratización y desinsectación, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza de la inspección mediante acta, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el/la titular de la actividad.

Se facilitará oficialmente una copia al titular o representante del establecimiento y cuando haya deficiencias o incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las definiciones del presente apartado corresponden a las incluidas en el “Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”.

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- **Deficiencia:** es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- **Incumplimiento:** es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya o influye, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.

Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las deficiencias y/o incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos,
- Su repercusión en la salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal

- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las deficiencias y/o incumplimientos detectados.

Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante las no conformidades detectadas, son las siguientes:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Requerimientos de corrección de Incumplimientos
- Otras medidas.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS (INSPECCIONES Y CONTROLES)

Para el año 2024 se ha programado la realización de un total de 39 inspecciones y controles que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos.

El desglose de dichas actuaciones se detalla en la siguiente tabla:

	Residencias, centros de cuidado y centros de adiestramiento de animales de compañía
01-Centro	5
02-Arganzuela	3
03-Retiro	2
04-Salamanca	2
05-Chamartín	3
06-Tetuán	-
07-Chamberí	4
08-Fuencarral-El Pardo	9
09-Moncloa Aravaca	1
10-Latina	-
11-Carabanchel	-
12-Usera	-

13-Puente de Vallecas	-
14-Moratalaz	2
15-Ciudad Lineal	2
16-Hortaleza	3
17-Villaverde	1
18-Villa de Vallecas	-
19-Vicálvaro	1
20-San Blas - Canillejas	-
21-Barajas	1
TOTAL	39

PROGRAMA 5: CONTROL DE CENTROS ECUESTRES DE OCIO O DEPORTIVOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben organizar y realizar los controles oficiales de acuerdo con la normativa vigente para verificar el cumplimiento de todas las condiciones higiénico-sanitarias y técnicas y de protección, bienestar o sanidad animal que deben cumplir los establecimientos que realizan su actividad como centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.

Se considerarán afectados a este programa los establecimientos que realizan su actividad como centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.

El artículo 4 de la Ley 4/2016 de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid define como animal de compañía a los équidos utilizados con fines de ocio o deportivo, siempre que su tenencia no tenga como destino su consumo o el aprovechamiento de sus producciones, o no se lleve a cabo, en general, con fines comerciales o lucrativos.

Además, su artículo 16 considera Centros de Animales de Compañía, entre otros, a los establecimientos para la equitación.

Los équidos utilizados con fines de ocio o deportivo, aunque estén considerados como animales de compañía por la Ley 4/2016, están obligados a su inclusión en el REGA, Registro General de Explotaciones Ganaderas.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a todos los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar el máximo nivel de protección y bienestar de los animales de compañía con el siguiente alcance:

- Control documental
- Condiciones de materiales y dependencias
- Condiciones de los animales (con internamiento)
- Eliminación de residuos

Toda la normativa y documentación relacionada que sirva de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el documento: "Normativa aplicable al PIAP 2024", que se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud pública y proteger la salud y bienestar de los animales de compañía.

Se considerarán afectados a este programa los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles oficiales en el 100 % de los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.
 - **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia documental y de registros.
 - **Objetivo operativo 2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de materiales, instalaciones y dependencias.
 - **Objetivo operativo 2.3** Comprobar las condiciones de los animales (con internamiento).
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante las deficiencias e incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a que el operador las corrija tratando de evitar su reaparición.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales indica que corresponde a los órganos competentes de las comunidades autónomas y ciudades de Ceuta y Melilla y de las entidades locales, la inspección y vigilancia de las instalaciones de los centros de protección animal y de los animales que se alojen en ellas, tanto con carácter permanente, temporal o de paso, así como los centros veterinarios, núcleos zoológicos, residencias, centros para la cría y venta, adiestramiento y cuidado temporal de los animales o cualquier otro tipo de establecimiento que albergue animales, con independencia de la duración del albergado, finalidad y titularidad, así como de las empresas de transporte de animales.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, en su artículo 17. 2, señala que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de vigilancia e inspección de los Centros de Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid. Las inspecciones se realizarán con carácter previo al comienzo de la actividad, repitiéndose como mínimo con carácter anual y siempre que se tenga conocimiento de incidencias que puedan afectar al bienestar de los animales.

En base a esto, se pueden diferenciar los siguientes tipos de visitas de control:

- ❖ **Visitas de control programadas** conforme al censo de establecimientos (100 %).
- ❖ **Visitas de control no programadas** de acuerdo con:
 - Sospecha, por indicios de alguna irregularidad: derivados de la gestión de una denuncia o detectados por otra Autoridad Competente.
 - Inspecciones por solicitud de inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de nuevos establecimientos o tras cualquier modificación en instalaciones o actividades.
 - Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

Puntos de control. Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.

En relación con el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA), los epígrafes afectados son:

- 855002 - Enseñanza no reglada (deportiva y recreativa, cultural, clases de recuperación, informática) n.c.o.p.
- 931009 - Actividades de clubes deportivos y otras actividades deportivas.

Como criterios de programación para las inspecciones a realizar, se han establecido:

- Cobertura: 100 %.
- Rotación: 1 inspección anual.

Métodos y procedimientos de control

Los controles que se realizan en los centros de adiestramiento y residencia de animales de compañía consisten en visitas realizadas por el personal inspector a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria y de protección y bienestar animal por parte de los responsables de los centros dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.

En las visitas de control se revisarán todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos exigidos por la normativa de aplicación.
- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, el **alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio del personal inspector que la lleve a cabo.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con **procedimientos documentados**, en este caso será de aplicación el “**Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública**” vigente en el momento.

La inspección se realiza mediante:

- **Revisión de la actividad de la empresa.** Se tendrá en cuenta la actividad de la empresa en relación con su inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de acuerdo con su clasificación zootécnica.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones y equipos.
- **Inspección** de las condiciones de los animales (con internamiento).
- **Examen documental** de la inscripción en el registro, albaranes o facturas que acrediten la procedencia de alimentos y productos, actividades de desratización y desinsectación, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza de la inspección mediante acta, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el/la titular de la actividad.

Se facilitará oficialmente una copia al titular o representante del establecimiento y cuando haya deficiencias o incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las definiciones del presente apartado corresponden a las incluidas en el “Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”.

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- **Deficiencia:** es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- **Incumplimiento:** es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya o influye, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.

Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las deficiencias y/o incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos.
- Su repercusión en la salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las deficiencias y/o incumplimientos detectados.

Ante cada **no conformidad** comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante las no conformidades detectadas, son las siguientes:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Requerimientos de corrección de Incumplimientos
- Otras medidas.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS (INSPECCIONES Y CONTROLES)

Para el año 2024 se ha programado la realización de un total de 13 inspecciones y controles que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos.

El desglose de dichas actuaciones se detalla en la siguiente tabla:

	Centros ecuestres con fines de ocio o deportivo
01-Centro	-
02-Arganzuela	-
03-Retiro	-
04-Salamanca	-
05-Chamartín	-
06-Tetuán	-
07-Chamberí	-
08-Fuencarral-El Pardo	10
09-Moncloa Aravaca	3
10-Latina	-
11-Carabanchel	-
12-Usera	-

13-Puente de Vallecas	-
14-Moratalaz	-
15-Ciudad Lineal	-
16-Hortaleza	-
17-Villaverde	-
18-Villa de Vallecas	-
19-Vicálvaro	-
20-San Blas - Canillejas	-
21-Barajas	-
TOTAL	13



[Volver al índice](#)

3.- Propuesta para autorizar el acuerdo marco de las obras de reforma, reparación, conservación y demolición del conjunto de edificios demaniales y patrimoniales, incluidos los espacios libres de parcela, adscritos al Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias del Ayuntamiento de Madrid, en los que se ubican las distintas dependencias destinadas al SAMUR, mediante tramitación anticipada del expediente.

El acuerdo tiene por objeto autorizar el acuerdo marco de las obras de reforma, reparación, conservación y demolición del conjunto de edificios demaniales y patrimoniales, incluidos los espacios libres de parcela, adscritos al Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias del Ayuntamiento de Madrid, en los que se ubican las distintas dependencias destinadas al SAMUR, mediante tramitación anticipada del expediente, con un plazo de ejecución de 24 meses, prorrogable, siendo la fecha prevista de inicio el 1 de marzo de 2024 o desde la formalización del acuerdo marco siempre que ésta se produzca en fecha posterior y con un valor estimado de 8.985.123,96 euros, IVA excluido.

El Acuerdo Marco se adjudicará mediante procedimiento abierto conforme al artículo 220 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 e) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid por unanimidad,

ACUERDA

Autorizar el acuerdo marco de las obras de reforma, reparación, conservación y demolición del conjunto de edificios demaniales y patrimoniales, incluidos los espacios libres de parcela, adscritos al Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias del Ayuntamiento de Madrid, en los que se ubican las distintas dependencias destinadas al SAMUR, mediante tramitación anticipada del expediente, con un plazo de ejecución de 24 meses, prorrogable, siendo la fecha prevista de inicio el 1 de marzo de 2024 o desde la formalización del acuerdo marco siempre que ésta se produzca en fecha posterior y con un valor estimado de 8.985.123,96 euros, IVA excluido.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

4.- Propuesta para elevar el porcentaje de la anualidad 2024 del contrato basado número 10, proyecto de reforma y ampliación del Parque de Bomberos número 9, sótano, edificio gimnasio y cocheras traseras, avenida de Monforte de Lemos número 20, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco de las obras de reforma, reparación, conservación y demolición del conjunto de edificios demaniales y patrimoniales, incluidos los espacios libres de parcela, adscritos al Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias del Ayuntamiento de Madrid, en los que se ubican las distintas dependencias destinadas al Cuerpo de Bomberos y el Centro Integral de Formación de Seguridad y Emergencias (CIFSE). Distrito de Fuencarral-El Pardo.

El acuerdo tiene por objeto elevar hasta el 170,75% el porcentaje de gastos de la anualidad 2024 del contrato basado número 10, proyecto de reforma y ampliación del parque de bomberos número 9, sótano, edificio gimnasio y cocheras traseras, avenida de Monforte de Lemos, número 20, Distrito de Fuencarral-El Pardo, celebrado al amparo del lote 1 del Acuerdo Marco de las obras de reforma, reparación, conservación y demolición del conjunto de edificios demaniales y patrimoniales, incluidos los espacios libres de parcela, adscritos al Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias del Ayuntamiento de Madrid, en los que se ubican las distintas dependencias destinadas al Cuerpo de Bomberos y el Centro Integral de Formación de Seguridad y Emergencias (CIFSE).

Por Decreto de 27 de junio de 2023 del Alcalde , se acepta la solicitud de abstención realizada por María Inmaculada Sanz Otero, en el ejercicio de las competencias que tiene atribuidas en su condición de Vicealcaldesa y titular del Delegada del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias y se ordena su suplencia por Engracia Hidalgo Tena, Delegada del Área de Gobierno de Economía, Innovación y Hacienda, en relación con todo tipo de procedimientos en los que resulten interesados, beneficiarios o adjudicatarios la empresa Cadagua, S.A. y, en consecuencia el grupo Ferrovial y Serveo.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1.g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, el artículo 29.2 de las Bases de Ejecución de Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022 prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, que establece la competencia para elevar los porcentajes del gasto a que se refiere el artículo 174 del Texto Refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, aprobado por Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo y en el Acuerdo



de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid de organización y competencias del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Economía, Innovación y Hacienda, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Elevar hasta el 170,75% el porcentaje de gasto correspondiente a la anualidad 2024 en la aplicación presupuestaria 001/120/130.00/632.00 del contrato basado número 10, proyecto de reforma y ampliación del parque de bomberos número 9, sótano, edificio gimnasio y cocheras traseras, avenida Monforte de Lemos, número 20, Distrito de Fuencarral-El Pardo, celebrado al amparo del lote 1 del Acuerdo Marco de las obras de reforma, reparación, conservación y demolición del conjunto de edificios demaniales y patrimoniales, incluidos los espacios libres de parcela, adscritos al Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias del Ayuntamiento de Madrid, en los que se ubican las distintas dependencias destinadas al Cuerpo de Bomberos y el Centro Integral de Formación de Seguridad y Emergencias (CIFSE), de conformidad con lo dispuesto en los artículos 174.3 del Texto Refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, aprobado por Real Decreto Legislativo 2/2004 de 5 de marzo y 29.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

5.- Propuesta para disponer el ejercicio de acción judicial en defensa de los intereses del Ayuntamiento de Madrid.

El acuerdo tiene por objeto autorizar el ejercicio de acciones judiciales consistente en la personación del letrado del Ayuntamiento de Madrid como acusación particular en el seno de las diligencias previas número 2306/2023, seguidas ante el Juzgado de Instrucción número 50, de Madrid.

El 5 de septiembre de 2023, en torno a las 15:43 horas, tal como se recoge en las cámaras de seguridad existentes en la Base Central de SAMUR-Protección Civil de Ronda de las Provincias número 7, un varón accede a las instalaciones forzando una ventana de uno de los despachos en las dependencias de la Casa de Córdoba. En ese momento no se encontraba nadie en las dependencias.

Tras ello, el jefe de Departamento de Voluntarios que acude al lugar manifiesta que se le ha sustraído el portátil de su uso, marca HP, así como un teléfono móvil marca Samsung Galaxy XCover 5, ambos propiedad del Ayuntamiento de Madrid. El valor estimado de ambos dispositivos podría alcanzar los 2.000 euros. Dichos dispositivos se utilizaban de manera diaria en la gestión del Departamento.

Se interpuso la correspondiente denuncia ante la Policía Nacional, instruyéndose el Atestado 193117/23, así como sucesivas denuncias ampliatorias que han dado lugar a los Atestados 19387/23 y 238265/23, haciendo constar en estas últimas que también fue sustraída una Tablet corporativa.

Como consecuencia de las citadas denuncias, por el Juzgado de Instrucción número 50 de Madrid se han instruido las Diligencias Previas 2306/2023, haciendo el oportuno ofrecimiento de acciones al Samur-Protección Civil, siendo voluntad de la citada dependencia que la Asesoría Jurídica se persone en las diligencias mencionadas como acusación particular.

Consta informe de la Asesoría Jurídica de 4 de diciembre de 2023 en el que se informa favorablemente la personación del letrado del Ayuntamiento de Madrid como acusación particular en el seno de las diligencias previas número 2306/2023, seguidas ante el Juzgado de Instrucción número 50, de Madrid, por un presunto delito de robo con fuerza en las cosas.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 i) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y el Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno, de organización y competencias del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y



Emergencias, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Ejercitar la acción judicial consistente en la personación del letrado del Ayuntamiento de Madrid como acusación particular en el seno de las diligencias previas número 2306/2023, seguidas ante el Juzgado de Instrucción número 50 de Madrid, por un presunto delito de robo con fuerza en las cosas.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

A PROPUESTA DE LAS CONCEJALÍAS PRESIDENCIAS DE LOS DISTRITOS

6.- Propuesta para convalidar la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de construcción para la cubrición de pista deportiva en C.D.M. Orcasur, celebrado al amparo del lote 2 del acuerdo marco de las obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos cuya competencia corresponde al distrito. Distrito de Usera.

El acuerdo tiene por objeto la convalidación de la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de construcción para la cubrición de pista deportiva en C.D.M. Orcasur, celebrado al amparo del lote 2, edificios e instalaciones de uso deportivo, del Acuerdo Marco de las obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos cuya competencia corresponde al Distrito de Usera (Expediente 113/2022/02058), adjudicado a COARSA, S.A., con N.I.F.: A28467306, ejecutado entre el 8 de octubre de 2022 y el 27 de marzo de 2023, por haberse incorporado unidades nuevas no incluidas en el proyecto original por un importe de 649.760,96 euros, IVA incluido, suponiendo un incremento de gasto de 165.784,87 euros, IVA incluido, respecto del contrato inicial.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022 prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, vista la propuesta de la Concejala Presidenta del Distrito de Usera que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de construcción para la cubrición de pista deportiva en C.D.M. Orcasur, celebrado al amparo del lote 2, edificios e instalaciones de uso deportivo, del Acuerdo Marco de las obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos cuya competencia corresponde al Distrito de Usera adjudicado a COARSA, S.A., con N.I.F.: A28467306, ejecutado entre el 8 de octubre de 2022 y el 27 de marzo de 2023, por haberse incorporado unidades nuevas no incluidas en el proyecto original por



un importe de 649.760,96 euros, IVA incluido, suponiendo un incremento de gasto de 165.784,87 euros, IVA incluido, respecto del contrato inicial.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

7.- Propuesta para convalidar la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa en el acto de comprobación de las obras previo a la ocupación efectiva de las mismas y en la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de instalaciones en la I.D.B. Parque Lineal del Manzanares, celebrado al amparo del lote 2 del acuerdo marco de obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos cuya competencia corresponde al distrito. Distrito de Usera.

El presente acuerdo tiene por objeto la convalidación de la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa en el acto de comprobación de las obras previo a la ocupación efectiva de las mismas y en la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora e instalaciones en la I.D.B. Parque Lineal del Manzanares celebrado al amparo del lote 2, Edificios e Instalaciones de Uso Deportivo, del acuerdo marco de Obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos cuya competencia corresponde al distrito de Usera.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid vigente, vista la propuesta de la Concejala Presidenta del Distrito de Usera que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa en el acto de comprobación de las obras previo a la ocupación efectiva de las mismas y en la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora e instalaciones en la I.D.B. Parque Lineal del Manzanares, celebrado al amparo del lote 2, Edificios e Instalaciones de Uso Deportivo, del Acuerdo Marco de Obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos cuya competencia corresponde al distrito de Usera, adjudicado a COARSA, S.A. con N.I.F.:A28467306, por haberse incorporado unidades nuevas no incluidas en el proyecto original, por un importe de 251.675,50 euros, IVA incluido, superior al 3% sobre el precio de ejecución material del proyecto de obras inicial, sin suponer un incremento de gasto respecto del contrato inicial.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

8.- Propuesta para inadmitir a trámite el Plan Especial de Control Urbanístico Ambiental de Usos para la implantación de la actividad de terraza como aumento de aforo en el local sito en la calle Serrano número 41, promovido por Errol S.A. Distrito de Salamanca.

Errol, S.A. ha presentado documentación para la tramitación de un Plan Especial de Control Urbanístico Ambiental de Usos para la evaluación de la implantación de la actividad de terraza como aumento de aforo en el local sito en calle Serrano, número 41, del Distrito de Salamanca.

Del contenido de las actuaciones y de los informes de los Servicios de Medio Ambiente y Escena Urbana y del Departamento Jurídico del Distrito de Salamanca, se deduce que el local citado se encuentra ubicado en el Área de Planeamiento Específico 00.01 siendo de aplicación la Norma Zonal 1 grado 3 nivel D, según las Normas Urbanísticas del Plan General de Ordenación Urbana de Madrid de 1997.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5.2.7 de las citadas Normas, con carácter previo a la concesión de la licencia urbanística y con objeto de valorar la incidencia sobre el medio ambiente urbano de determinados usos, se requiere la aprobación de un Plan Especial de Control Urbanístico Ambiental de Usos.

Tras el estudio de la documentación presentada, el Servicio de Medio Ambiente y Escena Urbana procede el 30 de octubre de 2023 a informar desfavorablemente la propuesta de implantación de terraza como aumento de aforo en el local sito en la calle Serrano, número 41, por los motivos recogidos en el citado informe.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1.d) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, vista la propuesta de la concejala presidenta del Distrito de Salamanca que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

PRIMERO.- Inadmitir a trámite el Plan Especial de Control Urbanístico Ambiental de Usos para la implantación de la actividad de la implantación de terraza como aumento de aforo en el local sito en la calle Serrano, número 41, del Distrito de Salamanca, toda vez que no se ajusta a la normativa urbanística aplicable, de conformidad con el informe técnico de 30 de octubre de 2023 y con lo dispuesto en el apartado VI, letra B.3, de la Instrucción



1/2015, relativa a las reglas de tramitación de los Planes Especiales de Control Urbanístico Ambiental de Usos.

SEGUNDO. - Notificar individualmente al interesado el presente acuerdo.

TERCERO. - Del presente acuerdo deberá darse cuenta al Ayuntamiento en Pleno, en la primera sesión que celebre, conforme a lo establecido en el artículo 59.4 a) 3º de la Ley 9/2001, de 17 de Julio, del Suelo de la Comunidad de Madrid.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

9.- Propuesta para autorizar el acuerdo marco para la intervención de actuaciones en expedientes de órdenes de ejecución y de disciplina urbanística para el restablecimiento de la legalidad urbanística, en caso de que alcancen la fase de ejecución subsidiaria, cuya competencia corresponde al distrito (2 lotes). Distrito de Tetuán.

El acuerdo tiene por objeto autorizar el Acuerdo Marco para la intervención de actuaciones en expedientes de órdenes de ejecución y de disciplina urbanística para el restablecimiento de la legalidad urbanística, en caso de que alcancen la fase de ejecución subsidiaria, cuya competencia corresponde al Distrito de Tetuán (2 Lotes), con un plazo de ejecución de 24 meses, prorrogable, siendo la fecha prevista de inicio el 1 de diciembre de 2023, o desde su formalización si fuera posterior, y con un valor estimado de 805.630,00 euros, IVA excluido.

