



| | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| Referencia: | 2023/00006035Z |
| Procedimiento: | Contratos de servicios |
| Interesado: | |
| Representante: | |
| BIENESTAR SOCIAL (CPUIG) | |

INFORME TÉCNICO

En relación al encargo solicitado por el departamento de contratación relativo a la valoración del sobre n.º 2, del contrato de "menjar a casa" y examinados los documentos que obran en el expediente, se **INFORMA**:

El pliego de cláusulas administrativas estipula los criterios evaluables mediante juicio de valor, puntuando con un máximo de 25 puntos sobre 100, que en relación con el sobre n.º 2 son los siguientes:

1. MEMORIA DE GESTIÓN DEL SERVICIO, puntuando con un máximo de 25 puntos y que debe contener:

- a) Forma de realizar el servicio
- b) Manual de dietas
- c) Guía de prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos entregados a los usuarios
- d) La coordinación con servicios sociales

El resultado de la puntuación del conjunto de los documentos presentados en el sobre n.º 2 se valora con 10 puntos

Observaciones:

1ª Se han detectado algunas contradicciones en los documentos presentados, concretamente entre la "ficha técnica menú" (fichas de elaboración de platos) con el documento "manual de calidad de las materias primas".

En las fichas de elaboración de platos aparece como uno de los ingredientes común, en prácticamente la totalidad de las recetas, el "aceite de girasol"; el aceite recomendado en la dieta mediterránea es el aceite de oliva virgen. Por otro lado se emplean verduras y hortalizas congeladas para la elaboración de los menús.

De forma contradictoria en el manual de calidad de las materias primas aparece el aceite de oliva virgen extra como el producto utilizado (no aparece el aceite de girasol).

El Pliego de prescripciones técnicas establece en el punto 8 "composición de los menús", que la alimentación de las personas usuarias debe cumplir con los siguientes objetivos":

- ***Ser nutricionalmente completa, variada y equilibrada según el patrón de la dieta Mediterránea.***
- *Tener una presentación atractiva, independientemente de las adaptaciones dietoterapéuticas que precisen.*
- *Adaptarse a los gustos, preferencias y criterios socioculturales e ideológicos de las personas usuarias.*
- *Estar convenientemente elaborada, condimentada y servida.*
- *Adaptarse a la época del año y a la gastronomía local donde se destinan.*
- ***Fomentar el consumo de frutas y hortalizas frescas y la compra de alimentos de proximidad y de producción ecológica.***
- *Limitar el consumo de alimentos ultraprocesados (bollería, galletas, bebidas azucaradas, precocinados, derivados cárnicos).*
- *Garantizar la salud y seguridad de las personas usuarias, mediante unas buenas prácticas de manipulación e higiene de los alimentos.*
- *Garantizar la satisfacción de las personas usuarias ofreciéndoles la posibilidad de opinar y de aportar sugerencias a través de encuestas de satisfacción.*

La dieta mediterránea se caracteriza por ser baja en grasas saturadas, alta en grasas monoinsaturadas, rica en antioxidantes, fibra e hidratos de carbono integrales. Prioriza el consumo de pescados, aceite de oliva virgen, frutas, verduras frescas, cereales integrales, legumbres...y según la OMS el aceite recomendado para su consumo diario es el aceite de oliva virgen extra.

Serveis Socials

C. Pescadores, 5
12598 Peníscola
T. +34 964 481 833
F. +34 964 480 412
serviciosociales@peniscola.org

2ª.- En el anexo “manual de dietas”, se observa que no se sirve, 2 días a la semana, de lunes a viernes, pescado, condición estipulada en el PPTP.

3ª Las dietas deberán ajustarse a las condiciones del Pliego y al Decreto 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible que establece que al menos un 40% de las hortalizas serán frescas, de temporada en la comunidad Valenciana, además de un 3% de los productos serán ecológicos, debiendo establecerse expresamente esta condición en el acuerdo de adjudicación.

Peñíscola, 18 de abril de 2024
Trabajadora social coordinadora EAPB

María Consuelo Puig Faubell