El Acuerdo Marco se adjudicará mediante procedimiento abierto, conforme al artículo 220 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 e) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y en el Acuerdo de 29 de junio de 2023, de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias de los distritos, vista la propuesta de la Concejala Presidenta del Distrito de Tetuán que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Autorizar el Acuerdo Marco para la intervención de actuaciones en expedientes de órdenes de ejecución y de disciplina urbanística para el restablecimiento de la legalidad urbanística, en caso de que alcancen la fase de ejecución subsidiaria, cuya competencia corresponde al Distrito de Tetuán (2 Lotes), con un plazo de ejecución de 24 meses, prorrogable, siendo la fecha prevista de inicio el 1 de diciembre de 2023, o desde su formalización si fuera posterior, y con un valor estimado de 805.630,00 euros, IVA excluido.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

10.- Propuesta para convalidar el gasto de 26.673,90 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente. Distrito de Arganzuela.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto de 26.673,90 euros, IVA incluido, correspondientes a la prestación del servicio de campamentos de multiaventura realizado durante el periodo comprendido entre el 9 al 26 de julio de 2023.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, vista la propuesta de la Concejala Presidenta del Distrito de Arganzuela que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto de 26.673,90 euros, IVA incluido, a favor de Blau Esport, S.L., con NIF B-03800885, correspondiente a la prestación del servicio de campamentos de multiaventura realizado durante el periodo comprendido entre el 9 y el 26 de julio de 2023, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/202/231.02/227.99 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, o aplicación presupuestaria equivalente.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

11.- Propuesta para convalidar el gasto de 36.649,44 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente. Distrito de Salamanca.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto de 36.649,44 euros, IVA incluido, correspondiente a los servicios de mantenimiento integral de los edificios, colegios e instalaciones deportivas incluidos en el lote 2 del contrato de servicios de limpieza y mantenimiento integral de los edificios, colegios e instalaciones deportivas cuya competencia corresponde al Distrito de Salamanca (2 lotes), en el periodo comprendido entre el 2 de agosto al 30 de septiembre de 2023.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, vista la propuesta de la Concejala Presidenta del Distrito de Salamanca que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto de 36.649,44 euros, IVA incluido, a favor de OHL SERVICIOS-INGESAN, S.A., con NIF A27178789, correspondiente a los servicios de mantenimiento integral de los edificios, colegios e instalaciones deportivas incluidos en el lote 2 del contrato de servicios de limpieza y mantenimiento integral de los edificios, colegios e instalaciones deportivas cuya competencia corresponde al Distrito de Salamanca (2 lotes) en el periodo comprendido entre el 2 de agosto al 30 de septiembre de 2023, con cargo a las aplicaciones presupuestarias que se indican del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto o aplicaciones presupuestarias equivalentes:

Centro	Sección	Programa	Económica	Importe (IVA incluido)
001	204	323.01	212.00	12.065,72 euros
001	204	342.01	212.00	11.805,64 euros
001	204	933.02	212.00	12.778,08 euros

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

12.- Propuesta para convalidar el gasto de 127.396,68 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente. Distrito de Tetuán.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto de 127.396,68 euros, IVA incluido, correspondiente al servicio de mantenimiento de los edificios demaniales, CEIP, escuelas infantiles, polideportivos e instalaciones básicas elementales adscritas al Distrito de Tetuán, durante los meses de septiembre, octubre y noviembre de 2023.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, vista la propuesta de la Concejala Presidenta del Distrito de Tetuán que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto de 127.396,68 euros, IVA incluido, a favor de UTE Mantenimiento Tetuán, con NIF U88361944, correspondiente al servicio de mantenimiento de los edificios demaniales, CEIP, escuelas infantiles, polideportivos e instalaciones básicas elementales adscritos al Distrito de Tetuán, con cargo a las aplicaciones presupuestarias que se indican del presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto o aplicaciones presupuestarias equivalentes.

Centro	Sección	Programa	Económica	Importe (IVA incluido)
001	206	93302	21200	52.693,29
001	206	32301	21200	38.585,97
001	206	34201	21200	36.117,42

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

13.- Propuesta para convalidar el gasto de 111.320,00 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente. Distrito de Fuencarral-El Pardo.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto de 111.320,00 euros, IVA incluido, correspondiente a los servicios de organización y desarrollo de la Programación Especial de Navidad 2022-2023 del Distrito de Fuencarral-El Pardo, durante el período comprendido entre el 28 de diciembre de 2022 y el 5 de enero de 2023, ambos incluidos.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, vista la propuesta del Concejal Presidente del Distrito de Fuencarral-El Pardo que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto de 111.320,00 euros, IVA incluido, a favor de Madriz, Servicios Técnicos Culturales, S.L., con NIF B79944864, correspondiente a los servicios de organización y desarrollo de la Programación Especial de Navidad 2022-2023 del Distrito de Fuencarral-El Pardo, durante el período comprendido entre el 28 de diciembre de 2022 y el 5 de enero de 2023, ambos incluidos, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/208/334.01/227.99 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, o aplicación presupuestaria equivalente.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

14.- Propuesta para convalidar el gasto de 286.704,81 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente. Distrito de Latina.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto de 286.704,81 euros, IVA incluido, correspondiente a la prestación de servicios deportivos y complementarios en el Centro Deportivo Municipal Las Cruces del Distrito de Latina, durante el período comprendido entre el 1 de octubre y el 30 de noviembre de 2023.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022 prorrogadas al ejercicio 2023, hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, vista la propuesta del Concejal Presidente del Distrito de Latina que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto de 286.704,81 euros, IVA incluido, a favor de la empresa Eductrade, S.A. con NIF A28435931, correspondiente a la prestación de servicios deportivos y complementarios en el Centro Deportivo Municipal Las Cruces del Distrito de Latina, durante el periodo comprendido entre el 1 de octubre y el 30 de noviembre de 2023, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/210/342.01/227.99 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, o aplicación presupuestaria equivalente.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

15.- Propuesta para convalidar el gasto de 113.554,40 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente. Distrito de Puente de Vallecas.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto de 113.554,40 euros, IVA incluido, correspondiente a la prestación del servicio de auxiliares de información, atención al público y control de entradas en equipamientos adscritos al Distrito de Puente de Vallecas, durante el periodo comprendido entre el 1 de octubre y el 30 de noviembre de 2023, ambos inclusive.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, vista la propuesta del Concejal Presidente del Distrito de Puente de Vallecas que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto de 113.554,40 euros, IVA incluido, correspondiente a la prestación del servicio de auxiliares de información, atención al público y control de entradas en equipamientos adscritos al Distrito de Puente de Vallecas realizada por la empresa Integración Social de Minusválidos, S.L., con NIF B-61098638, durante el periodo comprendido entre el 1 de octubre y el 30 de noviembre de 2023, ambos inclusive, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/213/933.02/227.99 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

16.- Propuesta para convalidar la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa a la aprobación de la certificación final de las obras de reparación del muro y el portón exterior en el CEIP Portugal derivadas del lote 1 del acuerdo marco de las obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios cuya competencia corresponde al distrito. Distrito de Moncloa-Aravaca.

El acuerdo tiene por objeto la convalidación de la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa a la aprobación de la certificación final de las obras de reparación del muro y el portón exterior en el CEIP Portugal, sito en la calle Juan Alvarez Mendizábal, número 20 de Madrid, derivadas del lote 1 del Acuerdo Marco de Obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios cuya competencia corresponde al Distrito de Moncloa-Aravaca.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, vista la propuesta del Concejal Presidente del Distrito de Moncloa-Aravaca que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa a la aprobación de la certificación final de las obras de reparación del muro y el portón exterior en el CEIP Portugal, derivadas del lote 1 del Acuerdo marco de Obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios cuya competencia corresponde al Distrito de Moncloa-Aravaca, adjudicadas a la empresa Ortiz Construcciones y Proyectos S.A.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

17.- Propuesta para convalidar la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa a la aprobación de la certificación final de las obras de acondicionamiento en el Centro El Plantío (aire libre), derivadas del lote 3 del acuerdo marco de obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios cuya competencia corresponde al distrito. Distrito de Moncloa-Aravaca.

El acuerdo tiene por objeto la convalidación de la omisión del trámite de fiscalización preceptiva previa a la aprobación de la certificación final de las obras de acondicionamiento en el Centro El Plantío, (aire libre) situado en la calle José María Lombana Iglesia número 4, de Madrid, derivadas del lote 3 del acuerdo marco de obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios cuya competencia corresponde al Distrito de Moncloa-Aravaca.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, vista la propuesta del Concejal Presidente del Distrito de Moncloa-Aravaca que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa a la aprobación de la certificación final de las obras de acondicionamiento en el Centro El Plantío (aire libre), derivadas del lote 3 del acuerdo marco de obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios cuya competencia corresponde al Distrito de Moncloa-Aravaca, adjudicado a la empresa Ortiz Construcciones y Proyectos, S.A.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

18.- Propuesta para convalidar la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa a la aprobación de la certificación final de las obras de reforma de la glorieta de Lucrecia Pérez Matos, derivadas del lote 4 del acuerdo marco de obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios cuya competencia corresponde al distrito. Distrito de Moncloa-Aravaca.

El acuerdo tiene por objeto la convalidación de la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa a la aprobación de la certificación final de las obras de reforma de la glorieta de Lucrecia Pérez Matos, derivadas del lote 4 del Acuerdo Marco de obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios cuya competencia corresponde al Distrito de Moncloa-Aravaca.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, vista la propuesta del Concejal Presidente del Distrito de Moncloa-Aravaca que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa a la aprobación de la certificación final de las obras de reforma de la glorieta de Lucrecia Pérez Matos, derivadas del lote 4 del Acuerdo Marco de obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios cuya competencia corresponde al Distrito de Moncloa-Aravaca, adjudicado a la empresa Acsa Obras e Infraestructuras S.A.U.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

19.- Propuesta para convalidar la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa a la aprobación de la certificación final de las obras de reparación de aceras en la calle Martín de los Heros, derivadas del lote 4 del acuerdo marco de obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios cuya competencia corresponde al distrito. Distrito de Moncloa-Aravaca.

El acuerdo tiene por objeto la convalidación de la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa a la aprobación de la certificación final de las obras de reparación de aceras en la calle Martín de los Heros, derivadas del lote 4 del acuerdo marco de obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios cuya competencia corresponde al Distrito de Moncloa-Aravaca.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, vista la propuesta del Concejal Presidente del Distrito de Moncloa-Aravaca que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa a la aprobación de la certificación final de las obras de reparación de aceras en la calle Martín de los Heros, derivadas del lote 4 del acuerdo marco de obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios cuya competencia corresponde al Distrito de Moncloa-Aravaca, adjudicadas a la empresa Acsa Obras e Infraestructuras S.A.U.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

20.- Propuesta para convalidar la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa a la aprobación de la certificación final de las obras de acondicionamiento y conservación en el Centro de Naturaleza La Casa del Escudo, derivadas del lote 3 del acuerdo marco de obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios cuya competencia corresponde al distrito. Distrito de Moncloa-Aravaca.

El acuerdo tiene por objeto la convalidación de la omisión del trámite de fiscalización preceptiva previa a la aprobación de la certificación final de las obras de acondicionamiento y conservación en el Centro de Naturaleza La Casa del Escudo situado en la calle Francos Rodriguez, número 83 de Madrid, derivadas del lote 3 del acuerdo marco de obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios cuya competencia corresponde al Distrito de Moncloa- Aravaca.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, vista la propuesta del Concejal Presidente del Distrito de Moncloa-Aravaca que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa a la aprobación de la certificación final de las obras de acondicionamiento y conservación en el Centro de Naturaleza La Casa del Escudo, derivadas del lote 3 del acuerdo marco de obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios cuya competencia corresponde al Distrito de Moncloa-Aravaca, adjudicado a la empresa Ortiz Construcciones y Proyectos S.A.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

21.- Propuesta para convalidar la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de las obras de construcción de seis pistas de pádel en el Centro Deportivo Municipal Orcasur, celebrado al amparo del lote 2 del acuerdo marco de las obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos cuya competencia corresponde al distrito. Distrito de Usera.

El acuerdo tiene por objeto la convalidación de la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto, y del contrato basado de obras de construcción de seis pistas de pádel en el Centro Deportivo Municipal Orcasur, celebrado al amparo del lote 2, edificios e instalaciones de uso deportivo, del acuerdo marco de obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos cuya competencia corresponde al Distrito de Usera, por haberse incorporado unidades nuevas no incluidas en el proyecto original.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022 prorrogado al ejercicio de 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, vista la propuesta de la Concejala Presidenta del Distrito de Usera que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa, de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de construcción del seis pistas de pádel en el Centro Deportivo Municipal Orcasur, celebrado al amparo del lote 2, edificios e instalaciones de uso deportivo, del acuerdo marco de las obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos cuya competencia corresponde al Distrito de Usera, adjudicado a COARSA, S.A., con N.I.F.: A28467306, por haberse incorporado unidades nuevas no incluidas en el proyecto original por un importe 232.988,42€ IVA incluido (335.702,80 € de presupuesto de ejecución material), con un incremento del gasto respecto del contrato inicial de 88.095,19 € IVA incluido.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

22.- Propuesta para convalidar la omisión del trámite de fiscalización preceptiva previa del reajuste de anualidades del contrato basado de las obras de adecuación de solado, barandillas de protección y varios del Centro Sociocultural Talleres de Creatividad, celebradas al amparo del lote 3 del acuerdo marco de las obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos del distrito. Distrito de Puente de Vallecas.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación de la omisión del trámite de fiscalización preceptiva previa del reajuste de anualidades del contrato basado de obras de adecuación de solado, barandillas de protección y varios del Centro Sociocultural Talleres de Creatividad, por importe de 14.808,77 euros, IVA incluido, ejecutadas durante el periodo comprendido entre el 20 de enero y el 19 de febrero de 2023, ambos inclusive, celebrado al amparo del lote 3, edificios de uso administrativo, del acuerdo marco de las obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos del Distrito de Puente de Vallecas.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, vista la propuesta del Concejal Presidente del Distrito de Puente de Vallecas que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión del trámite de fiscalización preceptiva previa del reajuste de anualidades del contrato basado de obras de adecuación de solado, barandillas de protección y varios del Centro Sociocultural Talleres de Creatividad, por importe de 14.808,77 euros, IVA incluido, ejecutadas durante el periodo comprendido entre el 20 de enero y el 19 de febrero de 2023, ambos inclusive, celebrado al amparo del lote 3, edificios de uso administrativo, del acuerdo marco de las obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos del Distrito de Puente de Vallecas.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

23.- Propuesta para inadmitir a trámite el Plan Especial de Control Urbanístico Ambiental de Usos para la implantación de la actividad de terraza en espacio privado de jardín catalogado sin obras de ampliación ni ocupación, en local comercial sito en la calle del Marqués de Cubas número 2, promovido por Tech Rysk System, S.L. Distrito de Centro.

Tech Rysk System, S.L. ha presentado documentación para la tramitación de un Plan Especial de Control Urbanístico Ambiental de Usos para la implantación de terraza en espacio privado de jardín catalogado sin obras de ampliación ni ocupación, en local comercial sito en la calle del Marqués de Cubas, número 2, del Distrito de Centro.

Del contenido de las actuaciones y de los informes de los Servicios de Medio Ambiente y Escena Urbana y del Departamento Jurídico del Distrito de Centro, se deduce que el local citado está clasificado como suelo urbano incluido en el ámbito del Área de Planeamiento Específico del Centro Histórico (APE 00.01), asignándole para su ordenación las condiciones particulares de la Norma Zonal 1, Grado 5º, Nivel D, estando incluida en el Catálogo General de Edificios Protegidos con un nivel 2 de protección en su grado estructural, siendo elementos expresamente protegidos y, por tanto, de restauración obligatoria, sus fachadas a vía pública y el vallado del jardín. Además, la zona en la que se pretende implantar la terraza se encuentra calificada como jardín protegido, nivel 3, no calificado como zona verde, según las Normas Urbanísticas del Plan General de Ordenación Urbana de Madrid de 1997.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5.2.7 de las citadas Normas, con carácter previo a la concesión de la licencia urbanística y con objeto de valorar la incidencia sobre el medio ambiente urbano de determinados usos, se requiere la aprobación de un Plan Especial de Control Urbanístico Ambiental de Usos.

Tras el estudio de la documentación presentada, el Servicio de Medio Ambiente y Escena Urbana procede el 25 de julio de 2023 a informar desfavorablemente la propuesta de terraza, en espacio privado de jardín catalogado, sin obras de ampliación ni ocupación, en local comercial sito en la calle del Marqués de Cubas, número 2, por los motivos recogidos en el citado informe.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1.d) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, vista la propuesta del Concejal Presidente del Distrito de Centro que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,



ACUERDA

PRIMERO.- Inadmitir a trámite la solicitud presentada por Tech Risk Systems, S.L. para la tramitación del Plan Especial de Control Urbanístico Ambiental de Usos para local comercial sito en la calle del Marqués de Cubas, número 2, toda vez que no se ajusta a la normativa urbanística aplicable por no tratarse de un uso contemplado en el artículo 5.2.7 de las Normas Urbanísticas del Plan General de Ordenación Urbana de Madrid, dado que se pretende la implantación de una terraza de veladores con el uso de Servicios Terciarios, en su clase de uso Terciario Recreativo, Categoría de Establecimientos para el consumo de bebidas y comidas tipo III y que se trata de un uso no permitido por tratarse de un uso lucrativo, de conformidad con el informe técnico de 27 de julio de 2023 y con lo dispuesto en el apartado VI, letra B.3, de la Instrucción 1/2015, relativa a las reglas de tramitación de los Planes Especiales de Control Urbanístico Ambiental de Usos.

SEGUNDO.- Notificar individualmente al interesado el presente acuerdo.

TERCERO.- Del presente acuerdo deberá darse cuenta al Ayuntamiento en Pleno, en la primera sesión que celebre, conforme a lo establecido en el artículo 59.4 a) 3º de la Ley 9/2001, de 17 de Julio, del Suelo de la Comunidad de Madrid.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

24.- Propuesta para admitir a trámite y aprobar inicialmente el Plan Especial de Control Urbanístico Ambiental de Usos para la ampliación de la actividad de restaurante (tipo III) en la planta primera para uso privativo del edificio ubicado en la calle de Hortaleza número 118 (L-20), sin incremento de aforo, promovido por Big Mammadrid Food, S.L.U. Distrito de Centro.

Big Mammadrid Food, S.L.U. ha presentado documentación para la tramitación de un Plan Especial de Control Urbanístico Ambiental de Usos para la evaluación de la ampliación de la actividad de Restaurante (Tipo III) en la planta primera para uso privativo del edificio ubicado en la calle de Hortaleza, número 118 (L-20), del Distrito de Centro.

Del contenido de las actuaciones y de los informes del Servicio de Medio Ambiente y Escena Urbana y del Servicio Jurídico del Distrito de Centro se deduce que dicha actividad se encuentra incluida conforme al Plan General de Ordenación Urbana de Madrid de 1997, como uso de Servicios Terciarios, clase Terciario Recreativo, categoría Establecimientos para el consumo de bebidas y comidas, tipo III. El edificio está ubicado en un sector en el que se aplica la Norma Zonal 1, grado 1º, nivel B, cuyo uso cualificado es el Residencial, si bien se permite como uso autorizable el de Servicios Terciarios, clase Terciario Recreativo, categoría Establecimientos para el consumo de bebidas y comidas, tipo III, en situación de planta baja, planta inferior a la baja y planta primera, conforme al artículo 8.1.31 de las Normas Urbanísticas del Plan General de Ordenación Urbana de Madrid.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5.2.7 de las citadas normas, con carácter previo a la concesión de la licencia urbanística y con objeto de valorar la incidencia sobre el medio ambiente urbano de determinados usos, se requiere la aprobación de un Plan Especial de Control Urbanístico Ambiental de Usos.

Consta en el expediente dictamen de la Comisión para la Protección del Patrimonio Histórico Artístico y Natural del Ayuntamiento de Madrid de fecha de fecha 8 de septiembre de 2022 (Acta 30/2022) que informa favorablemente la propuesta de cambio de uso objeto del Plan Especial de Control Urbanístico y Ambiental de Usos en edificio sin catalogar, ubicado en el APE 00.01. "Centro Histórico"

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1.d) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, vista la propuesta del Concejal Presidente del Distrito de Centro, que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,



ACUERDA

PRIMERO.- Admitir a trámite y aprobar inicialmente, al amparo de lo dispuesto en el artículo 59, apartado 4, de la Ley 9/2001 de 17 de julio del Suelo de la Comunidad de Madrid, el Plan Especial de Control Urbanístico Ambiental de Usos para para la ampliación de la actividad de Restaurante (Tipo III) en la planta primera para uso privativo del edificio ubicado en la calle de Hortaleza, número 118 (L-20) sin incremento de aforo, solicitado por Big Mammadrid Food, S.L.U.

SEGUNDO.- Someter el expediente al trámite de información pública por el plazo de un mes, mediante la inserción de un anuncio en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid y en un periódico de los de mayor difusión.

TERCERO.- Notificar individualmente a los interesados el presente acuerdo.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

25.- Propuesta para admitir a trámite y aprobar inicialmente el Plan Especial de Control Urbanístico Ambiental de Usos para la implantación de la actividad de oficinas en el edificio sito en la calle Fortuny número 37, planta primera, promovido por particular. Distrito de Chamberí.

ha presentado documentación para la tramitación de un Plan Especial de Control Urbanístico Ambiental de Usos para la evaluación de la implantación de la actividad de oficinas en el edificio sito en la calle , número , planta , del Distrito de Chamberí.

Del contenido de las actuaciones y de los informes del Servicio de Medio Ambiente y Escena Urbana y del Departamento Jurídico del Distrito de Chamberí se deduce que el edificio citado se encuentra ubicado en la Norma Zonal 1, grado 3º, Nivel A, Servicios Terciarios, Clase Oficinas en Planta Primera, uso autorizable según el artículo 8.1.3.1 de las Normas Urbanísticas del Plan General de Ordenación Urbana de Madrid de 1997.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5.2.7 de las citadas Normas, con carácter previo a la concesión de la licencia urbanística y con objeto de valorar la incidencia sobre el medio ambiente urbano de determinados usos, se requiere la aprobación de un Plan Especial de Control Urbanístico Ambiental de Usos.

Consta en el expediente dictamen de la Comisión para la Protección del Patrimonio Histórico Artístico y Natural del Ayuntamiento de Madrid de fecha 7 de abril de 2022, número de acta 14/22 y corrección de dictamen en acta 16/2022, de 28 de abril de 2022 (acta 16/2022).

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1.d) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, vista la propuesta del Concejal Presidente del Distrito de Chamberí que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

PRIMERO. - Admitir a trámite y aprobar inicialmente, al amparo de lo dispuesto en el artículo 59, apartado 4, de la Ley 9/2001, de 17 de julio, del Suelo de la Comunidad de Madrid, el Plan Especial de Control Urbanístico Ambiental de Usos para la implantación de la actividad de oficinas, en el edificio sito en la calle número planta , promovido por .



SEGUNDO. - Someter el expediente al trámite de información pública por el plazo de un mes, mediante la inserción del anuncio en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid y en un periódico de los de mayor difusión.

TERCERO. - Notificar individualmente a los interesados el presente acuerdo.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

26.- Propuesta para elevar el porcentaje de la anualidad 2024 correspondiente al contrato de obras de construcción de una instalación deportiva básica en la calle Gainza número 22. Distrito de Usera.

El acuerdo tiene por objeto elevar hasta el 488,28% el porcentaje de gastos de la anualidad 2024 del contrato basado para obras de construcción de una instalación deportiva básica, en la calle Gainza, número 22, del Distrito de Usera, celebrado al amparo del lote 2 del Acuerdo Marco de las obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos cuya competencia corresponde al Distrito de Usera (4 lotes).

En su virtud, de conformidad con lo previsto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 174.3 del Texto Refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, aprobado por el Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, y el artículo 29.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, vista la propuesta de la Concejala Presidenta del Distrito de Usera que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Elevar hasta el 488,28% el porcentaje de gastos imputable, en la anualidad 2024, a la aplicación presupuestaria 001/212/342.01/609.99, del contrato basado para obras de construcción de una instalación deportiva básica, en la calle Gainza, número 22, del Distrito de Usera, celebrado al amparo del lote 2 del Acuerdo Marco de las obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos cuya competencia corresponde al Distrito de Usera (4 lotes), de conformidad con lo dispuesto en el artículo 174.3 del Texto Refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, aprobado por el Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, y en el artículo 29.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

27.- Propuesta para elevar el porcentaje de la anualidad 2024 correspondiente al contrato de obras de construcción de nuevas pistas deportivas en la Instalación Deportiva Básica Centro Deportivo Moscardó Estadio Román Valero. Distrito de Usera.

El acuerdo tiene por objeto elevar hasta el 321,05 % el porcentaje de gastos de la anualidad 2024 del contrato basado para obras de construcción de nuevas pistas deportivas en la Instalación Deportiva Básica Centro Deportivo Moscardó Estadio Román Valero del Distrito de Usera, celebrado al amparo del lote 2 del Acuerdo Marco de las obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos cuya competencia corresponde al Distrito de Usera (4 lotes).

En su virtud, de conformidad con lo previsto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 174.3 del Texto Refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, aprobado por el Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, y el artículo 29.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, vista la propuesta de la Concejala Presidenta del Distrito de Usera que eleva la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Elevar hasta el 321,05 % el porcentaje de gastos imputable, en la anualidad 2024, a la aplicación presupuestaria 001/212/342.01/609.99, del contrato basado para obras de construcción de nuevas pistas deportivas en la Instalación Deportiva Básica Centro Deportivo Moscardó Estadio Román Valero del Distrito de Usera, celebrado al amparo del lote 2 del Acuerdo Marco de las obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos cuya competencia corresponde al Distrito de Usera (4 lotes), de conformidad con lo dispuesto en el artículo 174.3 del Texto Refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, aprobado por el Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, y en el artículo 29.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

28.- Propuesta para autorizar el contrato de servicios para la organización y desarrollo de campamentos para menores 3 a 12 años del distrito, mediante tramitación anticipada del expediente, y el gasto plurianual correspondiente de 936.043,73 euros. Distrito de Puente de Vallecas.

El presente acuerdo tiene por objeto autorizar el contrato de servicios para la organización y el desarrollo de campamentos para menores 3 a 12 años del distrito, mediante tramitación anticipada del expediente, con un plazo de ejecución de 2 años, desde el 25 de junio de 2024 o fecha de formalización si fuera posterior, y el gasto plurianual correspondiente de 936.043,73 euros, IVA incluido.

El contrato se califica de servicios y se adjudica por procedimiento abierto.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 e) y g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y en el Acuerdo de 29 de junio de 2023, de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias de los distritos, vista la propuesta del Concejal Presidente del Distrito de Puente de Vallecas que eleva la titular del Área de Gobierno de la Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar el contrato de servicios para la organización y desarrollo de campamentos para menores 3 a 12 años del distrito, mediante tramitación anticipada del expediente, con un plazo de ejecución de 2 años, desde el 25 de junio de 2024 o fecha de formalización si fuera posterior.

SEGUNDO.- Autorizar el gasto plurianual de 936.043,73 euros, IVA incluido, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/213/231.02/227.99 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, o aplicación presupuestaria equivalente, con la siguiente distribución de anualidades:

Anualidad	Importe
2024	417.088,24
2025	461.414,82
2026	57.540,67



TERCERO.- El presente acuerdo queda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el momento de su ejecución.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

ÁREA DE GOBIERNO DE URBANISMO, MEDIO AMBIENTE Y MOVILIDAD

29.- Propuesta para aprobar inicialmente el Plan Especial de protección y conservación del local comercial derecho del edificio situado en la calle de Jorge Juan número 55. Distrito de Salamanca.

El ámbito del Plan Especial coincide con el local comercial derecho, ubicado en la planta baja y sótano, del edificio situado en la calle de Jorge Juan número 55, distrito de Salamanca. La superficie gráfica catastral del inmueble es de 458 m² y la del local es de 199 m².

El Plan General de Ordenación Urbana de 1997 (en adelante, Plan General) clasifica la parcela en la que se encuentra el edificio como suelo urbano, incluido en el Área de Planeamiento Específico 00.01 "Centro Histórico", asignándole para su ordenación las condiciones particulares de la norma zonal 1, grado 3^o, nivel de usos c, de acuerdo con el Plano de Ordenación O-67/7. El uso cualificado es el residencial.

El edificio se encuentra protegido con nivel 3 grado parcial y número de catálogo 14846. En el Plano de Análisis de la Edificación figuran como elementos de restauración obligatoria la fachada, las escaleras y el patio del edificio.

Según lo dispuesto en el Catálogo Geográfico de Bienes Inmuebles de la Comunidad de Madrid, está incluido en el ámbito del Bien de Interés Cultural con categoría de Conjunto Histórico "Recinto de la Villa de Madrid", según Decreto 41/1995, de 27 de abril.

El local objeto del Plan Especial fue reformado, adquiriendo su configuración actual, entre 1987 y 1989 por el arquitecto Francisco Alonso de Santos para su adecuación como tienda y exposición de zapatos.

El Plan Especial es de iniciativa pública, siendo el promotor el Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad del Ayuntamiento de Madrid, a través de la Dirección General de Planeamiento.

Tiene por objeto ampliar los elementos actualmente protegidos que se detallan en el Plano de Análisis de la Edificación con la finalidad de asegurar la conservación y protección integral del local anteriormente referido, regulando el alcance de las obras que pueden acometerse tanto en su interior como en el exterior, así como el régimen de usos compatibles, y determinando de forma pormenorizada las medidas de protección adecuadas para poner en valor el local y hacer viable su correcto funcionamiento y uso



como establecimiento comercial, tras haber permanecido cerrado y en desuso desde la reforma realizada entre 1987 y 1989.

El Plan Especial se formula de acuerdo con la legislación urbanística vigente, al amparo del artículo 50.1 d) de la Ley 9/2001, de 17 de julio, del Suelo, de la Comunidad de Madrid, ajustándose en cuanto a su contenido y documentación a lo previsto en los artículos 51, 52 y 56 bis del citado texto legal.

La propuesta fue examinada por la Comisión para la Protección del Patrimonio Histórico, Artístico y Natural del Ayuntamiento de Madrid, en su reunión celebrada el 28 de septiembre de 2023, según consta en Acta 34/2023.

La Comisión Local de Patrimonio Histórico del municipio de Madrid de la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte de la Comunidad de Madrid ha emitido dictamen en su reunión celebrada el 29 de septiembre de 2023, según consta en Acta 34/2023. Este informe fue ratificado por la Dirección General de Patrimonio Cultural de la Comunidad de Madrid el 10 de octubre de 2023.

Consta en el expediente informe de la Dirección General de Planeamiento de 5 de diciembre de 2023, en el que se propone la aprobación inicial del Plan Especial, con sometimiento del expediente al trámite de información pública por el plazo de un mes, solicitud de informes y suspensión de la tramitación de licencias y de los efectos de las declaraciones responsables con el alcance en el mismo expresado.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 d) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, en relación con el Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

PRIMERO.- Aprobar inicialmente el Plan Especial de protección y conservación del local comercial derecho, ubicado en la planta baja y sótano, del edificio situado en la calle de Jorge Juan número 55, distrito de Salamanca, de iniciativa pública, de conformidad con lo establecido en el artículo 59.2, en relación con el artículo 57, de la Ley 9/2001, de 17 de julio, del Suelo de la Comunidad de Madrid.

SEGUNDO.- Someter el expediente al trámite de información pública por el plazo de un mes, mediante la inserción de anuncio en el "Boletín Oficial



de la Comunidad de Madrid” y en un periódico de los de mayor difusión, para que puedan presentarse en el referido plazo las alegaciones que se estimen oportunas y solicitar los informes de los órganos y entidades públicas previstos legalmente como preceptivos, de conformidad con lo previsto en el artículo 57.b) de la Ley 9/2001, de 17 de julio y preceptos concordantes.

TERCERO.- Suspender en el ámbito del Plan Especial, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 70.4 de la citada Ley 9/2001, de 17 de julio, y 120 del Reglamento de Planeamiento, aprobado por Real Decreto 2159/1978, de 23 de junio, la tramitación de licencias, así como los efectos de las declaraciones responsables presentadas con posterioridad a la publicación del presente acuerdo, que en ambos casos pudieran resultar afectadas por sus determinaciones, con excepción de la primera ocupación y funcionamiento.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

30.- Propuesta para admitir a trámite y aprobar inicialmente la modificación del Estudio de Detalle 09.424 para las parcelas situadas en la calle de Peguerinos números 31-33-35-37, promovida por particular. Distrito de Moncloa-Aravaca.

El Estudio de Detalle 09.424, fue aprobado definitivamente por Acuerdo de 28 de octubre de 2015 del Pleno del Ayuntamiento de Madrid, siendo su objeto la ordenación de volúmenes edificables y la creación de un espacio interpuesto, en contacto con la calle de Peguerinos que daba acceso a una de las tres nuevas parcelas que se creaban, y que le otorgaba la condición de solar a la nueva parcela que resultase de la licencia de parcelación correspondiente.

El ámbito de la modificación del estudio de detalle se conforma por las parcelas que se corresponden con los números 31, 33, 35 y 37 de la calle de Peguerinos, más una pequeña fracción interpuesta y mancomunada con las tres primeras, por donde se produce su acceso.

El Plan General de Ordenación Urbana de Madrid de 1997 clasifica las parcelas que constituye el ámbito de la modificación del estudio de detalle como Suelo Urbano regulado por la Norma Zonal 8 "Edificación en vivienda unifamiliar", grado 2º, nivel A, según el Plano de Ordenación (O-51/3). El uso cualificado es el residencial en su categoría de vivienda unifamiliar.

No existen condiciones de protección del Patrimonio Histórico, Artístico y Natural.

La modificación del Estudio de Detalle tiene por objeto ordenar una nueva configuración de las parcelas incluidas en su ámbito y regular la ordenación de volúmenes edificables como consecuencia de la ampliación del ámbito considerado en el Estudio de Detalle 09.424, al añadir una nueva parcela P5 y modificar los linderos de las parcelas resultantes P2 y P3.

La propuesta se formula de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 53 de la Ley 9/2001, de 17 de julio, del Suelo de la Comunidad de Madrid, ajustándose en cuanto a contenido y documentación a lo dispuesto en el artículo 54 de la citada ley.

Constan en el expediente informes técnico y jurídico de la Dirección General de Planeamiento de 5 de diciembre y de 7 de diciembre de 2023, en los que se propone admitir a trámite y aprobar inicialmente la modificación del Estudio de Detalle, con sometimiento del expediente al trámite de información pública por el plazo de veinte días, solicitud de informes, notificación a las personas propietarias afectadas, y suspensión de la



tramitación de licencias y de los efectos de las declaraciones responsables con el alcance en el mismo expresado.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 d) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, en relación con el Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

PRIMERO.- Admitir a trámite y aprobar inicialmente, en los términos que figuran en el expediente, la modificación del Estudio de Detalle 09.424 para las parcelas situadas en la calle de Peguerinos números 31,33, 35 y 37, distrito Moncloa Aravaca, promovida por particular, de conformidad con lo establecido en el artículo 60, en relación con los artículos 59.4 y 57 y 67 de la Ley 9/2001, de 17 de julio, del Suelo de la Comunidad de Madrid.

SEGUNDO.- Someter el expediente al trámite de información pública por el plazo de 20 días hábiles, mediante la inserción de anuncio en el "Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid" y en un periódico de los de mayor difusión, para que puedan presentarse en el referido plazo las alegaciones que se estimen oportunas, y solicitar los informes de los órganos y entidades públicas previstos legalmente como preceptivos, de conformidad con lo previsto en el artículo 57.b) de la Ley 9/2001, de 17 de julio y preceptos concordantes.

TERCERO.- Notificar individualmente a todas las personas propietarias afectadas, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 59.4 b) 1º de la Ley 9/2001, de 17 de julio.

CUARTO.- Suspender en el ámbito de la modificación del Estudio de Detalle, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 70.4 de la citada Ley 9/2001, de 17 de julio, y 120 del Reglamento de Planeamiento, aprobado por Real Decreto 2159/1978, de 23 de junio, la tramitación de licencias y los efectos de las declaraciones responsables presentadas con posterioridad a la publicación del presente acuerdo que pudieran resultar afectadas por sus determinaciones, con excepción de la primera ocupación y funcionamiento.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

31.- Propuesta para inadmitir a trámite la solicitud de anulación de todos los actos llevados a cabo por el Ayuntamiento de Madrid y la Junta de Compensación del Suelo Urbanizable Programado Pormenorizado 3.01 "Desarrollo del Este-Valdecarros" formulada por Gespatrimonial y Desarrollo S.L. y Patrimonial Bejamar S.L. Distrito de Villa de Vallecas.

El 27 de septiembre de 2023, don _____, en representación de Gespatrimonial y Desarrollo, S.L., y don _____ en representación de Patrimonial Bejamar S.L., presentan un escrito en el que solicitan la anulación de todos los actos llevados a cabo por el Ayuntamiento de Madrid y la Junta de Compensación del ámbito de Actuación del Suelo Urbanizable Programado 3.01 "Valdecarros", realizados desde el 29 de abril de 2010, citando una serie de ellos a título enunciativo y no limitativo.

Consta informe de 4 de diciembre de 2023 de la Dirección General de Régimen Jurídico Urbanístico en el que se califica el escrito presentado como solicitud de revisión de actos nulos de conformidad con lo dispuesto en el artículo 106 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas (en adelante LPAC) y se propone la inadmisión a trámite de la solicitud por concurrir causa de inadmisibilidad consistente en una impugnación genérica e indiscriminada que constituye un defecto insubsanable de la pretensión tal y como se recoge en las numerosas sentencias de los tribunales de justicia que se citan en el referido informe.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 106 de la LPAC, en relación con el artículo 17.1 n) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

PRIMERO.- Inadmitir a trámite la solicitud de anulación de todos los actos llevados a cabo por el Ayuntamiento de Madrid y la Junta de Compensación del ámbito de Actuación del Suelo Urbanizable Programado Pormenorizado 3.01 "Desarrollo del Este-Valdecarros", realizados desde el 29 de abril de 2010, formulada por don _____, en representación de Gespatrimonial y Desarrollo S.L., y don _____ en representación de Patrimonial Bejamar S.L., con fundamento en los argumentos recogidos en el informe de la Dirección General de Régimen Jurídico Urbanístico de 4 de diciembre de 2023 obrante en el expediente.



SEGUNDO.- Este acuerdo pone fin a la vía administrativa, pudiéndose interponer contra el mismo recurso contencioso-administrativo ante los Juzgados de lo Contencioso Administrativo de la Comunidad de Madrid, en el plazo de dos meses, contados desde el día siguiente a la recepción de su notificación, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 8 y 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, Reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, sin perjuicio de cualquier otro que se estime procedente.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

32.- Propuesta para disponer el ejercicio de acciones judiciales de solicitud de determinadas autorizaciones. Distritos de Puente de Vallecas, Fuencarral-El Pardo, Villaverde, Barajas, Carabanchel, Usera y Moratalaz.

La Dirección General de la Edificación dictó las siguientes Resoluciones, que no han podido llevarse a efecto por la negativa de sus titulares/ocupantes a permitir la entrada a los inmuebles en la fecha en la que se les había comunicado que se procedería a su ejecución:

- Resolución de 15 de marzo de 2022, por la que se ordenó, en ejecución subsidiaria de la obligación correspondiente a 2015, la inspección técnica de edificios de la finca situada en la calle de número .
- Resolución de 13 de junio de 2022, por la que se ordenó, en ejecución subsidiaria de la obligación correspondiente a 2014, la inspección técnica de edificios de la finca situada en la calle de número .
- Resolución de 13 de junio de 2022, por la que se ordenó, en ejecución subsidiaria de la obligación correspondiente a 2014, la inspección técnica de edificios de la finca situada en la calle de número .
- Resolución de 13 de junio de 2022, por la que se ordenó, en ejecución subsidiaria de la obligación correspondiente a 2015, la inspección técnica de edificios de la finca situada en la calle de número .
- Resolución de 20 de junio de 2022, por la que se ordenó, en ejecución subsidiaria de la obligación correspondiente a 2015, la inspección técnica de edificios de la finca situada en la calle de número .
- Resolución de 20 de junio de 2022, por la que se ordenó, en ejecución subsidiaria de la obligación correspondiente a 2015, la inspección técnica de edificios de la finca situada en la calle del número .
- Resolución de 20 de junio de 2022, por la que se ordenó, en ejecución subsidiaria de la obligación correspondiente a 2014, la inspección técnica de edificios de la finca situada en la colonia de número .
- Resolución de 21 de julio de 2022, por la que se ordenó, en ejecución subsidiaria de la obligación correspondiente a 2018, la elaboración del Informe de Evaluación de Edificios de la finca situada en la avenida de número .



- Resolución de 13 de septiembre de 2022, por la que se ordenó, en ejecución subsidiaria de la obligación correspondiente a 2014, la inspección técnica de edificios de la finca situada en la calle de número .
- Resolución de 13 de septiembre de 2022, por la que se ordenó, en ejecución subsidiaria de la obligación correspondiente a 2017, la inspección técnica de edificios de la finca situada en la número .
- Resolución de 13 de septiembre de 2022, por la que se ordenó, en ejecución subsidiaria de la obligación correspondiente a 2014, la inspección técnica de edificios de la finca situada número .

Para el cumplimiento de los artículos 8.6 y 45.2 d) de la Ley 29/1998, de 13 de julio, Reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, es necesaria la adopción de un acuerdo de ejercicio de acción judicial de solicitud de autorización para la entrada en domicilio y restantes lugares cuyo acceso requiere el consentimiento del titular.

Constan en el expediente informes de la Asesoría Jurídica y de la Dirección General de la Edificación en los que se propone que se proceda al ejercicio de la acción judicial para la autorización de entrada en domicilio, una vez verificada la negativa de la propiedad/ocupantes de las mencionadas fincas a facilitar la entrada.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 i) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, en relación con el Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Ejercitar las acciones judiciales de solicitud de autorización de entrada en domicilio, en relación con los siguientes expedientes:

- Expediente 711/2021/21231, finca situada en la calle de número . Distrito de Puente de Vallecas.
- Expediente 711/2022/06666, finca situada en la calle de número . Distrito de Fuencarral-El Pardo.
- Expediente 711/2021/13771, finca situada en la calle de número . Distrito de Puente de Vallecas.



- Expediente 711/2021/13769, finca situada en la calle de número . Distrito de Villaverde.
- Expediente 711/2021/13776, finca situada en la calle de la número . Distrito de Puente de Vallecas.
- Expediente 711/2021/21235, finca situada en la calle del Siroco número 11. Distrito de Barajas.
- Expediente 711/2021/12580, finca situada en la calle número . Distrito de Carabanchel.
- Expediente 711/2019/27421, finca situada en la avenida de número , local comercial con acceso por la número . Distrito de Carabanchel.
- Expediente 711/2021/21224, finca situada en la calle número . Distrito de Usera.
- Expediente 711/2022/10393, finca situada en número . Distrito de Moratalaz.
- Expediente 711/2022/04085, finca situada en número . Distrito de Villaverde.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

33.- Propuesta para convalidar el gasto de 294.048,23 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto de 294.048,23 euros, IVA incluido, a favor de SOCIEDAD IBÉRICA DE CONTRUCCIONES ELÉCTRICAS S.A. (NIF A28002335) correspondiente al servicio de mantenimiento, explotación, gestión y adaptación del sistema de adquisición y explotación de datos (SAED) producidos en la gestión de residuos del Parque Tecnológico de Valdemingómez, durante el periodo comprendido desde el 1 de mayo a 21 de noviembre de 2023, ambos incluidos.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto de 294.048,23 euros, IVA incluido, a favor de SOCIEDAD IBÉRICA DE CONTRUCCIONES ELÉCTRICAS S.A. (NIF A28002335) correspondiente al servicio de mantenimiento, explotación, gestión y adaptación del sistema de adquisición y explotación de datos producidos en la gestión de residuos del Parque Tecnológico de Valdemingómez, durante el periodo comprendido desde el 1 de mayo a 21 de noviembre de 2023, ambos incluidos, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/151/162.30/227.00 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

34.- Propuesta para convalidar el gasto de 1.327.751,01 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto total de 1.327.751,01 euros, IVA incluido, correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, lote 1 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 de abril hasta el 30 de junio de 2023, ambos incluidos, a favor de UTE Sociedad Ibérica de Construcciones, S.A; Urbalux, S.A, Imesapi S.A, Etralux, S.A., Citelum Ibérica, S.A., abreviadamente UTE LUZ MADRID CENTRO (NIF U86981123).

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid por unanimidad,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto total de 1.327.751,01 euros, IVA incluido, a favor de UTE Sociedad Ibérica de Construcciones, S.A; Urbalux, S.A, Imesapi S.A, Etralux, S.A., Citelum Ibérica, S.A., abreviadamente UTE LUZ MADRID CENTRO, con NIF U86981123, correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, lote 1 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 de abril hasta el 30 de junio de 2023, ambos incluidos, con cargo al Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, de acuerdo con el siguiente desglose:

APLICACIÓN PRESUPUESTARIA	PERIODO	IMPORTE EUROS IVA INCLUIDO
001/150/13301/62799	Abril 2023	49.983,41
	Mayo 2023	50.254,30
	Junio 2023	47.491,77
001/150/13301/21300	Abril 2023	393.340,51
	Mayo 2023	393.340,51
	Junio 2023	393.340,51



vicealcaldía, portavoz,
seguridad y emergencias | MADRID

Oficina de la secretaría de la Junta de Gobierno

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

35.- Propuesta para convalidar el gasto de 1.327.458,20 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto total de 1.327.458,20 euros, IVA incluido, correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, lote 1 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 de julio hasta el 30 de septiembre de 2023, ambos incluidos, a favor de UTE Sociedad Ibérica de Construcciones, S.A; Urbalux, S.A, Imesapi S.A, Etralux, S.A., Citelum Ibérica, S.A., abreviadamente UTE LUZ MADRID CENTRO (NIF U86981123).

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto total de 1.327.458,20 euros, IVA incluido, a favor de UTE Sociedad Ibérica de Construcciones, S.A; Urbalux, S.A, Imesapi S.A, Etralux, S.A., Citelum Ibérica, S.A., abreviadamente UTE LUZ MADRID CENTRO, con NIF U86981123, correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, lote 1 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 de julio hasta el 30 de septiembre de 2023, ambos incluidos, con cargo al Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, de acuerdo con el siguiente desglose:

APLICACIÓN PRESUPUESTARIA	PERIODO	IMPORTE EUROS IVA INCLUIDO
001/150/13301/62799	julio 2023	52.151,73
	agosto 2023	54.836,16
	septiembre 2023	40.448,78
001/150/13301/21300	julio 2023	393.340,51
	agosto 2023	393.340,51
	septiembre 2023	393.340,51



vicealcaldía, portavoz,
seguridad y emergencias | MADRID

Oficina de la secretaría de la Junta de Gobierno

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

36.- Propuesta para convalidar el gasto de 438.671,59 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto total de 438.671,59 euros, IVA incluido, correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, lote 1 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 al 31 de octubre de 2023, ambos incluidos, a favor de UTE Sociedad Ibérica de Construcciones, S.A; Urbalux, S.A, Imesapi S.A, Etralux, S.A., Citelum Ibérica, S.A., abreviadamente UTE LUZ MADRID CENTRO (NIF U86981123).

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto total de 438.671,59 euros, IVA incluido, a favor de UTE Sociedad Ibérica de Construcciones, S.A; Urbalux, S.A, Imesapi S.A, Etralux, S.A., Citelum Ibérica, S.A., abreviadamente UTE LUZ MADRID CENTRO, con NIF U86981123, correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, lote 1 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 al 31 de octubre de 2023, ambos incluidos, con cargo al Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, de acuerdo con el siguiente desglose:

APLICACIÓN PRESUPUESTARIA	PERIODO	IMPORTE EUROS IVA INCLUIDO
001/150/13301/62799	Del 1 al 31 de octubre de 2023	45.331,08
001/150/13301/21300		393.340,51



vicealcaldía, portavoz,
seguridad y emergencias | MADRID

Oficina de la secretaría de la Junta de Gobierno

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

37.- Propuesta para convalidar el gasto de 955.338,12 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto total de 955.338,12 euros, IVA incluido, correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, correspondiente al lote 2 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 de abril hasta el 30 de junio de 2023, ambos incluidos, a favor de UTE Sociedad Ibérica de Construcciones S.A., Urbalux S.A., Imesapi S.A., Etralux S.A., Citelum Ibérica S.A., abreviadamente UTE LUZ MADRID OESTE con NIF U86983632.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid por unanimidad,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto total de 955.338,12 euros, IVA incluido, a favor de UTE Sociedad Ibérica de Construcciones S.A., Urbalux S.A., Imesapi S.A., Etralux S.A., Citelum Ibérica S.A., abreviadamente UTE LUZ MADRID OESTE, (NIF U86983632), correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, lote 2 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 de abril hasta el 30 de junio de 2023, con cargo al Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, de acuerdo con el siguiente desglose:

APLICACIÓN PRESUPUESTARIA	PERIODO	IMPORTE EUROS IVA INCLUIDO
001/150/13301/62799	Abril 2023	25.686,84
	Mayo 2023	47.771,78
	Junio 2023	55.433,11
001/150/13301/21300	Abril 2023	275.482,13
	Mayo 2023	275.482,13
	Junio 2023	275.482,13



vicealcaldía, portavoz,
seguridad y emergencias | MADRID

Oficina de la secretaría de la Junta de Gobierno

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

38.- Propuesta para convalidar el gasto de 999.510,64 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto total de 999.510,64 euros, IVA incluido, correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, correspondiente al lote 2 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 de julio hasta el 30 de septiembre de 2023, ambos incluidos, a favor de UTE Sociedad Ibérica de Construcciones S.A., Uralux S.A., Imesapi S.A., Etralux S.A., Citelum Ibérica S.A., abreviadamente UTE LUZ MADRID OESTE con NIF U86983632.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid por unanimidad,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto total de 999.510,64 euros, IVA incluido, a favor de UTE Sociedad Ibérica de Construcciones S.A., Uralux S.A., Imesapi S.A., Etralux S.A., Citelum Ibérica S.A., abreviadamente UTE LUZ MADRID OESTE, (NIF U86983632), correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, lote 2 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 de julio hasta el 30 de septiembre de 2023, con cargo al Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, de acuerdo con el siguiente desglose:

APLICACIÓN PRESUPUESTARIA	PERIODO	IMPORTE EUROS IVA INCLUIDO
001/150/13301/62799	Julio 2023	54.922,29
	Agosto 2023	66.856,55
	Septiembre 2023	51.285,41
001/150/13301/21300	Julio 2023	275.482,13
	Agosto 2023	275.482,13
	Septiembre 2023	275.482,13



vicealcaldía, portavoz,
seguridad y emergencias | MADRID

Oficina de la secretaría de la Junta de Gobierno

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

39.- Propuesta para convalidar el gasto de 285.485,28 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto total de 285.485,28 euros, IVA incluido, correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, correspondiente al lote 2 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 hasta el 31 de octubre de 2023, ambos incluidos, a favor de UTE Sociedad Ibérica de Construcciones S.A., Urbalux S.A., Imesapi S.A., Etralux S.A., Citelum Ibérica S.A., abreviadamente UTE LUZ MADRID OESTE con NIF U86983632.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto total de 285.485,28 euros, IVA incluido, a favor de UTE Sociedad Ibérica de Construcciones S.A., Urbalux S.A., Imesapi S.A., Etralux S.A., Citelum Ibérica S.A., abreviadamente UTE LUZ MADRID OESTE, (NIF U86983632), correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, lote 2 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 hasta el 31 de octubre de 2023, ambos incluidos, con cargo al Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, de acuerdo con el siguiente desglose:

APLICACIÓN PRESUPUESTARIA	PERIODO	IMPORTE EUROS IVA INCLUIDO
001/150/13301/62799	Del 1 al 31 de octubre de 2023	10.003,15
001/150/13301/21300		275.482,13



vicealcaldía, portavoz,
seguridad y emergencias | MADRID

Oficina de la secretaría de la Junta de Gobierno

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

40.- Propuesta para convalidar el gasto de 1.687.814,28 euros, a favor de las empresas que figuran en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto total de 1.687.814,28 euros, IVA incluido, correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, correspondiente al lote 3 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 de abril hasta el 30 de junio de 2023, ambos incluidos, a favor de UTE Ferrovial Servicios Energéticos S.L; FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas S.A., Conservación y Sistemas, S.A., Indra Sistemas S.A. y Kapsch Trafficcom Transportation, SA., abreviadamente INSTALACIONES MADRID ESTE UTE (NIF U86911294) por importe de 384.639,99 euros, IVA incluido, y de Kapsch Trafficcom Transportation, SA., (NIF A78107349), por importe de 1.303.174,29 euros, IVA incluido.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto total de 1.687.814,28 euros, IVA incluido, a favor de UTE Ferrovial Servicios Energéticos S.L; FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas S.A., Conservación y Sistemas, S.A., Indra Sistemas S.A. y Kapsch Trafficcom Transportation, SA., abreviadamente INSTALACIONES MADRID ESTE UTE (NIF U86911294) por importe de 384.639,99 euros, IVA incluido, y de KAPSCH TRAFFICCOM TRANSPORTATION, SA., (NIF A78107349), por importe de 1.303.174,29 euros, IVA incluido, correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, correspondiente al lote 3 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 de abril hasta el 30 de junio de 2023, ambos incluidos, con cargo al Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, de acuerdo con el siguiente desglose:



APLICACIÓN PRESUPUESTARIA	PERIODO	IMPORTE EUROS IVA INCLUIDO
001/150/13301/62799	Abril 2023	66.590,92
	Mayo 2023	71.208,06
	Junio 2023	70.630,70
001/150/13301/21300	Abril 2023	364.914,87
		128.213,33
	Mayo 2023	364.914,87
		128.213,33
	Junio 2023	364.914,87
		128.213,33

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

41.- Propuesta para convalidar el gasto de 1.651.466,25 euros, a favor de las empresas que figuran en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto total de 1.651.466,25 euros, IVA incluido, correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, correspondiente al lote 3 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 de julio hasta el 30 de septiembre de 2023, ambos incluidos, a favor de UTE Ferrovial Servicios Energéticos S.L; FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas S.A., Conservación y Sistemas, S.A., Indra Sistemas S.A. y Kapsch Trafficcom Transportation, SA., abreviadamente INSTALACIONES MADRID ESTE UTE (NIF U86911294) por importe de 384.639,99 euros, IVA incluido, y de Kapsch Trafficcom Transportation, SA., (NIF A78107349), por importe de 1.266.826,26 euros, IVA incluido.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto total de 1.651.466,25 euros, IVA incluido, a favor de UTE Ferrovial Servicios Energéticos S.L; FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas S.A., Conservación y Sistemas, S.A., Indra Sistemas S.A. y Kapsch Trafficcom Transportation, SA., abreviadamente INSTALACIONES MADRID ESTE UTE (NIF U86911294) por importe de 384.639,99 euros, IVA incluido, y de KAPSCH TRAFFICCOM TRANSPORTATION, SA., (NIF A78107349), por importe de 1.266.826,26 euros, IVA incluido, correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, correspondiente al lote 3 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 de julio hasta el 30 de septiembre de 2023, ambos incluidos, con cargo al Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, de acuerdo con el siguiente desglose:



APLICACIÓN PRESUPUESTARIA	PERIODO	IMPORTE EUROS IVA INCLUIDO
001/150/13301/62799	Julio 2023	63.343,85
	Agosto 2023	37.501,29
	Septiembre 2023	71.236,51
001/150/13301/21300	Julio 2023	364.914,87
		128.213,33
	Agosto 2023	364.914,87
		128.213,33
	Septiembre 2023	364.914,87
		128.213,33

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

42.- Propuesta para convalidar el gasto de 564.810,20 euros, a favor de las empresas que figuran en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto total de 564.810,20 euros, IVA incluido, correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, correspondiente al lote 3 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 hasta el 31 de octubre de 2023, ambos incluidos, a favor de UTE Ferrovial Servicios Energéticos S.L; FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas S.A., Conservación y Sistemas, S.A., Indra Sistemas S.A. y Kapsch Trafficcom Transportation, SA., abreviadamente INSTALACIONES MADRID ESTE UTE (NIF U86911294) por importe de 128.213,33 euros, IVA incluido, y de Kapsch Trafficcom Transportation, SA., (NIF A78107349), por importe de 436.596,87 euros, IVA incluido.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto total de 564.810,20 euros, IVA incluido, a favor de UTE Ferrovial Servicios Energéticos S.L; FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas S.A., Conservación y Sistemas, S.A., Indra Sistemas S.A. y Kapsch Trafficcom Transportation, SA., abreviadamente INSTALACIONES MADRID ESTE UTE (NIF U86911294) por importe de 128.213,33 euros, IVA incluido, y de KAPSCH TRAFFICCOM TRANSPORTATION, SA., (NIF A78107349), por importe de 436.596,87 euros, IVA incluido, correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, correspondiente al lote 3 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 hasta el 31 de octubre de 2023, ambos incluidos, con cargo al Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, de acuerdo con el siguiente desglose:



APLICACIÓN PRESUPUESTARIA	PERIODO	IMPORTE EUROS IVA INCLUIDO
001/150/13301/62799	Del 1 al 31 de octubre de 2023	71.682,00
001/150/13301/21300		493.128,20

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

43.- Propuesta para autorizar el contrato de servicios de vigilancia y seguridad de los edificios adscritos a la Dirección General de Gestión y Vigilancia de la Circulación, mediante tramitación anticipada del expediente, y el gasto plurianual correspondiente de 867.838,69 euros.

El acuerdo tiene por objeto autorizar el contrato de servicios de vigilancia y seguridad de los edificios adscritos a la Dirección General de Gestión y Vigilancia de la Circulación, 2 lotes, mediante tramitación anticipada del expediente, y el gasto plurianual correspondiente de 867.838,69 euros, IVA incluido.

El contrato tiene naturaleza de contrato de servicios, adjudicándose mediante procedimiento abierto, conforme a los artículos 17, 131 y 156 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

El plazo de ejecución del contrato es de 3 años, siendo la fecha prevista de inicio el 1 de marzo de 2024.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 17.1 e) y g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid de organización y competencias del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar el contrato de servicios de vigilancia y seguridad de los edificios adscritos a la Dirección General de Gestión y Vigilancia de la Circulación, 2 lotes, mediante tramitación anticipada del expediente, con un plazo de ejecución de 3 años, siendo la fecha prevista de inicio el 1 de marzo de 2024.

SEGUNDO.- Autorizar el gasto plurianual correspondiente de 867.838,69 euros, IVA incluido, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/150/13301/22701 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto o aplicación presupuestaria equivalente, con la siguiente distribución por anualidades:



Anualidad	Importe euros IVA incluido
2024	216.959,68
2025	289.279,56
2026	289.279,56
2027	72.319,89

TERCERO.- El presente acuerdo queda condicionado a la existencia de acuerdo adecuado y suficiente en el momento de su ejecución.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

44.- Propuesta para autorizar el contrato basado de obras de renovación de las pantallas acústicas, zona 2, y autorizar y disponer el gasto plurianual correspondiente de 1.543.733,69 euros.

El acuerdo tiene por objeto autorizar el contrato basado de obras de renovación de las pantallas acústicas, zona 2, celebrado al amparo del lote 1 del Acuerdo Marco de obras de infraestructuras urbanas de movilidad y autorizar y disponer el gasto plurianual de 1.543.733,69 euros, IVA incluido.

El plazo de ejecución del contrato es de 6 meses.

El Lote 1 del Acuerdo Marco, fue adjudicado a la UTE ECE InMadrid, integrada por Cyopsa Sisocia, S.A., Edhinor, S.A. y Extraco Construccions e Proxectos, S.A., con NIF U10573814.

En su virtud, de conformidad con lo previsto en el artículo 17.1 e) y g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid por unanimidad,

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar el contrato basado de obras de renovación de las pantallas acústicas, zona 2, celebrado al amparo del lote 1 del Acuerdo Marco de ejecución de obras de infraestructuras urbanas de movilidad, con un plazo de ejecución de 6 meses.

SEGUNDO.- Autorizar y disponer el gasto plurianual de 1.543.733,69 euros, IVA incluido, a favor de UTE ECE InMadrid, integrada por Cyopsa Sisocia, S.A., Edhinor, S.A. y Extraco Construccions e Proxectos, S.A. NIF U10573814, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/150/153.30/609.99 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, o aplicación presupuestaria equivalente, con la siguiente distribución por anualidades:

ANUALIDAD	IMPORTE (IVA incluido)
2023	0 euros
2024	1.543.733,69 euros



vicealcaldía, portavoz,
seguridad y emergencias | MADRID

Oficina de la secretaría de la Junta de Gobierno

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

45.- Propuesta para autorizar el contrato de concesión de servicios para la adecuación y explotación del aparcamiento subterráneo bajo la plaza de Santa Ana.

El acuerdo tiene por objeto autorizar el contrato de concesión de servicios para la adecuación y explotación del aparcamiento subterráneo bajo la Plaza de Santa Ana de Madrid, con un valor estimado de 45.895.518,00 euros, IVA excluido.

El contrato se adjudicará mediante procedimiento abierto, conforme a los artículos 15, 131 y 156 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

El plazo máximo de ejecución de las obras y puesta en funcionamiento del aparcamiento será de 12 meses desde la firma del acta de comprobación del replanteo e inicio de obras. La duración del contrato de concesión será de 25 años desde el acta de comprobación de replanteo, prorrogable por 2 años más.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 e) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Autorizar el contrato de concesión de servicios para la adecuación y explotación del aparcamiento subterráneo bajo la Plaza de Santa Ana de Madrid, con un plazo de ejecución de las obras y puesta en funcionamiento del aparcamiento de 12 meses desde la firma del acta de comprobación del replanteo e inicio de las obras y de duración de la concesión de 25 años desde el acta de comprobación de replanteo, prorrogable por 2 años más, y con un valor estimado de 45.895.518,00 euros, IVA excluido.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

46.- Propuesta para autorizar y disponer el gasto de 2.116.354,65 euros, destinado al suministro y consumo de agua potable en zonas verdes y arbolado municipal, durante el ejercicio 2023 y anteriores.

El acuerdo tiene por objeto autorizar y disponer el gasto de 2.116.354,65 euros, a favor del Canal de Isabel II S.A. (NIF A86488087), destinado al suministro y consumo de agua potable en zonas verdes y arbolado municipal, durante el ejercicio 2023 y anteriores.

El suministro y distribución de agua se realiza por el Canal de Isabel II S.A., en virtud del Convenio de Relaciones entre el Ayuntamiento de Madrid y el Canal de Isabel II, en materia de abastecimiento de agua para la ciudad de Madrid, de 19 de diciembre de 2005.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006 de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, previa deliberación, la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Autorizar y disponer el gasto de 2.116.354,65 euros, a favor del Canal de Isabel II S.A. (NIF A86488087), destinado al suministro y consumo de agua potable en zonas verdes y arbolado municipal, durante el ejercicio 2023 y anteriores, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/151/171.01/221.01 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

47.- Propuesta para autorizar y disponer el gasto de 20.587.621,00 euros, destinado a financiar la regularización de las aportaciones del Ayuntamiento de Madrid al Consorcio Regional de Transportes de Madrid, para financiar operaciones para gastos corrientes en el ejercicio 2023.

El acuerdo tiene por objeto autorizar y disponer el gasto de 20.587.621,00 euros, destinado a financiar la regularización de las aportaciones del Ayuntamiento de Madrid al Consorcio Regional de Transportes de Madrid, para financiar operaciones para gastos corrientes en el ejercicio 2023.

En su virtud, de conformidad con lo previsto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad y previa deliberación la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Autorizar y disponer el gasto de 20.587.621,00 euros, destinado a financiar la regularización de las aportaciones del Ayuntamiento de Madrid al Consorcio Regional de Transportes de Madrid, para financiar operaciones para gastos corrientes en el ejercicio 2023, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/150/441.10/453.01 del Presupuesto del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

48.- Propuesta para convalidar el gasto de 443.294,62 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto total de 443.294,62 euros, IVA incluido, correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, lote 1 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 al 30 de noviembre de 2023, ambos incluidos, a favor de UTE Sociedad Ibérica de Construcciones, S.A; Urbalux, S.A, Imesapi S.A, Etralux, S.A., Citelum Ibérica, S.A., abreviadamente UTE LUZ MADRID CENTRO (NIF U86981123).

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto total de 443.294,62 euros, IVA incluido, a favor de UTE Sociedad Ibérica de Construcciones, S.A; Urbalux, S.A, Imesapi S.A, Etralux, S.A., Citelum Ibérica, S.A., abreviadamente UTE LUZ MADRID CENTRO, con NIF U86981123, correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, lote 1 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 al 30 de noviembre de 2023, ambos incluidos, con cargo al Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, de acuerdo con el siguiente desglose:

APLICACIÓN PRESUPUESTARIA	PERIODO	IMPORTE EUROS IVA INCLUIDO
001/150/13301/62799	Del 1 al 30 de noviembre de 2023	49.954,11
001/150/13301/21300		393.340,51

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

49.- Propuesta para convalidar el gasto de 289.659,95 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto total de 289.659,95 euros, IVA incluido, correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, correspondiente al lote 2 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 hasta el 30 de noviembre de 2023, ambos incluidos, a favor de UTE Sociedad Ibérica de Construcciones S.A., Urbalux S.A., Imesapi S.A., Etralux S.A., Citelum Ibérica S.A., abreviadamente UTE LUZ MADRID OESTE con NIF U86983632.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto total de 289.659,95 euros, IVA incluido, a favor de UTE Sociedad Ibérica de Construcciones S.A., Urbalux S.A., Imesapi S.A., Etralux S.A., Citelum Ibérica S.A., abreviadamente UTE LUZ MADRID OESTE, (NIF U86983632), correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, lote 2 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 hasta el 30 de noviembre de 2023, ambos incluidos, con cargo al Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, de acuerdo con el siguiente desglose:

APLICACIÓN PRESUPUESTARIA	PERIODO	IMPORTE EUROS IVA INCLUIDO
001/150/13301/62799	Del 1 al 30 de noviembre de 2023	14.177,82
001/150/13301/21300		275.482,13

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

50.- Propuesta para convalidar el gasto de 555.736,98 euros, a favor de las empresas que figuran en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto total de 555.736,98 euros, IVA incluido, correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, correspondiente al lote 3 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 hasta el 30 de noviembre de 2023, ambos incluidos, a favor de UTE Ferrovial Servicios Energéticos S.L; FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas S.A., Conservación y Sistemas, S.A., Indra Sistemas S.A. y Kapsch Trafficcom Transportation, SA., abreviadamente INSTALACIONES MADRID ESTE UTE (NIF U86911294) por importe de 128.213,33 euros, IVA incluido, y de Kapsch Trafficcom Transportation, SA., (NIF A78107349), por importe de 427.523,65 euros, IVA incluido.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto total de 555.736,98 euros, IVA incluido, a favor de UTE Ferrovial Servicios Energéticos S.L; FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas S.A., Conservación y Sistemas, S.A., Indra Sistemas S.A. y Kapsch Trafficcom Transportation, SA., abreviadamente INSTALACIONES MADRID ESTE UTE (NIF U86911294) por importe de 128.213,33 euros, IVA incluido, y de KAPSCH TRAFFICCOM TRANSPORTATION, SA., (NIF A78107349), por importe de 427.523,65 euros, IVA incluido, correspondiente al servicio de gestión integral de las instalaciones de tráfico de la Ciudad de Madrid, correspondiente al lote 3 del contrato de gestión de servicios públicos, en la modalidad de concesión, para la gestión integral y energética de instalaciones urbanas de la Ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 hasta el 30 de noviembre de 2023, ambos incluidos, con cargo al Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, de acuerdo con el siguiente desglose:



APLICACIÓN PRESUPUESTARIA	PERIODO	IMPORTE EUROS IVA INCLUIDO
001/150/13301/62799	Del 1 al 30 de noviembre de 2023	62.608,78
001/150/13301/21300		493.128,20

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

51.- Propuesta para convalidar el gasto de 16.122,45 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto de 16.122,45 euros, IVA incluido, a favor de INNOVATIVE SECURITY CONCEPT S.L.U., (NIF B90320912) correspondiente al servicio de vigilancia y seguridad en las instalaciones del Cuerpo de Agentes de Movilidad, durante el periodo comprendido desde el 1 hasta el 31 de octubre de 2023, ambos incluidos.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto de 16.122,45 euros, IVA incluido, a favor de INNOVATIVE SECURITY CONCEPT S.L.U., (NIF B90320912) correspondiente al servicio de vigilancia y seguridad en las instalaciones del Cuerpo de Agentes de Movilidad, durante el periodo comprendido desde el 1 hasta el 31 de octubre de 2023, ambos incluidos, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/150/13301/22701 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

52.- Propuesta para convalidar el gasto de 16.122,45 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto de 16.122,45 euros, IVA incluido, a favor de INNOVATIVE SECURITY CONCEPT S.L.U., (NIF B90320912) correspondiente al servicio de vigilancia y seguridad en las instalaciones del Cuerpo de Agentes de Movilidad, durante el periodo comprendido desde el 1 hasta el 30 de noviembre de 2023, ambos incluidos.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto de 16.122,45 euros, IVA incluido, a favor de INNOVATIVE SECURITY CONCEPT S.L.U., (NIF B90320912) correspondiente al servicio de vigilancia y seguridad en las instalaciones del Cuerpo de Agentes de Movilidad, durante el periodo comprendido desde el 1 hasta el 30 de noviembre de 2023, ambos incluidos, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/150/13301/22701 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

53.- Propuesta para convalidar el gasto de 281.545,48 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto de 281.545,48 euros, IVA incluido, a favor de AMBITEC, SERVICIOS AMBIENTALES, S.A.U. (NIF A-65208084) correspondiente al servicio de mantenimiento integral básico de los Jardines de La Plaza de España, durante el periodo comprendido desde el 27 de julio de 2023 y el 30 de noviembre de 2023, ambos incluidos.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto de 281.545,48 euros, IVA incluido, a favor de AMBITEC, SERVICIOS AMBIENTALES, S.A.U. (NIF A-65208084) correspondiente al servicio de mantenimiento integral básico de los Jardines de La Plaza de España, durante el periodo comprendido desde el 27 de julio de 2023 y el 30 de noviembre de 2023, ambos incluidos, con cargo a las siguientes aplicaciones presupuestaria del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto:

Partida	Importe (IVA incluido) euros
001/151/171.01/210.00	185.288,73
001/151/171.01/227.00	96.256,75

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

54.- Propuesta para convalidar del gasto de 911.347,41 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto de 911.347,41 euros, IVA incluido, a favor de PREZERO ESPAÑA S.A.U. (NIF A-82741067) correspondiente al servicio de mantenimiento integral básico del Parque de La Gavia, durante el periodo comprendido desde el 19 de junio de 2023 y el 30 de noviembre de 2023, ambos incluidos.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto de 911.347,41 euros, IVA incluido, a favor de PREZERO ESPAÑA S.A.U. (NIF A-82741067) correspondiente al servicio de mantenimiento integral básico del Parque de La Gavia, durante el periodo comprendido desde el 19 de junio de 2023 y el 30 de noviembre de 2023, ambos incluidos, con cargo a las siguientes aplicaciones presupuestaria del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto:

Partida	Importe (IVA incluido) euros
001/151/171.01/210.00	599.703,84
001/151/171.01/227.00	311.643,57

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

55.- Propuesta para convalidar el gasto de 2.097,33 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto de 2.097,33 euros, IVA incluido, a favor de SERVISE S.A., (NIF A78493137), correspondiente al servicio de vigilancia y seguridad de la planta baja del edificio de la calle Albarracín 33, durante el periodo comprendido desde el 1 hasta el 30 de noviembre de 2023, ambos incluidos.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto de 2.097,33 euros, IVA incluido, a favor de SERVISE S.A., (NIF A78493137) correspondiente al servicio de vigilancia y seguridad de la planta baja del edificio de la calle Albarracín 33, durante el periodo comprendido desde el 1 hasta el 30 de noviembre de 2023, ambos incluidos, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/150/133.01/227.01 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

56.- Propuesta para autorizar y disponer el gasto de 23.672.361,00 euros, destinado a financiar la aportación extraordinaria al Consorcio Regional de Transportes de Madrid.

El acuerdo tiene por objeto autorizar y disponer el gasto de 23.672.361,00 euros, destinado a financiar la aportación extraordinaria al Consorcio Regional de Transportes de Madrid.

En su virtud, de conformidad con lo previsto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y en el Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Autorizar y disponer el gasto de 23.672.361,00 euros, destinado a financiar la aportación extraordinaria al Consorcio Regional de Transportes de Madrid, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/150/44110/45301 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

57.- Propuesta para aprobar la concertación de operaciones de endeudamiento a largo plazo, en el ejercicio 2023, por importe de 18.113.180,00 euros a favor de la Empresa Municipal de Transportes de Madrid S.A.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la concertación de operaciones de endeudamiento a largo plazo, en el ejercicio 2023, por importe de 18.113.180,00 euros a favor de la Empresa Municipal de Transportes de Madrid, S.A., para la adquisición de 63 autobuses de Gas Natural Comprimido (GNC).

El endeudamiento se formalizará durante el año 2023.

En su virtud, de conformidad con lo previsto en el artículo 17.1.g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 56.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto para el ejercicio 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la concertación de operaciones de endeudamiento a largo plazo, en el ejercicio 2023, por importe de 18.113.180,00 euros a favor de la Empresa Municipal de Transportes de Madrid, S.A., para la adquisición de 63 autobuses de Gas Natural Comprimido (GNC).

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

ÁREA DE GOBIERNO DE CULTURA, TURISMO Y DEPORTE

58.- Propuesta para autorizar y disponer el gasto de 700.000,00 euros destinado a la concesión directa de una subvención a favor de la Federación Española de Baloncesto para la celebración en la ciudad de Madrid del Campeonato del Mundo U19 femenino entre los días 15 y 23 de julio de 2023.

El acuerdo tiene por objeto autorizar y disponer el gasto de 700.000,00 euros para la concesión directa de una subvención a favor de la Federación Española de Baloncesto para la celebración en la Ciudad de Madrid del Campeonato del Mundo de Baloncesto en la categoría U19 femenina (jugadoras menores de 19 años).

El objeto de la subvención es el apoyo a la celebración de un gran evento deportivo de carácter internacional, como es el citado Campeonato del Mundo. La celebración de eventos deportivos internacionales contribuye a mejorar la imagen de nuestra ciudad, especialmente en eventos como este por su alcance mundial, en un deporte con tantos seguidores como es el baloncesto y que además pone de relieve el deporte femenino.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el apartado 3.1 del epígrafe 13º del Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Cultura, Turismo y Deporte, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Cultura, Turismo y Deporte y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Autorizar y disponer el gasto de 700.000,00 euros a favor de la Federación Española de Baloncesto, con NIF Q2878005D, destinado a la concesión directa de una subvención para la celebración en la Ciudad de Madrid del Campeonato del Mundo de Baloncesto en la categoría U19 femenina del 15 al 23 de julio de 2023, con cargo a la aplicación 001/131/341.02/489.01 "Otras transferencias a instituciones sin ánimo de lucro", del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

ÁREA DE GOBIERNO DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN Y HACIENDA

59.- Propuesta para fijar el porcentaje mínimo de participación para 2024 de los Centros Especiales de Empleo de iniciativa social y empresas de inserción en la contratación municipal.

La Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, regula en su disposición adicional cuarta los contratos reservados.

Dicho precepto dispone que el órgano competente en el ámbito de las Entidades Locales fijará porcentajes mínimos de reserva del derecho a participar en los procedimientos de adjudicación de determinados contratos o de determinados lotes de los mismos a Centros Especiales de Empleo de iniciativa social y a empresas de inserción reguladas, respectivamente, en el texto refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de inclusión social, aprobada mediante Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, y en la Ley 44/2007, de 13 de diciembre, para la regulación del régimen de las empresas de inserción, que cumplan con los requisitos establecidos en la correspondiente normativa legal para tener esta consideración, o un porcentaje mínimo de reserva de la ejecución de estos contratos en el marco de programas de empleo protegido, a condición de que el porcentaje de trabajadores con discapacidad o en situación de exclusión social de los Centros Especiales de Empleo, de las empresas de inserción o de los programas sea el previsto en su normativa de referencia y, en todo caso, al menos del 30 por 100.

Manteniendo el ritmo constante de crecimiento de dicho porcentaje (2019 - 2%, 2020 - 2,50%, 2021 - 2,75%, 2022 - 3,00% y 2023 - 3,25%), el porcentaje mínimo de reserva para el año 2024 se fija en un 3,50 por ciento calculado sobre los importes de adjudicación de la anualidad correspondiente al año 2020 del conjunto de contratos de suministros y servicios con los códigos CPV incluidos en el Anexo VI de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, celebrados por el Ayuntamiento de Madrid, sus organismos autónomos y las entidades del sector público municipal.

Como se indicó el pasado ejercicio, el cálculo del porcentaje se ha efectuado sobre los datos económicos del ejercicio 2020, a fin de emplear una metodología que permita efectuar una adecuada comparativa en el tiempo, al utilizar unos mismos datos económicos de base, los cuales ofrecen un análisis estable de la evolución de los contratos reservados, de la sostenibilidad en el tiempo del compromiso de reserva y de su impacto en la contratación municipal.



En cumplimiento de lo establecido en la disposición adicional cuarta de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, corresponde a la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid fijar el porcentaje mínimo de participación para 2024 de los Centros Especiales de Empleo de iniciativa social y empresas de inserción en la contratación municipal.

Una vez fijado el porcentaje de reserva mediante Acuerdo de la Junta de Gobierno, dicho acuerdo se complementará con la aprobación, por parte de la Delegada del Área de Gobierno de Economía, Innovación y Hacienda, del Plan municipal de reserva de la contratación para el ejercicio 2024, plan que incluirá la previsión de los contratos, acuerdos marco o lotes de los mismos que van a ser objeto de reserva en dicho ejercicio.

El porcentaje mínimo de reserva que fija la Junta de Gobierno resulta de obligado cumplimiento para los órganos de contratación, por lo que éstos deberán reservar a Centros Especiales de Empleo de iniciativa social y a empresas de inserción, los contratos o lotes que hayan sido incluidos en el Plan municipal de reserva de la contratación que se apruebe por la titular del Área de Gobierno de Economía, Innovación y Hacienda, ajustando su actuación a lo establecido en la vigente Instrucción sobre criterios de actuación para la aplicación de la reserva de contratos prevista en la disposición adicional cuarta de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobada mediante Decreto de 28 de julio de 2023 de la Delegada del Área de Gobierno de Economía, Innovación y Hacienda.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en la disposición adicional cuarta de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, y en el artículo 17.1 b) y e) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Economía, Innovación y Hacienda, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

PRIMERO.- Que los órganos de contratación del Ayuntamiento de Madrid, así como de sus organismos autónomos y entidades del sector público municipal, en los términos previstos en el presente acuerdo, reserven el derecho a participar en los procedimientos de adjudicación de los contratos o de determinados lotes de los mismos que pretendan celebrar, a los Centros Especiales de Empleo de iniciativa social o a empresas de inserción, o la ejecución de una parte de estos contratos en el marco de programas de empleo protegido, a condición de que el porcentaje de trabajadores con discapacidad o en situación de exclusión social de los Centros Especiales de Empleo, de las empresas de inserción o de los programas sea el previsto en su normativa de referencia y, en todo caso, al menos del 30 por ciento.



SEGUNDO.- Fijar el porcentaje mínimo de reserva para el año 2024, en un 3,50 por ciento, calculado sobre los importes de adjudicación de la anualidad correspondiente al año 2020 del conjunto de contratos de suministros y servicios con los códigos CPV incluidos en el anexo VI de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, celebrados por el Ayuntamiento de Madrid, sus organismos autónomos y las entidades del sector público municipal.

TERCERO.- Con carácter enunciativo y no tasado, los objetos contractuales que podrán ser objeto de reserva a favor de Centros Especiales de Empleo de iniciativa social o empresas de inserción figuran en el anexo del presente acuerdo.

Los órganos de contratación podrán ampliar la reserva a cualesquiera otros objetos contractuales, dependiendo de la adecuación de las prestaciones a las peculiaridades de los Centros Especiales de Empleo de iniciativa social o empresas de inserción.

CUARTO.- Facultar a la titular del Área de Gobierno de Economía, Innovación y Hacienda para dictar las instrucciones de desarrollo que aseguren el cumplimiento de lo dispuesto en el presente acuerdo, y que serán de obligado cumplimiento para todos los órganos de contratación del Ayuntamiento de Madrid y sus organismos autónomos, así como para las entidades del sector público municipal.

QUINTO.- El presente acuerdo surtirá efectos desde la fecha de su adopción, sin perjuicio de su publicación en el Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid.

SEXTO.- Del presente acuerdo se dará cuenta al Pleno a fin de que quede enterado del mismo.

[Volver al índice](#)

ANEXO

CÓDIGOS CPV DE LOS SERVICIOS Y SUMINISTROS RELATIVA A LOS CONTRATOS RESERVADOS.

Servicio de Limpieza:

90610000-6, 90611000-3, 77211500-7, 77310000-6, 77311000-3, 77313000-7, 77314000-4, 90917000-8, 77211400-6, 90910000-9, 90911300-9, 90919200-4, 90690000-0.

Servicio de recogida y reciclaje:

90511300-5, 90511400-6, 90531000-8

Servicios forestales:

77200000-2, 77231000-8, 77231800-6, 77312000-0, 77312100-1, 79930000-2

Servicios de lavandería:

98311100-7, 98311200-8, 98312100-4, 98314000-7, 98315000-4, 98311000-6

Servicio de hostelería y catering:

79952000-2, 55130000-0, 79952100-3, 55120000-7, 79950000-8, 55512000-2, 55330000-2, 55400000-4, 55410000-7

Servicios de transporte:

60112000-6

Servicios de imprenta:

79824000-6, 79821000-5, 79820000-8, 79800000-2, 79810000-5, 79823000-9, 79971000-1, 79971200-3, 79971100-2

Servicios sociales:

85320000-8, 85312000-9, 85300000-2, 85310000-5

Servicios de almacenamiento y reparto:

63100000-0, 63120000-6, 63121100-4

Servicios de hospedaje:

63500000-4, 75125000-8

Servicios de trabajos administrativos, incluidos los de auxiliar de información atención al público y control de entradas:

92500000-6, 92510000-9, 92511000-6, 92512000-3, 79500000-9, 98341120-2, 79511000-9,, 92521000-9, 92521100-0, 72312000-5, 98341130-5, 92520000-2

Servicios de gestión y trabajos auxiliares:

45233294-6, 45316000-5, 79993100-2, 79993000-1

Servicios de correo y publicidad:

79571000-7, 79340000-9, 79341000-6, 64121100-1, 64121200-2, 79520000-5, 79920000-9, 79921000-6

Servicios de mantenimiento y reparación:

45422000-1, 45420000-7, 50850000-8, 45262500-6, 45262520-2, 50000000-5, 71314100-3, 45330000-9, 45442100-8, 50232200-2, 45262680-1, 45259000-7, 50115000-4.

Producción y Venta de plantas de temporada, de compost, de planta y arbusto, de mobiliario de jardín:

03121100-6, 03451300-9, 39142000-9, 03110000-5

Producción y Venta de jabones de mano:

33711900-6, 33741100-7, 39831700-3

Producción y Venta de herramientas de cocina de madera:

39220000-0, 44410000-7, 39221100-8, 39221180-2, 39141000-2

Producción y Venta de mobiliario de carpintería:

39100000-3, 03419100-1, 37800000-6, 37810000-9

Venta y distribución:

30199000-0, 39000000-2

Artículos para eventos:

18530000-3

Regalos y obsequios de empresa:

39516000-2, 39295500-1, 39561140-5, 39200000-4, 39290000-1, 39170000-4, 44111300-4, 39298900-6, 44812400-9



[Volver al índice](#)

60.- Propuesta para determinar la cuantía que se destinará en el proyecto del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2026 y 2027 a los presupuestos participativos.

Por Acuerdo de 24 de junio de 2021 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, se aprobaron las directrices para el desarrollo de los presupuestos participativos.

De acuerdo con las citadas directrices, el Alcalde, con carácter bienal, podrá acordar la convocatoria de una audiencia pública para el establecimiento por la ciudadanía de prioridades de gasto de una parte de los presupuestos generales del Ayuntamiento de Madrid.

El punto 2.3 de las directrices para el desarrollo de los presupuestos participativos establece que la convocatoria de audiencia pública indicará el importe de los presupuestos generales del Ayuntamiento de Madrid destinado a presupuestos participativos que se somete a los proyectos ciudadanos y que la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, a propuesta de la persona titular del área de gobierno competente en materia de hacienda, establecerá previamente el importe y su distribución, de forma que una parte esté destinada a actuaciones relevantes para toda la ciudad o a más de un distrito, y otra parte, a actuaciones que beneficien especialmente a los distritos, de forma individualizada.

Con carácter general, el 30 por ciento del presupuesto asignado se aplicará a proyectos de ámbito general y el 70 por ciento a proyectos de ámbito de un distrito. La distribución del presupuesto en el ámbito de los distritos será directamente proporcional a su número de habitantes.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Economía, Innovación y Hacienda, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

PRIMERO.- De conformidad con el punto 2.3 de las directrices para el desarrollo de los presupuestos participativos, aprobadas por Acuerdo de 24 de junio de 2021 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, el importe del presupuesto municipal destinado al establecimiento de prioridades de gasto por la ciudadanía será de 50 millones de euros en el conjunto de los dos ejercicios presupuestarios 2026 y 2027.



SEGUNDO.- El importe reservado a los presupuestos participativos se distribuirá atendiendo a la siguiente fórmula:

- El 30 por ciento, 15 millones de euros, se destinará a la ejecución de proyectos que redunden en mejoras de la ciudad en su conjunto o de más de un distrito.
- El 70 por ciento, 35 millones de euros, se destinará a la ejecución de proyectos que beneficien a los distritos considerados de forma individual.

TERCERO.- La distribución entre los distritos, realizada de forma directamente proporcional a la población de cada uno de ellos, se adjunta como anexo.

CUARTO.- Este acuerdo surtirá efectos desde el día de su aprobación, sin perjuicio de su publicación en el Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid.

[Volver al índice](#)

ANEXO

Distribución de los 35 millones de euros que se destinarán a la ejecución de proyectos que beneficien a los distritos considerados de forma individual

Distrito	Población 1/11/23 (fuente padrón municipal)	Importe Importe total * población distrito/población total
Arganzuela	156.542	1.585.868
Barajas	49.623	502.712
Carabanchel	273.726	2.773.015
Centro	145.031	1.469.255
Chamartín	148.131	1.500.659
Chamberí	141.905	1.437.586
Ciudad Lineal	229.592	2.325.910
Fuencarral-El Pardo	253.881	2.571.973
Hortaleza	204.975	2.076.525
Latina	250.002	2.532.676
Moncloa-Aravaca	125.310	1.269.469
Moratalaz	95.170	964.131
Puente de Vallecas	252.202	2.554.964
Retiro	119.881	1.214.469
Salamanca	149.802	1.517.588
San Blas-Canillejas	166.461	1.686.354
Tetuán	165.956	1.681.238
Usera	148.736	1.506.789
Vicálvaro	88.951	901.129
Villa de Vallecas	121.770	1.233.606
Villaverde	167.224	1.694.084
Total	3.454.871	35.000.000



[Volver al índice](#)

ÁREA DE GOBIERNO DE OBRAS Y EQUIPAMIENTOS

61.- Propuesta para convalidar la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de Pío XII: salidas de emergencia y comunicaciones, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas. Distrito de Chamartín.

El acuerdo tiene por objeto la convalidación de la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel Pío XII: salidas de emergencia y comunicaciones, Distrito de Chamartín, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas (2 lotes), adjudicado a la empresa UTE Ferrovial Servicios Energéticos, S.L. - FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas, S.A.U., ejecutado entre el 19 de octubre de 2022 y el 22 de septiembre de 2023, por haberse ejecutado unidades de obra nuevas no incluidas en el proyecto, por un importe de 240.685,47 euros, IVA incluido.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel Pío XII: salidas de emergencia y comunicaciones, Distrito de Chamartín, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas (2 lotes), adjudicado a la empresa UTE Ferrovial Servicios Energéticos, S.L. - FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas, S.A.U., con N.I.F. U-42895789, ejecutado entre el 19 de octubre de 2022 y el 22 de septiembre de 2023, por haberse ejecutado unidades de obra nuevas no incluidas en el proyecto, por un importe de 240.685,47 euros, IVA incluido.



62.- Propuesta para convalidar la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de O'Donnell: salidas de emergencia y comunicaciones, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas.

El acuerdo tiene por objeto la convalidación de la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de O'Donnell: salidas de emergencia y comunicaciones, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas (2 lotes), adjudicado a la empresa UTE Ferrovial Servicios Energéticos, S.L. - FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas, S.A.U., ejecutado entre el 19 de octubre de 2022 y el 26 de septiembre de 2023, por haberse ejecutado unidades de obra nuevas no incluidas en el proyecto por un importe de 328.554,95 euros, IVA incluido.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato de obras de mejora de la seguridad del túnel de O'Donnell: salidas de emergencia y comunicaciones, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas (2 lotes), adjudicado a la empresa UTE Ferrovial Servicios Energéticos, S. L. - FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas, S.A.U. con NIF U- 42895789, ejecutado entre el 19 de octubre de 2022 y el 26 de septiembre de 2023, por haberse ejecutado unidades de obra nuevas no incluidas en el proyecto por un importe de 328.554,95 euros, IVA incluido.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

63.- Propuesta para convalidar la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de Azca con la adecuación de salida de emergencia por medio de un portón hidráulico, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas.

El acuerdo tiene por objeto la convalidación de la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de Azca con la adecuación de salida de emergencia por medio de un portón hidráulico, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas (2 lotes), adjudicado a la empresa UTE Ferrovial Servicios Energéticos, S.L. - FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas, S.A.U., ejecutado entre el 19 de octubre de 2022 y el 28 de septiembre de 2023, por haberse ejecutado unidades de obra nuevas no incluidas en el proyecto, por un importe de 111.036,44 euros, IVA incluido.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de Azca con la adecuación de salida de emergencia por medio de un portón hidráulico, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas (2 lotes), adjudicado a la empresa UTE Ferrovial Servicios Energéticos, S.L. - FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas, S.A.U. con NIF U- 42895789, ejecutado entre el 19 de octubre de 2022 y el 28 de septiembre de 2023, por haberse ejecutado unidades de obra nuevas no incluidas en el proyecto, por un importe de 111.036,44 euros, IVA incluido.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

64.- Propuesta para convalidar la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad de los túneles de Princesa y Alberto Aguilera con la adecuación de los ventiladores, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas.

El acuerdo tiene por objeto la convalidación de la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad de los túneles de Princesa y Alberto Aguilera con la adecuación de los ventiladores, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas (2 lotes), adjudicado a la empresa UTE Ferrovial Servicios Energéticos, S.L. - FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas, S.A.U., ejecutado entre el 8 de noviembre de 2022 y el 9 de octubre de 2023, por haberse ejecutado unidades de obra nuevas no incluidas en el proyecto, por un importe de 132.611,70 euros, IVA incluido.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad de los túneles de Princesa y Alberto Aguilera con la adecuación de los ventiladores, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas (2 lotes), adjudicado a la empresa UTE Ferrovial Servicios Energéticos, S. L. - FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas, S.A.U. con NIF U- 42895789, ejecutado entre el 8 de noviembre de 2022 y el 9 de octubre de 2023, por haberse ejecutado unidades de obra nuevas no incluidas en el proyecto, por un importe de 132.611,70 euros, IVA incluido.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

65.- Propuesta para convalidar la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de Puerta de Toledo con la adecuación de los ventiladores, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas.

El acuerdo tiene por objeto la convalidación de la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de Puerta de Toledo con la adecuación de los ventiladores, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas (2 lotes), adjudicado a la empresa UTE Ferrovial Servicios Energéticos, S.L. - FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas, S.A.U., ejecutado entre el 8 de noviembre de 2022 y el 9 de octubre de 2023, por haberse ejecutado unidades de obra nuevas no incluidas en el proyecto, por un importe de 94.694,82 euros, IVA incluido.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de Puerta de Toledo con la adecuación de los ventiladores celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas (2 lotes), adjudicado a la empresa UTE Ferrovial Servicios Energéticos, S. L. - FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas, S.A.U. con N.I.F. U- 42895789, ejecutado entre el 8 de noviembre de 2022 y el 9 de octubre de 2023, por haberse ejecutado unidades de obra nuevas no incluidas en el proyecto, por un importe de 94.694,82 euros, IVA incluido.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

66.- Propuesta para convalidar la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de República Argentina: ventilación y comunicaciones, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas.

El acuerdo tiene por objeto la convalidación de la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de República Argentina: ventilación y comunicaciones, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas (2 lotes), adjudicado a la empresa UTE Ferrovial Servicios Energéticos, S.L. - FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas, S.A.U., ejecutado entre el 8 de noviembre de 2022 y el 28 de septiembre de 2023, por haberse ejecutado unidades de obra nuevas no incluidas en el proyecto. por un importe de 82.748,99 euros, IVA incluido.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de República Argentina: ventilación y comunicaciones, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas (2 lotes), adjudicado a la empresa UTE Ferrovial Servicios Energéticos, S. L. - FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas, S.A.U. con N.I.F. U- 42895789, ejecutado entre el 8 de noviembre de 2022 y el 28 de septiembre de 2023, por haberse ejecutado unidades de obra nuevas no incluidas en el proyecto por un importe de 82.748,99 euros, IVA incluido.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

67.- Propuesta para elevar el porcentaje de la anualidad 2024 del contrato basado de obras de ordenación de los espacios libres de la parcela del Centro de Innovación en Economía Circular del Ayuntamiento de Madrid, celebrado al amparo del lote 6 del acuerdo marco para la realización de obras de reforma, reparación, conservación y demolición del conjunto de edificios demaniales, patrimoniales y aquellos que estén sujetos a cualquier tipo de uso del Ayuntamiento de Madrid. Distrito de Vicálvaro.

El acuerdo tiene por objeto la elevación del porcentaje de gastos imputados a la anualidad 2024 del contrato basado de obras de ordenación de los espacios libres de la parcela del Centro de Innovación en Economía Circular del Ayuntamiento de Madrid, Distrito de Vicálvaro, celebrado al amparo del lote 6 del acuerdo marco para la realización de obras de reforma, reparación, conservación y demolición del conjunto de edificios demaniales, patrimoniales y aquellos que estén sujetos a cualquier tipo de uso del Ayuntamiento de Madrid (6 lotes), adjudicado a la UTE Cyopsa Sisocia, S.A. y Corporación Edifintel, S.A., con NIF U01814565.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y 29.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, en relación con el artículo 174.3 del Texto Refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, aprobado por el Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, y en el Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Elevar hasta el 93,31%, el porcentaje de gastos imputados a la anualidad 2024 en la aplicación presupuestaria 001/190/933.01/632.00 del contrato basado de obras de ordenación de los espacios libres de la parcela del Centro de Innovación en Economía Circular del Ayuntamiento de Madrid, Distrito de Vicálvaro, celebrado al amparo del lote 6 del acuerdo marco para la realización de obras de reforma, reparación, conservación y demolición del conjunto de edificios demaniales, patrimoniales y aquellos que estén sujetos a cualquier tipo de uso del Ayuntamiento de Madrid (6 lotes), de conformidad con lo dispuesto en los artículos 174.3 del Texto Refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales y 29.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto.



vicealcaldía, portavoz,
seguridad y emergencias | MADRID

Oficina de la secretaría de la Junta de Gobierno

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

68.- Propuesta para elevar el porcentaje de la anualidad 2024 correspondiente al contrato basado de obras de reforma de accesos y adecuación y eliminación de barreras arquitectónicas en el Centro Deportivo Municipal San Blas, celebrado al amparo del lote 6 del acuerdo marco para la realización de obras de reforma, reparación, conservación y demolición del conjunto de edificios demaniales, patrimoniales y aquellos que estén sujetos a cualquier tipo de uso del Ayuntamiento de Madrid. Distrito de San Blas-Canillejas.

El acuerdo tiene por objeto la elevación del porcentaje de gastos imputados a la anualidad 2024 correspondiente al contrato basado de obras de reforma de accesos y adecuación y eliminación de barreras arquitectónicas en el Centro Deportivo Municipal San Blas, en la calle de Arcos de Jalón, número 59, Distrito de San Blas-Canillejas, celebrado al amparo del lote 6 del acuerdo marco para la realización de obras de reforma, reparación, conservación y demolición del conjunto de edificios demaniales, patrimoniales y aquellos que estén sujetos a cualquier tipo de uso del Ayuntamiento de Madrid (6 lotes), adjudicado a la UTE Cyopsa Sisocia, S.A. y Corporación Edifintel, S.A., con NIF U01814565.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, en el artículo 29.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, en relación con el artículo 174.3 del Texto Refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, aprobado por el Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, y en el Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Elevar hasta el 135,31%, el porcentaje de gastos imputados a la anualidad 2024 en la aplicación presupuestaria 001/190/933.01/632.00 del contrato basado de obras de reforma de accesos y adecuación y eliminación de barreras arquitectónicas en el Centro Deportivo Municipal San Blas, en la calle de Arcos de Jalón, número 59, Distrito de San Blas-Canillejas, celebrado al amparo del lote 6 del acuerdo marco para la realización de obras de reforma, reparación, conservación y demolición del conjunto de edificios demaniales, patrimoniales y aquellos que estén sujetos a cualquier tipo de uso del Ayuntamiento de Madrid (6 lotes), de conformidad con lo dispuesto en el artículo 174.3 del Texto Refundido de la Ley Reguladora de las



Haciendas Locales y en el artículo 29.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

69.- Propuesta para elevar el porcentaje de la anualidad 2024 del contrato de obras de construcción de piscinas de verano en el Centro Deportivo Municipal de Barajas, calle Mistral número 4. Distrito de Barajas.

El acuerdo tiene por objeto la elevación del porcentaje de gastos imputados a la anualidad 2024 del contrato de obras de construcción de piscinas de verano en el Centro Deportivo Municipal de Barajas, calle Mistral, número 4, Distrito de Barajas, adjudicado a la empresa Construcciones Mariano López Navarro, S.A.U., con NIF A50316595.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, en el artículo 29.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, en relación con el artículo 174.3 del Texto Refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, aprobado por el Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, y en el Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Elevar hasta el 157,29 %, el porcentaje de gastos imputados a la anualidad 2024 en la aplicación presupuestaria 001/190/933.01/622.00, del contrato de obras de construcción de piscinas de verano en el Centro Deportivo Municipal de Barajas, calle Mistral, número 4, Distrito de Barajas, de conformidad con lo establecido en el artículo 174.3 del Texto Refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales y en el artículo 29.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

70.- Propuesta para autorizar el contrato basado de obras de sustitución de la pasarela PE0418, situada en el punto kilométrico 4 de la A2, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de adecuación, rehabilitación y otras actuaciones en túneles, pasos a distinto nivel y otras estructuras, y autorizar y disponer el gasto plurianual correspondiente de 3.521.266,82 euros. Distrito de Salamanca.

El acuerdo tiene por objeto autorizar el contrato basado de obras de sustitución de la pasarela PE0418, situada en el punto kilométrico 4 de la A2, Distrito de Salamanca, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de adecuación, rehabilitación y otras actuaciones en túneles, pasos a distinto nivel y otras estructuras (3 lotes), adjudicado a la UTE Obrascon Huarte Lain, S.A., Audeca, S.L.U. e Ingeniería Obras y Tecnología Europea, S.L. abreviadamente UTE Estructuras Madrid 1, con un plazo de ejecución de 13 meses a partir del día siguiente al de la fecha del acta de comprobación del replanteo, así como autorizar y disponer el gasto plurianual correspondiente de 3.521.266,82 euros, IVA incluido.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1.e) y g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar el contrato basado de obras de sustitución de la pasarela PE0418, situada en el punto kilométrico 4 de la A2, Distrito de Salamanca, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de adecuación, rehabilitación y otras actuaciones en túneles, pasos a distinto nivel y otras estructuras (3 lotes), con un plazo de ejecución de 13 meses a partir del día siguiente al de la fecha del acta de comprobación del replanteo.

SEGUNDO.- Autorizar y disponer el gasto plurianual de 3.521.266,82 euros, IVA incluido, a favor de la UTE Obrascon Huarte Lain, S.A., Audeca, S.L.U. e Ingeniería Obras y Tecnología Europea, S.L. abreviadamente UTE Estructuras Madrid 1, con NIF U72665862, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/190/153.21/619.11 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, o aplicación presupuestaria equivalente, con la siguiente distribución por anualidades:



2023	0,00 euros.
2024	3.423.375,60 euros.
2025	97.891,22 euros.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

71.- Propuesta para autorizar el contrato basado de obras de rehabilitación de la estructura VE1707, avenida de Andalucía sobre Gran Vía de Villaverde, celebrado al amparo del lote 2 del acuerdo marco para la ejecución de obras de adecuación, rehabilitación y otras actuaciones en túneles, pasos a distinto nivel y otras estructuras, autorizar y disponer el gasto plurianual correspondiente de 2.106.577,58 euros y elevar el porcentaje de la anualidad 2024. Distrito de Villaverde.

El acuerdo tiene por objeto autorizar el contrato basado de obras de rehabilitación de la estructura VE1707, avenida de Andalucía sobre Gran Vía de Villaverde, Distrito de Villaverde, celebrado al amparo del lote 2 del acuerdo marco para la ejecución de obras de adecuación, rehabilitación y otras actuaciones en túneles, pasos a distinto nivel y otras estructuras (3 lotes), adjudicado a la UTE Vías y Construcciones, S.A., Aceinsa Movilidad, S.A. y Retineo Ingeniería, S.L.U., abreviadamente UTE Acuerdo Marco Estructuras Lote 2, con un plazo de ejecución de 8 meses a partir del día siguiente al de la fecha del acta de comprobación del replanteo, así como autorizar y disponer el gasto plurianual correspondiente de 2.106.577,58 euros, IVA incluido, y la elevación del porcentaje de la anualidad 2024.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 e) y g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y 29.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, en relación con el artículo 174.3 del Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley Reguladora de Haciendas Locales, y en el Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar el contrato basado de obras de rehabilitación de la estructura VE1707, avenida de Andalucía sobre Gran Vía de Villaverde, Distrito de Villaverde, celebrado al amparo del lote 2 del acuerdo marco para la ejecución de obras de adecuación, rehabilitación y otras actuaciones en túneles, pasos a distinto nivel y otras estructuras (3 lotes), con un plazo de ejecución de 8 meses a partir del día siguiente al de la fecha del acta de comprobación del replanteo.

SEGUNDO.- Autorizar y disponer el gasto plurianual de 2.106.577,58 euros, IVA incluido, a favor de la UTE Vías y Construcciones, S.A., Aceinsa



Movilidad, S.A. y Retineo Ingeniería, S.L.U., abreviadamente UTE Acuerdo Marco Estructuras Lote 2, con NIF U72641699, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/190/153.21/619.11 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, o aplicación presupuestaria equivalente, con la siguiente distribución por anualidades:

- 2023 0,00 euros.
- 2024 2.106.577,58 euros.

TERCERO.- Elevar hasta el 110,16%, el porcentaje de gastos imputados a la anualidad 2024 en la aplicación presupuestaria 001/190/153.21/619.11, de conformidad con lo establecido en el artículo 174.3 del Texto Refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, aprobado por Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, y en el artículo 29.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

72.- Propuesta para autorizar el contrato basado de obras de rehabilitación del edificio multifuncional Montamarta, financiado con fondos procedentes del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia – Fondos Next Generation EU (Real Decreto-Ley 36/2020, de 30 de diciembre, por el que se aprueban medidas urgentes para la modernización de la Administración Pública y para la ejecución del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia), del lote 4 del acuerdo marco para la realización de obras de subsanación de patologías del conjunto de edificios demaniales, patrimoniales y aquellos que estén sujetos a cualquier tipo de uso del Ayuntamiento de Madrid, autorizar y disponer el gasto plurianual correspondiente de 2.466.067,25 euros y elevar el porcentaje de las anualidades 2024 y 2025. Distrito de San Blas-Canillejas.

El acuerdo tiene por objeto autorizar el contrato basado de obras de rehabilitación del edificio multifuncional Montamarta, Distrito de San Blas-Canillejas, financiado con fondos procedentes del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia – Fondos Next Generation EU (Real Decreto-Ley 36/2020, de 30 de diciembre, por el que se aprueban medidas urgentes para la modernización de la Administración Pública y para la ejecución del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia), para su ejecución en el ámbito del lote 4 del acuerdo marco para la realización de obras de subsanación de patologías del conjunto de edificios demaniales, patrimoniales y aquellos que estén sujetos a cualquier tipo de uso del Ayuntamiento de Madrid (4 lotes), adjudicado a la empresa Vías y Construcciones, S.A., con un plazo de ejecución de 18 meses a partir del día siguiente al de la fecha del acta de comprobación del replanteo, así como autorizar y disponer el gasto plurianual correspondiente de 2.466.067,25 euros, IVA incluido, y elevar el porcentaje de gastos imputados a las anualidades de 2024 y 2025.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 e) y g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, en el artículo 29.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, en relación con el artículo 174.3 del Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley Reguladora de Haciendas Locales y en el Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,



[Volver al índice](#)

73.- Propuesta para convalidar la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de Sor Ángela de la Cruz: salidas de emergencia y comunicaciones, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas.

El acuerdo tiene por objeto la convalidación de la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de Sor Ángela de la Cruz: salidas de emergencia y comunicaciones, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas (2 lotes), adjudicado a la empresa UTE Ferrovial Servicios Energéticos, S.L. - FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas, S.A.U., ejecutado entre el 29 de junio de 2022 y el 5 de octubre de 2023, por haberse ejecutado unidades de obra nuevas no incluidas en el proyecto, por un importe de 658.123,20 euros, IVA incluido.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de Sor Ángela de la Cruz: salidas de emergencia y comunicaciones, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas (2 lotes), adjudicado a la empresa UTE Ferrovial Servicios Energéticos, S.L. - FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas, S.A.U., con N.I.F. U-42895789, ejecutado entre el 29 de junio de 2022 y el 5 de octubre de 2023, por haberse ejecutado unidades de obra nuevas no incluidas en el proyecto, por un importe de 658.123,20 euros, IVA incluido.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

74.- Propuesta para convalidar la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de María de Molina: salidas de emergencia, ventilación y comunicaciones, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas.

El acuerdo tiene por objeto la convalidación de la omisión de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de María de Molina: salidas de emergencia, ventilación y comunicaciones, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas (2 lotes), adjudicado a la empresa UTE Ferrovial Servicios Energéticos, S.L. – FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas, S.A.U., con NIF U-42895789, ejecutado entre el 29 de junio de 2022 y el 15 de noviembre de 2023, por haberse ejecutado unidades de obra nuevas no incluidas en el proyecto, por un importe de 867.541,20 euros, IVA incluido.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de mejora de la seguridad del túnel de María de Molina: salidas de emergencia, ventilación y comunicaciones, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco para la ejecución de obras de mejora y ampliación de alumbrado público e instalaciones urbanas (2 lotes), adjudicado a la empresa UTE Ferrovial Servicios Energéticos, S.L. – FCC Industrial e Infraestructuras Energéticas, S.A.U., con NIF U-42895789, ejecutado entre el 29 de junio de 2022 y el 15 de noviembre de 2023, por haberse ejecutado unidades de obra nuevas no incluidas en el proyecto, por un importe de 867.541,20 euros, IVA incluido.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

ÁREA DE GOBIERNO DE POLÍTICAS SOCIALES, FAMILIA E IGUALDAD

75.- Propuesta para revocar la designación de representante del Ayuntamiento de Madrid en el Patronato de la Fundación Hospital de Nuestra Señora de la Concepción, vulgo La Latina.

El presente acuerdo tiene por objeto revocar la designación de representante del Ayuntamiento de Madrid en el Patronato de la Fundación Hospital de Nuestra Señora de la Concepción, vulgo La Latina.

La Fundación fue constituida en 1499, en virtud del testamento de D. Francisco Ramírez, labor continuada por su esposa, D.ª Beatriz Galindo, conocida como La Latina.

Es una organización de naturaleza fundacional sin ánimo de lucro, con personalidad jurídica propia y plena capacidad jurídica y de obrar, constituida por tiempo indefinido, y tiene como finalidad la actividad de beneficencia hospitalario-asistencial.

Según se establece en los artículos 12 a 14 de sus estatutos, el gobierno y la administración de la fundación corresponden al Patronato, compuesto por cuatro miembros: las personas que ostenten los títulos nobiliarios de Conde de Bornos y de Duque de Rivas, el Guardián de la Basílica de San Francisco el Grande, y un representante del Ayuntamiento de Madrid, designado por éste.

En su virtud, de conformidad con los artículos 1.2 y 17.1 n) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, en relación con el artículo 127.1 m) de la Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de las Bases de Régimen Local, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

PRIMERO.- Revocar la designación de José Aniorte Rueda como representante del Ayuntamiento de Madrid en el Patronato de la Fundación Hospital de Nuestra Señora de la Concepción, vulgo La Latina.

SEGUNDO.- El presente acuerdo surtirá efectos desde la fecha de su adopción, sin perjuicio de su publicación en el Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid.

[Volver al índice](#)



vicealcaldía, portavoz,
seguridad y emergencias | MADRID

Oficina de la secretaría de la Junta de Gobierno



[Volver al índice](#)

76.- Propuesta para designar representante del Ayuntamiento de Madrid en el Patronato de la Fundación Hospital de Nuestra Señora de la Concepción, vulgo La Latina.

El presente acuerdo tiene por objeto designar representante del Ayuntamiento de Madrid en el Patronato de la Fundación Hospital de Nuestra Señora de la Concepción, vulgo La Latina.

La Fundación fue constituida en 1499, en virtud del testamento de D. Francisco Ramírez, labor continuada por su esposa, D.^a Beatriz Galindo, conocida como La Latina.

Es una organización de naturaleza fundacional sin ánimo de lucro, con personalidad jurídica propia y plena capacidad jurídica y de obrar, constituida por tiempo indefinido, y tiene como finalidad la actividad de beneficencia hospitalario-asistencial.

Según se establece en los artículos 12 a 14 de sus estatutos, el gobierno y la administración de la fundación corresponden al Patronato, compuesto por cuatro miembros: las personas que ostenten los títulos nobiliarios de Conde de Bornos y de Duque de Rivas, el Guardián de la Basílica de San Francisco el Grande, y un representante del Ayuntamiento de Madrid, designado por éste.

En su virtud, de conformidad con los artículos 1.2 y 17.1 n) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, en relación con el artículo 127.1 m) de la Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de las Bases de Régimen Local, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

PRIMERO.- Designar como representante del Ayuntamiento de Madrid en el Patronato de la Fundación Hospital de Nuestra Señora de la Concepción, vulgo La Latina a José Fernández Sánchez, titular del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad.

SEGUNDO.- El presente acuerdo surtirá efectos desde la fecha de su adopción, sin perjuicio de su publicación en el Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

77.- Propuesta para designar representantes del Ayuntamiento de Madrid en los órganos previstos en el Pacto Regional por la Cañada Real Galiana.

El acuerdo tiene por objeto la designación de representantes del Ayuntamiento de Madrid en los órganos previstos en el Pacto Regional por la Cañada Real Galiana.

El 28 de junio de 2017, mediante Acuerdo adoptado por la Comisión de Seguimiento del Pacto Regional se aprobaron las normas de organización y funcionamiento de la Asamblea y el Comité Ejecutivo de la Cañada Real Galiana. Estas normas, entre otras cuestiones, regulan la composición de los referidos órganos colegiados, así como la de las Mesas sectoriales y Comisiones de trabajo, previendo en todos ellos la participación de representantes del Ayuntamiento de Madrid.

En su virtud, de conformidad con los artículos 1.2 y 17.1 n) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, en relación con el artículo 127.1 m) de la Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de las Bases de Régimen Local, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

PRIMERO.- Designar representantes del Ayuntamiento de Madrid en los órganos previstos en el Pacto Regional por la Cañada Real Galiana:

1) ASAMBLEA DE LA CAÑADA REAL GALIANA.

Como vocal titular, y comisionado del Ayuntamiento de Madrid en la Comisión de Seguimiento del Pacto Regional por la Cañada Real Galiana, a Enrique César Núñez Mateos, Consejero Técnico de la Dirección General de Inclusión Social, y como vocal suplente a Laura Castaños Quero, Directora General de Inclusión Social.

Como Vocal titular en representación del Grupo Municipal del Partido Popular, a Ángel Ramos Sánchez, y como vocal suplente a Carlos González Pereira.

Como Vocal titular en representación del Grupo Municipal del Partido Socialista de Madrid, a Ignacio Benito Pérez, y como vocal suplente a Francisco Hernández Ballesteros.



Como Vocal titular en representación del Grupo Municipal Más Madrid, a Pilar Sánchez Álvarez, y como vocal suplente a Yara Bermejo Riesco.

2) MESA SOCIAL DE LA ASAMBLEA.

Como vocal titular a Enrique César Núñez Mateos, Consejero Técnico de la Dirección General de Inclusión Social, y como vocal suplente a María Arévalo Baeza, Consejera Técnica de la Dirección General de Inclusión Social.

3) MESA DE SEGURIDAD DE LA ASAMBLEA.

Como vocal titular a Enrique César Núñez Mateos, Consejero Técnico de la Dirección General de Inclusión Social, y como vocal suplente a Inés María Sánchez Manzano, Comisaria Jefa de CID Villa de Vallecas de Policía Municipal.

4) MESA TÉCNICO URBANÍSTICA DE LA ASAMBLEA.

Como vocal titular a Enrique César Núñez Mateos, Consejero Técnico de la Dirección General de Inclusión Social, y como vocal suplente a María de la O Pascual Medrano, Consejera Técnica de la Coordinación General de Urbanismo.

5) COMITÉ EJECUTIVO DE LA CAÑADA REAL GALIANA.

Como representante titular a Enrique César Núñez Mateos, Consejero Técnico de la Dirección General de Inclusión Social, y como representante suplente a Laura Castaños Quero, Directora General de Inclusión Social.

6) COMISIÓN DE TRABAJO DE SEGURIDAD DEL COMITÉ EJECUTIVO.

Como representantes titulares a Enrique César Núñez Mateos, Consejero Técnico de la Dirección General de Inclusión Social, y a Pablo Enrique Rodríguez Pérez, Director General de Policía Municipal. Como representantes suplentes a Félix Ríos Gómez, Consejero Técnico de la Dirección General de Inclusión Social, y a Inés María Sánchez Manzano, Comisaria Jefa de CID Villa de Vallecas de Policía Municipal.

7) COMISIÓN DE TRABAJO SOCIAL DEL COMITÉ EJECUTIVO.

Como representantes titulares a Enrique César Núñez Mateos, Consejero Técnico de la Dirección General de Inclusión Social y a Laura Castaños Quero, Directora General de Inclusión Social. Como representantes suplentes a Félix Ríos Gómez, Consejero Técnico de la Dirección General de Inclusión Social, y a María Arévalo Baeza, Consejera Técnica de la Dirección General de Inclusión Social.



8) COMISIÓN DE TRABAJO TÉCNICO URBANÍSTICA DEL COMITÉ EJECUTIVO.

Como representantes titulares a Enrique César Núñez Mateos, Consejero Técnico de la Dirección General de Inclusión Social y a María de la O Pascual Medrano, Asesora Técnica de la Coordinación General de Urbanismo. Como representantes suplentes a Félix Ríos Gómez, Consejero Técnico de la Dirección General de Inclusión Social y a Teresa Riestra Rodríguez-Losada, Subdirectora General de Planeamiento.

SEGUNDO.- El presente acuerdo surtirá efectos desde la fecha de su adopción, sin perjuicio de su publicación en el Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

78.- Propuesta para convalidar la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "Las Nubes", "El Tren de Arganda", "Ruiz Jiménez" y "Luis Bello".

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación de la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización por razón del servicio a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "Las Nubes", " El Tren de Arganda", "Ruíz Jiménez" y "Luis Bello".

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022 prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión de la fiscalización preceptiva previa del acuerdo de autorización, disposición, reconocimiento y liquidación adoptado por el Director General de Educación, Juventud y Voluntariado por importe de 1.560,00 euros, correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor de .

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

79.- Propuesta para convalidar la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "Las Nubes", "El Tren de Arganda", "Ruiz Jiménez" y "Luis Bello".

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación de la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización por razón del servicio a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "Las Nubes", " El Tren de Arganda", "Ruíz Jiménez" y "Luis Bello".

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022 prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión de la fiscalización preceptiva previa del acuerdo de autorización, disposición, reconocimiento y liquidación adoptado por el Director General de Educación, Juventud y Voluntariado por importe de 1.560,00 euros, correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor de

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

80.- Propuesta para convalidar la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "Las Nubes", "El Tren de Arganda", "Ruiz Jiménez" y "Luis Bello".

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación de la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización por razón del servicio a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "Las Nubes", " El Tren de Arganda", "Ruíz Jiménez" y "Luis Bello".

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022 prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión de la fiscalización preceptiva previa del acuerdo de autorización, disposición, reconocimiento y liquidación adoptado por el Director General de Educación, Juventud y Voluntariado por importe de 1.560,00 euros, correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor de .

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

81.- Propuesta para convalidar la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "Las Nubes", "El Tren de Arganda", "Ruiz Jiménez" y "Luis Bello".

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación de la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización por razón del servicio a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "Las Nubes", " El Tren de Arganda", "Ruíz Jiménez" y "Luis Bello".

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022 prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión de la fiscalización preceptiva previa del acuerdo de autorización, disposición, reconocimiento y liquidación adoptado por el Director General de Educación, Juventud y Voluntariado por importe de 1.560,00 euros, correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor de

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

82.- Propuesta para convalidar la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "Gigantes y Cabezudos", "Las Azaleas", "Tarabilla", "Veó Veó", "El Fresno", "Elena Fortún", "La Caracola", "La Corte de Faraón", "La Rosa del Azafrán", "Poeta Gloria Fuertes" y "Ruiz Jiménez".

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación de la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización por razón del servicio a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "Gigantes y Cabezudos", "Las Azaleas", "Tarabilla", "Veó Veó", "El Fresno", "Elena Fortún", "La Caracola", "La Corte de Faraón", "La Rosa del Azafrán", "Poeta Gloria Fuertes" y "Ruiz Jiménez".

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022 prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión de la fiscalización preceptiva previa del acuerdo de autorización, disposición, reconocimiento y liquidación adoptado por el Director General de Educación, Juventud y Voluntariado por importe de 1.100,00 euros, correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor de

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

83.- Propuesta para convalidar la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "Fernando el Católico", "El Manantial", "La Verbena de la Paloma", "Antonio Mercero", "La Bola de Cristal", "Las Viñas", "El Lirón", "Sabina", "Amanecer", "Cielo Azul", "Los Juncos" y "Molinos de Viento".

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación de la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización por razón del servicio a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "Fernando el Católico", "El Manantial", "La Verbena de la Paloma", "Antonio Mercero", "La Bola de Cristal", "Las Viñas", "El Lirón", "Sabina", "Amanecer", "Cielo Azul", "Los Juncos" y "Molinos de Viento".

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022 prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión de la fiscalización preceptiva previa del acuerdo de autorización, disposición, reconocimiento y liquidación adoptado por el Director General de Educación, Juventud y Voluntariado por importe de 1.200,00 euros, correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor de

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

84.- Propuesta para convalidar la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "El Alba", "El Barberillo de Lavapiés", "El Bosque", "La Melonera", "Altair", "La del Soto del Parral", "El Caserío", "Luisa Fernanda", "El Tren de Arganda" y "Las Nubes".

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación de la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización por razón del servicio a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "El Alba", "El Barberillo de Lavapiés", "El Bosque", "La Melonera", "Altair", "La del Soto del Parral", "El Caserío", "Luisa Fernanda", "El Tren de Arganda" y "Las Nubes".

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022 prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión de la fiscalización preceptiva previa del acuerdo de autorización, disposición, reconocimiento y liquidación adoptado por el Director General de Educación, Juventud y Voluntariado por importe de 1.000,00 euros, correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor de .

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

85.- Propuesta para convalidar la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "El Bateo", "La Chulapona", "La Colina", "El Rocío", "Parque de Ingenieros", "El Mamut", "La Luna", "Los Pinos", "Agua Dulce", "Campanilla", "La Brisa" y "Los Gavilanes".

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación de la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización por razón del servicio a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "El Bateo", "La Chulapona", "La Colina", "El Rocío", "Parque de Ingenieros", "El Mamut", "La Luna", "Los Pinos", "Agua Dulce", "Campanilla", "La Brisa" y "Los Gavilanes".

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022 prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión de la fiscalización preceptiva previa del acuerdo de autorización, disposición, reconocimiento y liquidación adoptado por el Director General de Educación, Juventud y Voluntariado por importe de 1.200,00 euros, correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor de .

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

86.- Propuesta para convalidar la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "Doña Francisquita", "La Ardilla", "La Gran Vía", "Las Pléyades", "Los Sobrinos del Capitán Grant", "Pensamiento", "La Cornisa", "La Oliva", "La Patria Chica", "Las Amapolas", "La Revoltosa" y "Ana de Austria".

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación de la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización por razón del servicio a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "Doña Francisquita", "La Ardilla", "La Gran Vía", "Las Pléyades", "Los Sobrinos del Capitán Grant", "Pensamiento", "La Cornisa", "La Oliva", "La Patria Chica", "Las Amapolas", "La Revoltosa" y "Ana de Austria".

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022 prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión de la fiscalización preceptiva previa del acuerdo de autorización, disposición, reconocimiento y liquidación adoptado por el Director General de Educación, Juventud y Voluntariado por importe de 1.200,00 euros, correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor de

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

87.- Propuesta para convalidar la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "La Alegría de la Huerta", "Hiedra", "Las Mercedes", "La del Manojito de Rosas", "Las Leandras", "Canillejas", "El Duende", "El Olivar", "Osa Menor", "Escuelas de San Antón" y "Luis Bello".

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación de la omisión de la fiscalización preceptiva previa de la autorización, disposición, reconocimiento y liquidación de la obligación de pago correspondiente a la indemnización por razón del servicio a favor del miembro del comité de expertos designado en los contratos administrativos para la prestación del servicio educativo, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorpore productos de comercio justo, de las Escuelas Infantiles de titularidad municipal "La Alegría de la Huerta", "Hiedra", "Las Mercedes", "La del Manojito de Rosas", "Las Leandras", "Canillejas", "El Duende", "El Olivar", "Osa Menor", "Escuelas de San Antón" y "Luis Bello".

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y el artículo 37.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022 prorrogadas al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión de la fiscalización preceptiva previa del acuerdo de autorización, disposición, reconocimiento y liquidación adoptado por el Director General de Educación, Juventud y Voluntariado por importe de 1.100,00 euros, correspondiente a la indemnización, por razón del servicio, a favor de

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

ÁREA DE GOBIERNO DE POLÍTICAS DE VIVIENDA

88.- Propuesta para autorizar y disponer el gasto de 1.500.000,00 euros, como aportación a la Empresa Municipal de la Vivienda y Suelo de Madrid S.A. para financiar el coste de las obras de las promociones previstas en 2023.

El acuerdo tiene por objeto autorizar y disponer el gasto de 1.500.000,00 euros, como aportación a la Empresa Municipal de la Vivienda y Suelo de Madrid S.A, para financiar el coste de las obras de las promociones previstas en 2023.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, en relación con el Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Políticas de Vivienda, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Políticas de Vivienda, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

Autorizar y disponer el gasto de 1.500.000,00 euros, como aportación a favor de la Empresa Municipal de la Vivienda y Suelo de Madrid S.A., para financiar el coste de las obras de las promociones previstas en 2023, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/161/152.10/745.00 "Transferencias de capital a la Empresa Municipal de la Vivienda y Suelo, S.A." del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

SECRETARIA DE LA JUNTA DE GOBIERNO

A PROPUESTA DE LA COORDINACIÓN GENERAL DE LA ALCALDÍA

89.- Propuesta para aprobar los modelos de acuerdo de creación de Consejos Sectoriales.

Mediante la Ordenanza 9/2022, de 28 de junio, de Derogación Normativa y de Modificación del Régimen Jurídico de los Consejos Sectoriales, se derogaron los reglamentos reguladores de los consejos sectoriales.

Dicha ordenanza, además, modificó el capítulo I del título IV del Reglamento Orgánico de Participación Ciudadana del Ayuntamiento de Madrid, de 31 de mayo de 2004 (en adelante, ROPC) en el que se regulan los consejos sectoriales en el Ayuntamiento de Madrid.

En particular, el artículo 55 ROPC, en su redacción dada por la Ordenanza 9/2022, de 28 de junio, establece los criterios generales de regulación de los consejos sectoriales, atribuye su creación en cada ámbito a un acuerdo de la Junta de Gobierno, y establece el contenido mínimo que debe incorporar dicho acuerdo.

De esta forma, se atribuye a la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid la creación y aprobación de las reglas de funcionamiento de los distintos consejos sectoriales, en el marco de una regulación más flexible y dinámica, capaz de adaptarse a las políticas que el Ayuntamiento de Madrid considere necesario impulsar en cada momento.

El presente acuerdo tiene por objeto aprobar los modelos de acuerdo de creación de los consejos sectoriales, en cumplimiento del artículo 55 ROPC precitado. Así, se configuran dos modelos, incorporados en los anexos I y II, según se trate de consejos sectoriales sin comisiones y consejos sectoriales con comisiones, respectivamente.

Como consecuencia de lo anterior, por medio del presente acuerdo se modifican las Directrices de Técnica Normativa y Administrativa del Ayuntamiento de Madrid, aprobadas por Acuerdo de 25 de junio de 2020 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, en el sentido de precisar que en los acuerdos de la Junta de Gobierno de creación de los consejos sectoriales, se aplicará la estructura y ordenación interna de dichas directrices, si bien de acuerdo con los modelos tipo previamente establecidos por la Junta de Gobierno.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 17.1 b) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, a



propuesta de la Coordinación General de la Alcaldía, que eleva la Secretaria de la Junta de Gobierno, y previa deliberación, la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid en su reunión de 21 de diciembre de 2023

ACUERDA

PRIMERO.- Aprobar los modelos de acuerdo de creación de consejos sectoriales que se insertan como anexos I y II.

SEGUNDO.- Los modelos serán de aplicación general y obligatoria para la creación de los consejos sectoriales previstos en el capítulo I del título IV del Reglamento Orgánico de Participación Ciudadana del Ayuntamiento de Madrid, de 31 de mayo de 2004.

TERCERO.- De conformidad con lo previsto en el apartado 8.º 1.1. e) 8.º del Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias de la Coordinación General de la Alcaldía, corresponde a la Dirección General de Organización, Régimen Jurídico y Calidad Regulatoria emitir informe en materia organizativa y competencial respecto de los acuerdos de creación y modificación de consejos sectoriales.

En aquellos casos en los que, por la especialidad del consejo sectorial a crear o modificar, resultase necesario introducir variaciones en el contenido del modelo aplicable, estas deberán ser informadas favorablemente por la Dirección General de Organización, Régimen Jurídico y Calidad Regulatoria.

CUARTO.- Los modelos de acuerdo contenidos en los anexos I y II se publicarán en la intranet municipal, para facilitar su utilización.

QUINTO.- Modificar las Directrices de Técnica Normativa y Administrativa del Ayuntamiento de Madrid, aprobadas por Acuerdo de 25 de junio de 2020 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, en los términos que se indican a continuación:

En el apartado 5.º, se añade un nuevo punto 4 bis, que queda redactado en los siguientes términos:

"4 bis. Acuerdos de la Junta de Gobierno de creación de consejos sectoriales.

A estos acuerdos les será de aplicación el apartado 3.º, relativo a los actos administrativos, si bien su división, ordenación interna y contenido se sujetará a los modelos de acuerdo para la creación de consejos sectoriales vigentes en cada momento".



SEXTO.- Se faculta al titular de la Coordinación General de la Alcaldía para resolver las dudas que pudieran surgir en la interpretación y aplicación del presente acuerdo.

SÉPTIMO.- Se faculta al titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias para dictar los decretos que sean necesarios para el desarrollo y la ejecución del presente acuerdo.

OCTAVO.- El presente acuerdo surtirá efectos desde la fecha de su adopción, sin perjuicio de su publicación en el “Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid”.

NOVENO.- Del presente acuerdo se dará cuenta al Pleno, a fin de que quede enterado.

[Volver al índice](#)

ANEXO I

ACUERDO DE LA JUNTA DE GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MADRID POR EL QUE SE CREA EL CONSEJO (...)

(...)

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 55 del Reglamento Orgánico de Participación Ciudadana del Ayuntamiento de Madrid, de 31 de mayo de 2004, a propuesta del titular del Área de Gobierno de (...), y previa deliberación, la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

PRIMERO.- Crear el Consejo Sectorial (...) y establecer su organización interna, que se inserta como anexo.

SEGUNDO.- Se faculta al titular del / de la (...) para resolver las dudas que pudieran surgir en la interpretación y aplicación del presente acuerdo.

TERCERO.- Se faculta al titular del / de la (...) para dictar los decretos que sean necesarios para el desarrollo y la ejecución del presente acuerdo.

CUARTO.- El presente acuerdo surtirá efectos desde la fecha de su adopción, sin perjuicio de su publicación en el “Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid”.

QUINTO.- Del presente acuerdo se dará cuenta al Pleno, a fin de que quede enterado.

ANEXO

CONSEJO SECTORIAL (...)

1. Objeto.

El objeto del presente acuerdo es la creación del Consejo Sectorial (...) (en adelante, el Consejo), al amparo de lo dispuesto en el artículo 55 del Reglamento Orgánico de Participación Ciudadana del Ayuntamiento de Madrid, de 31 de mayo de 2004 (en adelante, ROPC), así como establecer su organización interna.

2. Fines y objetivos.

El Consejo tiene por finalidad facilitar el asesoramiento y la participación ciudadanas en el ámbito de (...)¹ y, en particular, los siguientes fines y objetivos:

a) (...).

b) (...).

c) (...).

3. Adscripción y régimen jurídico.

3.1. El Consejo se adscribe al área de gobierno competente en materia de (...).

3.2. El Consejo tiene naturaleza de órgano de participación de carácter consultivo que canaliza la actividad de los vecinos y sus asociaciones y entidades ciudadanas en el ámbito de (...).¹

3.3. El Consejo se rige por lo dispuesto en el capítulo I del título IV ROPC y, en ejecución de este, por el presente acuerdo.

4. Funciones.

4.1. El Consejo desarrollará en el ámbito de (...) ¹ las funciones enumeradas en el artículo 56 ROPC.

4.2.² Asimismo, desarrollará las siguientes funciones:

a) (...).

b) (...).

c) (...).

5. Composición.

El Consejo está compuesto por la presidencia, la vicepresidencia / las vicepresidencias³, las vocalías y la secretaría, conforme a los artículos 57 a 61 ROPC.

6. Presidencia.

6.1. La presidencia del Consejo corresponde al titular del área de gobierno competente en materia de (...).

6.2.⁵ La presidencia desarrollará las funciones previstas en el artículo 58.2 ROPC y, en particular, las siguientes:

a) (...).

b) (...).

c) (...).

7. Vicepresidencia/s.³

7.1. La presidencia designará una vicepresidencia entre las personas titulares de las vocalías previstas en el/los punto/s (...) ⁶, por un plazo (...) ⁷.

Transcurrido dicho plazo la presidencia designará nueva vicepresidencia por idéntico plazo (...) ⁸.

7.1.⁹ La presidencia designará (...) vicepresidencias entre las personas titulares de las vocalías previstas en el/los punto/s (...) ⁶, por un plazo (...) ⁷.

Transcurrido dicho plazo la presidencia designará nuevas vicepresidencias por idéntico plazo (...) ⁸.

7.2. El cese de la/s vicepresidencia/s³ podrá producirse por alguna de las causas siguientes:

- a) Por la expiración del plazo de nombramiento.
- b) A propuesta de las entidades a las que representan.
- c) Por renuncia comunicada a la presidencia.
- d) Por cese en el puesto que hubiera dado lugar al nombramiento.
- e) (...).

7.3. Toda vacante de la/s vicepresidencia/s³ por causa distinta a la prevista en el punto 7.2 a), será cubierta conforme a lo previsto en el punto 7.1 por un plazo igual al que reste para finalizar el mandato de la/s vicepresidencia/s.

7.4.⁹ La sustitución de la presidencia en los casos de vacante, ausencia o enfermedad se establecerá en función del orden del nombramiento de las vicepresidencias.

8. Vocalías.¹⁰

8.1.¹¹ Serán titulares de las vocalías del Consejo:¹²

- a) La persona titular de (...).
- b) Un¹³ representante de (...), designado por (...), con rango mínimo de (...).¹⁴
- c) (...).
- d) (...).
- e) Un representante de cada grupo político municipal, designado por su portavoz.

8.2.¹⁵ La/s vocalía/s prevista/s en el/los punto/s (...) será/n designada/s, de acuerdo con los siguientes criterios:

- a) (...).
- b) (...).
- c) (...).

8.3.¹⁶ Las vocalías desarrollarán las funciones previstas en el artículo 60.2 ROPC y, en particular, las siguientes:

- a) (...).
- b) (...).
- c) (...).

9. Nombramiento, cese y suplencia de las vocalías.

9.1. Las vocalías serán nombradas por un plazo (...).⁷ Transcurrido dicho plazo, la presidencia nombrará nuevos titulares de las vocalías por idéntico plazo (...).⁸

9.2. El cese de las vocalías podrá producirse por alguna de las causas siguientes:

- a) Por la expiración del plazo de nombramiento.
- b) A propuesta de las entidades o Administraciones a las que representan.
- c) Por renuncia comunicada a la presidencia.
- d) Por cese en el puesto que hubiera dado lugar al nombramiento.
- e) (...).

9.3. Toda vacante por causa distinta a la prevista en el punto 9.2 a), será cubierta conforme a lo previsto en el punto 9.1 por un plazo igual al que reste para finalizar el mandato de las demás vocalías.

9.4. Las personas titulares de cada una de las vocalías designarán un suplente para su sustitución en los casos de vacante, ausencia o enfermedad entre (...).¹⁷

9.4.¹⁸ Las personas titulares de cada una de las vocalías previstas en el/los punto/s (...) designarán un suplente para su sustitución en los casos de vacante, ausencia o enfermedad entre (...).¹⁷

9.5. Las personas titulares de cada una de las vocalías previstas en el/los punto/s (...) designarán un suplente para su sustitución en los casos de vacante, ausencia o enfermedad entre (...).¹⁷

10. Secretaría.

10.1. La presidencia designará y nombrará una secretaria entre (...).¹⁷

10.2. La secretaria no tendrá la condición de miembro del Consejo.

10.3. La presidencia nombrará suplente de la secretaria para su sustitución en los casos de vacante, ausencia o enfermedad entre (...).¹⁷

10.4.¹⁹ La secretaria desarrollará las funciones previstas en el artículo 61.2 ROPC y, en particular, las siguientes:

- a) (...).
- b) (...).
- c) (...).

11. Grupos de trabajo.

11.1. El Consejo, a iniciativa de (...)²⁹, podrá acordar la creación de los grupos de trabajo que se consideren necesarios para un mejor desarrollo de sus funciones.

11.2. Los grupos de trabajo actuarán para asuntos determinados y durante un tiempo limitado, que se establecerá en su acuerdo de creación.

11.3.³⁰ Los grupos de trabajo desarrollarán las funciones previstas en el artículo 64.2 ROPC, y en particular las siguientes:

a) (...).

b) (...).

11.4. El acuerdo de creación de cada grupo de trabajo establecerá su composición, conforme a lo previsto en el artículo 64.3 ROPC. Corresponde a la presidencia del grupo de trabajo decidir el calendario de trabajo del grupo, así como sus reglas internas de funcionamiento.

11.5. Una vez finalizada su actuación, el grupo de trabajo elaborará un informe del que se dará traslado a (...) ³¹ para su análisis y debate.

12. Recursos materiales.

El área de gobierno competente en materia de (...) dispondrá los espacios físicos adecuados para que puedan desarrollarse las funciones del Consejo, proporcionando los demás recursos materiales que resulten necesarios para el cumplimiento de sus fines.

13. Duración del mandato del Consejo.

El mandato del Consejo, así como el de todos sus órganos y miembros, coincidirá con el mandato electoral, procediendo su renovación una vez se hayan efectuado los nombramientos de los titulares de los órganos superiores y directivos del Ayuntamiento de Madrid tras la constitución del Pleno del Ayuntamiento de Madrid.

14. Plazo de constitución.

El Consejo se constituirá en un plazo máximo de (...) desde la publicación del presente acuerdo en el "Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid".

ANEXO II

ACUERDO DE LA JUNTA DE GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MADRID POR EL QUE SE CREA EL CONSEJO (...)

(...)

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 55 del Reglamento Orgánico de Participación Ciudadana del Ayuntamiento de Madrid, de 31 de mayo de 2004, a propuesta del titular del Área de Gobierno de (...), y previa deliberación, la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

PRIMERO.- Crear el Consejo Sectorial (...) y establecer su organización interna, que se inserta como anexo.

SEGUNDO.- Se faculta al titular del / de la (...) para resolver las dudas que pudieran surgir en la interpretación y aplicación del presente acuerdo.

TERCERO.- Se faculta al titular del / de la (...) para dictar los decretos que sean necesarios para el desarrollo y la ejecución del presente acuerdo.

CUARTO.- El presente acuerdo surtirá efectos desde la fecha de su adopción, sin perjuicio de su publicación en el “Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid”.

QUINTO.- Del presente acuerdo se dará cuenta al Pleno, a fin de que quede enterado.

ANEXO

CONSEJO SECTORIAL (...)

1. Objeto.

El objeto del presente acuerdo es la creación del Consejo Sectorial (...) (en adelante, el Consejo), al amparo de lo dispuesto en el artículo 55 del Reglamento Orgánico de Participación Ciudadana del Ayuntamiento de Madrid, de 31 de mayo de 2004 (en adelante, ROPC), así como establecer su organización interna.

2. Fines y objetivos.

El Consejo tiene por finalidad facilitar el asesoramiento y la participación ciudadanas en el ámbito de (...)¹ y, en particular, los siguientes fines y objetivos:

a) (...).

b) (...).

c) (...).

3. Adscripción y régimen jurídico.

3.1. El Consejo se adscribe al área de gobierno competente en materia de (...).

3.2. El Consejo tiene naturaleza de órgano de participación de carácter consultivo que canaliza la actividad de los vecinos y sus asociaciones y entidades ciudadanas en el ámbito de (...).¹

3.3. El Consejo se rige por lo dispuesto en el capítulo I del título IV ROPC y, en ejecución de este, por el presente acuerdo.

4. Funciones.

4.1. El Consejo desarrollará en el ámbito de (...) ¹ las funciones enumeradas en el artículo 56 ROPC.

4.2.² Asimismo, desarrollará las siguientes funciones:

a) (...).

b) (...).

c) (...).

5. Composición.

5.1. El Consejo está compuesto por la presidencia, la vicepresidencia / las vicepresidencias³, las vocalías y la secretaría, conforme a los artículos 57 a 61 ROPC.

5.2. Formará/n parte del Consejo la Comisión Ejecutiva y las comisiones permanentes prevista/s en el/los punto/s (...).⁴

6. Presidencia.

6.1. La presidencia del Consejo corresponde al titular del área de gobierno competente en materia de (...).

6.2.⁵ La presidencia desarrollará las funciones previstas en el artículo 58.2 ROPC y, en particular, las siguientes:

a) (...).

b) (...).

c) (...).

7. Vicepresidencia/s.³

7.1. La presidencia designará una vicepresidencia entre las personas titulares de las vocalías previstas en el/los punto/s (...) ⁶, por un plazo (...) ⁷.

Transcurrido dicho plazo la presidencia designará nueva vicepresidencia por idéntico plazo (...).⁸

7.1.⁹ La presidencia designará (...) vicepresidencias entre las personas titulares de las vocalías previstas en el/los punto/s (...) ⁶, por un plazo (...) ⁷.

Transcurrido dicho plazo la presidencia designará nuevas vicepresidencias por idéntico plazo (...).⁸

7.2. El cese de la/s vicepresidencia/s³ podrá producirse por alguna de las causas siguientes:

- a) Por la expiración del plazo de nombramiento.
- b) A propuesta de las entidades a las que representan.
- c) Por renuncia comunicada a la presidencia.
- d) Por cese en el puesto que hubiera dado lugar al nombramiento.
- e) (...).

7.3. Toda vacante de la/s vicepresidencia/s³ por causa distinta a la prevista en el punto 7.2 a), será cubierta conforme a lo previsto en el punto 7.1 por un plazo igual al que reste para finalizar el mandato de la/s vicepresidencia/s.

7.4.⁹ La sustitución de la presidencia en los casos de vacante, ausencia o enfermedad se establecerá en función del orden del nombramiento de las vicepresidencias.

8. Vocalías.¹⁰

8.1.¹¹ Serán titulares de las vocalías del Consejo:¹²

- a) La persona titular de (...).
- b) Un¹³ representante de (...), designado por (...), con rango mínimo de (...).¹⁴
- c) (...).
- d) (...).
- e) Un representante de cada grupo político municipal, designado por su portavoz.

8.2.¹⁵ La/s vocalía/s prevista/s en el/los punto/s (...) será/n designada/s, de acuerdo con los siguientes criterios:

- a) (...).
- b) (...).
- c) (...).

8.3.¹⁶ Las vocalías desarrollarán las funciones previstas en el artículo 60.2 ROPC y, en particular, las siguientes:

- a) (...).
- b) (...).
- c) (...).

9. Nombramiento, cese y suplencia de las vocalías.

9.1. Las vocalías serán nombradas por un plazo (...).⁷ Transcurrido dicho plazo, la presidencia nombrará nuevos titulares de las vocalías por idéntico plazo (...).⁸

9.2. El cese de las vocalías podrá producirse por alguna de las causas siguientes:

- a) Por la expiración del plazo de nombramiento.
- b) A propuesta de las entidades o Administraciones a las que representan.
- c) Por renuncia comunicada a la presidencia.
- d) Por cese en el puesto que hubiera dado lugar al nombramiento.

e) (...).

9.3. Toda vacante por causa distinta a la prevista en el punto 9.2 a), será cubierta conforme a lo previsto en el punto 9.1 por un plazo igual al que reste para finalizar el mandato de las demás vocalías.

9.4. Las personas titulares de cada una de las vocalías designarán un suplente para su sustitución en los casos de vacante, ausencia o enfermedad entre (...).¹⁷

9.4.¹⁸ Las personas titulares de cada una de las vocalías previstas en el/los punto/s (...) designarán un suplente para su sustitución en los casos de vacante, ausencia o enfermedad entre (...).¹⁷

9.5. Las personas titulares de cada una de las vocalías previstas en el/los punto/s (...) designarán un suplente para su sustitución en los casos de vacante, ausencia o enfermedad entre (...).¹⁷

10. Secretaría.

10.1. La presidencia designará y nombrará una secretaria entre (...).¹⁷

10.2. La secretaria no tendrá la condición de miembro del Consejo.

10.3. La presidencia nombrará suplente de la secretaria para su sustitución en los casos de vacante, ausencia o enfermedad entre (...).¹⁷

10.4.¹⁹ La secretaria desarrollará las funciones previstas en el artículo 61.2 ROPC y, en particular, las siguientes:

a) (...).

b) (...).

c) (...).

11. Comisión Ejecutiva.

11.1. La Comisión Ejecutiva es el órgano encargado de coordinar las actividades del Consejo, y desarrollará las siguientes funciones:

- a) Realizar tareas de análisis, estudio y elaboración de propuestas sobre los asuntos que sean solicitados por el Consejo.
- b) Elaborar y ejecutar el programa anual de actuaciones del Consejo.
- c) Elaborar la memoria de gestión del Consejo.
- d) Proponer al Consejo la creación de grupos de trabajo
- e) Coordinar la/s comisión/es permanente/s y²⁰ los grupos de trabajo que pudieren constituirse en el Consejo.
- f) Emitir informe sobre las propuestas que elabore/n la/s comisión/es permanente/s y²⁰ los grupos de trabajo, con carácter previo a su elevación al Consejo.
- g) Preparar todos los asuntos que se eleven al Consejo para su debate y aprobación.
- h) Resolver cuestiones de trámite que por su naturaleza no precisen someterse al Consejo.
- i) Resolver cuantos asuntos someta a su consideración la presidencia del Consejo.
- j) Adoptar acuerdos por razones de urgencia sobre asuntos que sean de competencia del Consejo, que deberán ser ratificados o revocados por este en la siguiente sesión que celebre.
- k) (...).

11.2. La Comisión Ejecutiva dará cuenta al Consejo de cuantos acuerdos haya adoptado en la siguiente sesión que este celebre.

11.3. La Comisión Ejecutiva se reunirá en sesión ordinaria con una periodicidad mínima (...) ²¹ y en sesión extraordinaria cuando así lo decida la presidencia, a iniciativa propia o previa petición de un tercio de las vocalías.

11.4. El régimen de sesiones, convocatoria y funcionamiento de la Comisión Ejecutiva será el previsto en los artículos 60.4, 62 y 63 ROPC.

12. Composición de la Comisión Ejecutiva.

12.1. La Comisión Ejecutiva está integrada por:

- a) La presidencia, que corresponderá a (...).²²
- b) La vicepresidencia, que corresponderá a (...).²³
- c) La persona titular de (...).²⁴
- d) Una¹³ vocalía designada por (...) entre las previstas en el/los punto/s (...).²⁵
- e) (...).
- f) La secretaría, que corresponderá a la secretaría del Consejo y que no tendrá la condición de miembro de la Comisión Ejecutiva.

12.2. La/s vocalías/ previstas en los puntos (...) serán nombradas por un plazo igual al previsto en el punto (...).²⁶

12.3. La presidencia, vicepresidencia, vocalías y secretaría desarrollarán, en el ámbito de la Comisión Ejecutiva, las funciones previstas en los artículos 58.2 a), b), c), d), e), f) y j), 59.2, 60.2 y 61.1 ROPC, respectivamente.

12.4. El régimen de suplencia de la presidencia, vicepresidencia, vocalías y secretaría de la Comisión Ejecutiva será el previsto en los puntos (...),²⁷ respectivamente.

13. Comisión Permanente de (...).

13.1. La Comisión Permanente desarrollará las siguientes funciones:

a) (...).

b) (...).

c) (...).

13.2. La Comisión Permanente dará cuenta al Consejo / Comisión Ejecutiva²⁸ de cuantos acuerdos haya adoptado en la siguiente sesión que este celebre.

13.3. La Comisión Permanente se reunirá en sesión ordinaria con una periodicidad mínima (...)²¹ y en sesión extraordinaria cuando así lo decida la presidencia, a iniciativa propia o previa petición de un tercio de las vocalías de la Comisión Permanente.

13.4. El régimen de sesiones, convocatoria y funcionamiento de la Comisión Permanente será el previsto en los artículos 60.4, 62 y 63 ROPC

14. Composición de la Comisión Permanente de (...).

14.1. La Comisión Permanente está integrada por:

a) La presidencia, que corresponderá a (...).²²

b) La vicepresidencia, que corresponderá a (...).²³

c) La persona titular de (...).²⁴

d) Una¹³ vocalía designada por (...) entre las previstas en el/los punto/s (...).²⁵

e) (...).

f) La secretaría, que corresponderá a la secretaría del Consejo y que no tendrá la condición de miembro de la Comisión Permanente.

14.2. La/s vocalías/ previstas en los puntos (...) serán nombradas por un plazo igual al previsto en el punto (...).²⁶

14.3. La presidencia, vicepresidencia, vocalías y secretaría de la Comisión Permanente desarrollarán, en el ámbito de la Comisión Permanente, las funciones previstas en los artículos 58.2 a), b), c), d), e), f) y j), 59.2, 60.2 y 61.1 ROPC respectivamente.

14.4. El régimen de suplencia de la presidencia, vicepresidencia, vocalías y secretaría de la Comisión Permanente será el previsto en los puntos (...),²⁷ respectivamente.

15. Grupos de trabajo.

15.1. El Consejo, a iniciativa de (...),²⁹ podrá acordar la creación de los grupos de trabajo que se consideren necesarios para un mejor desarrollo de sus funciones.

15.2. Los grupos de trabajo actuarán para asuntos determinados y durante un tiempo limitado, que se establecerá en su acuerdo de creación.

15.3.³⁰ Los grupos de trabajo desarrollarán las funciones previstas en el artículo 64.2 ROPC, y en particular las siguientes:

a) (...).

b) (...).

15.4. El acuerdo de creación de cada grupo de trabajo establecerá su composición, conforme a lo previsto en el artículo 64.3 ROPC. Corresponde a la presidencia del grupo de trabajo decidir el calendario de trabajo del grupo, así como sus reglas internas de funcionamiento.

15.5. Una vez finalizada su actuación, el grupo de trabajo elaborará un informe del que se dará traslado a (...)³¹ para su análisis y debate.

16. Recursos materiales.

El área de gobierno competente en materia de (...) dispondrá los espacios físicos adecuados para que puedan desarrollarse las funciones del Consejo, proporcionando los demás recursos materiales que resulten necesarios para el cumplimiento de sus fines.

17. Duración del mandato del Consejo.

El mandato del Consejo, así como el de todos sus órganos y miembros, coincidirá con el mandato electoral, procediendo su renovación una vez se hayan efectuado los nombramientos de los titulares de los órganos superiores y directivos del Ayuntamiento de Madrid tras la constitución del Pleno del Ayuntamiento de Madrid.

18. Plazo de constitución.

El Consejo se constituirá en un plazo máximo de (...) desde la publicación del presente acuerdo en el "Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid".

¹ Indicar ámbito de actuación.

² Incorporar el punto 4.2 solo en caso de desarrollar funciones adicionales a las previstas en el artículo 56 ROPC. En caso contrario, no numerar el punto 4.1.

³ Redactar en función de la existencia de una o varias vicepresidencias.

⁴ Redactar en función de la existencia o no de Comisión Ejecutiva y de la existencia o no de comisiones permanentes. Ambos son órganos de creación potestativa.

-
- ⁵ Incorporar el punto 6.2 solo en caso de desarrollar funciones adicionales a las previstas en el artículo 58.2 ROPC. En caso contrario, no numerar el punto 6.1.
- ⁶ Según el artículo 59.1 ROPC, la vicepresidencia debe ser designada entre las personas titulares de las vocalías que no sean representantes de Administraciones públicas.
- ⁷ Indicar plazo en años o indicar plazo “coincidente con el mandato electoral.”
- ⁸ Incorporar aquí regla que proceda, en su caso. Puede nombrarse de nuevo a las mismas personas, obligar a nombrar personas distintas o establecer un turno rotatorio.
- ⁹ Incorporar solo en caso de varias vicepresidencias.
- ¹⁰ Conforme al artículo 57.3 ROPC, la distribución de las vocalías deberá ser equilibrada entre los distintos tipos de entidades previstas en el artículo 60.1 a) y b) ROPC.
- ¹¹ No numerar en caso de no incorporar los puntos 8.2 y 8.3.
- ¹² Caben dos opciones para establecer las vocalías. 1. Que las vocalías se asignen a personas titulares de determinados órganos previstos en el acuerdo. 2. Que las vocalías se asignen a personas que representen determinados órganos previstos en el acuerdo, cuya designación corresponderá a la persona titular de dicho órgano. En tal caso se exige una resolución de nombramiento por parte de la presidencia del consejo.
- ¹³ Si son varios indicar dos, tres etc. y redactar en plural. También es posible indicar “hasta un máximo de xx” en caso de que no se exija un número determinado.
- ¹⁴ Incorporar solo en caso de exigir un rango determinado.
- ¹⁵ Incorporar el punto 8.2 solo en caso de que la designación de alguna de las vocalías del punto 8.1 deba realizarse siguiendo determinados criterios, por ejemplo, número de socios o antigüedad de una entidad ciudadana, valoración de actuaciones desarrolladas por una entidad ciudadana o participación previa en otro tipo de órganos.
- ¹⁶ Incorporar el punto 8.3 solo en caso de desarrollar funciones adicionales a las previstas en el artículo 60.2 ROPC.
- ¹⁷ Indicar las personas entre las que se designará.
- ¹⁸ Incorporar los puntos 9.4 y 9.5 en caso de que se prevean reglas distintas para los suplentes de las vocalías procedentes de las Administraciones públicas y para los suplentes de las vocalías procedentes las entidades ciudadanas.
- ¹⁹ Incorporar el punto 10.4 solo en caso de desarrollar funciones adicionales a las previstas en el artículo 61.2 ROPC.
- ²⁰ Redactar en función de la existencia o no de una o varias comisiones permanentes.
- ²¹ Indicar periodicidad.
- ²² Indicar si corresponde a la presidencia del consejo o a alguna de las vicepresidencias o vocalías.
- ²³ Indicar si corresponde a alguna de las vicepresidencias o vocalías.
- ²⁴ Conforme al artículo 64.3 ROPC podrán formar parte de las comisiones personal al servicio del Ayuntamiento de Madrid o de otras Administraciones públicas y aquellas personas que, por razón de su especialización o conocimiento sean designadas por la presidencia o por las vocalías.
- ²⁵ Indicar el/los punto/s que proceda/n de entre los previstos en el punto 8.
- ²⁶ Indicar las que procedan de los puntos 12.1 o 14.1, e indicar referencia al punto 9.1. En caso contrario reenumerar los puntos 12.3 y 12.4 o 14.3 y 14.4.
- ²⁷ Indicar los puntos del acuerdo en los que se establezca el régimen de suplencia de la presidencia, vicepresidencia, vocalías y secretaría del Consejo.
- ²⁸ Redactar en función de la existencia o no de Comisión Ejecutiva.
- ²⁹ Indicar de qué órgano proviene la iniciativa. Por ejemplo “de la presidencia o de un tercio de las vocalías” o “de la Comisión Ejecutiva”

³⁰ El artículo 64.2 ROPC prevé que el acuerdo de creación pueda prever tareas concretas a desarrollar por los grupos de trabajo. Incorporar el punto 11.3 o 15.3 solo si se prevén funciones adicionales, en caso contrario, reenumerar los puntos 11.4 y 11.5 o 15.4 y 15.5.

³¹ Indicar órgano al que se darán traslado de los informes, por ejemplo a la Comisión Ejecutiva, al Consejo o a una comisión permanente.



[Volver al índice](#)

90.- Propuesta para autorizar y disponer el gasto de 4.175.793,84 euros, correspondiente a la prórroga del contrato de servicios para la provisión de una plataforma IBM zSeries e iSeries gestionada, mediante tramitación anticipada del expediente.

El acuerdo tiene por objeto autorizar y disponer el gasto de 4.175.793,84 euros, IVA incluido, correspondiente a la prórroga del contrato de servicios para la provisión de una plataforma IBM zSeries e iSeries gestionada, mediante tramitación anticipada del expediente, adjudicado a IBM GLOBAL SERVICES ESPAÑA, S.A, actualmente KYNDRYL ESPAÑA, S.A. NIF: A04975934. El plazo de la prórroga abarca desde el 1 de marzo de 2024 al 28 de febrero de 2026.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1. g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el Acuerdo de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid 29 de junio de 2023 de organización y competencias de la Coordinación General de la Alcaldía, a propuesta de la Coordinación General de la Alcaldía, que eleva la Secretaría de la Junta de Gobierno, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid,

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar y disponer el gasto de 4.175.793,84 euros, IVA incluido, a favor de KYNDRYL ESPAÑA, S.A., NIF: A04975934, correspondiente a la prórroga del contrato de servicios para la provisión de una plataforma IBM zSeries e iSeries gestionada, desde el 1 de marzo de 2024 al 28 de febrero de 2026, con cargo a la aplicación presupuestaria 501/102/491.01/227.06 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2022, prorrogado al ejercicio 2023 hasta la aprobación y publicación del nuevo presupuesto, o aplicación presupuestaria equivalente, con la siguiente distribución de anualidades:

Anualidad	Importe
2024	1.565.922,69 euros
2025	2.087.896,92 euros
2026	521.974,23 euros

SEGUNDO.-El presente acuerdo queda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el momento de su ejecución.

[Volver al índice](#)