

CUADRO CONTROL DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA EXPEDIENTE 2018.0.009
“SERVICIO DE COMIDAS EN EL SERVICIO DE SALUD MENTAL “HOSPITAL DE DÍA DEL ADOLESCENTE DE VALLECAS”

| DECLARACIÓN DE LOS MEDIOS PARA LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LAS COMIDAS, DESCRIBIENDO LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN | ELABORACIÓN DE LOS MENUS | CATALOGO DE CALIDADES Y MATERIAS PRIMAS | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PLATOS | EMPRESA INSCRITA EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS. | CUMPLE-SI/NO |
|--|--------------------------|---|-------------------------------|---|--------------|
| CATASA FACILITY SERVICES, S.L. | ok | (*) | (**) | ok | NO |

OBSERVACIONES:

(*) En la elaboración de los menús se utilizan precocinados (hasta tortillas precocinadas...), el uso de precocinados si respeta los ingredientes propios del alimento, no supondría un problema.

Pero en este caso no es así, pongo el ejemplo de unas “albóndigas precocinadas” en las que aparece dentro de los ingredientes proteína de soja, fécula de patata, colorantes, conservantes y otros ingredientes que no son necesarios en unas albóndigas cuyo componente principal es la carne, casos similares pasa en las tortillas y otros platos, no atendiendo por lo tanto al uso de materias primas de primera calidad tal y como se especifica en los pliegos.

(**) En las fichas técnicas de los platos aparece glutamato monosódico en la mayoría de ellos, un potenciador del sabor que se está retirando su

CUADRO CONTROL DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA EXPEDIENTE 2018.0.009
“SERVICIO DE COMIDAS EN EL SERVICIO DE SALUD MENTAL “HOSPITAL DE DÍA DEL ADOLESCENTE DE VALLECAS”

uso y se ha asociado con una relación directa en el TDAH o trastorno por déficit de atención, a nivel cerebral se asocia con diferentes alteraciones y más problemas que podríamos detallar a continuación. En la relación con la obesidad, al ser un potenciador del sabor muy fuerte, altera los mecanismos de saciedad y neurotransmisores relacionados con esto, haciendo que la persona que lo toma, por ejemplo, “abra ejemplo una bolsa de patatas y no pueda parar de comer “o simplemente aumentando su apetito al inhibirse esta sensación de saciedad.

Se utilizan grasas vegetales no especificadas en muchos casos y “proteína de soja” en unas albóndigas que son de carne de ternera, pongo esto como ejemplo.

Al referirme a grasas vegetales no especificadas como un ingrediente no apto, es porque al no tener detallado que clase de grasas son, podemos estar hablando de aceite de palma, aceite de colza o grasa vegetal hidrogenada o parcialmente hidrogenada, lo también llamado “grasa trans”, este tipo de grasa a nivel cardiovascular es la grasa más peligrosa que hay, ya que tiene una relación directa con la formación de la placa de ateroma y un estado inflamatorio en la sangre, siendo el primer paso para el desarrollo de la arteriosclerosis y diferentes patologías cardiovasculares.

No se emplea aceite de oliva en la elaboración de los platos, por lo que no están utilizando el aceite que marca la OMS como grasa de calidad nutricional por excelencia, sin embargo se utilizan otras grasas no especificadas, y aceite de girasol para cocinar, no siendo esta la grasa que marca la dieta mediterránea, las recomendaciones de la “SEEDO”, “FESNAD”, entre otras, y por supuesto de la OMS.

Estos platos por lo tanto no atienden a las recomendaciones detalladas en los pliegos, y a otras (no detalladas en estos pliegos) pero que son las dictadas por la OMS y diferentes organismos y Sociedades de Nutrición para el mantenimiento de una salud y nutrición adecuada en la población.

CUADRO CONTROL DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA EXPEDIENTE 2018.0.009
"SERVICIO DE COMIDAS EN EL SERVICIO DE SALUD MENTAL "HOSPITAL DE DÍA DEL ADOLESCENTE DE VALLECAS"

| DECLARACIÓN DE LOS MEDIOS PARA LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LAS COMIDAS, DESCRIBIENDO LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN | ELABORACIÓN DE LOS MENUS | CATALOGO DE CALIDADES Y MATERIAS PRIMAS | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PLATOS | EMPRESA INSCRITA EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS. | CUMPLE:SI/NO |
|--|--------------------------|---|-------------------------------|---|--------------|
| AFANIAS ALIMENTARIA S.L. ok | (*) | | (**) | ok | NO |

OBSERVACIONES:


(*) El perfil nutricional difiere en casi 900 Kcal de unos días a otros, independientemente del balance semanal. El perfil lipídico es más alto de lo recomendado según la OMS. En una misma semana repite dos veces el mismo plato, tortilla de patata o tilapia por ejemplo. De pescados blancos solo ofrece tilapia y "merluza" siempre en forma de varitas o rebozado, muy poca variedad en pescados.

(**) Todos los platos salvo la crema de verduras son elaborados con aceite de girasol, siendo el aceite más recomendado según la OMS y siguiendo el perfil de dieta mediterránea (dieta saludable según) el aceite de oliva SIN DUDA. Por lo que el 80% de los Platos no se ajustan a las recomendaciones (no detalladas en estos pliegos) pero que son las dictadas por la OMS para el mantenimiento de una salud y nutrición adecuada en la población.

CUADRO CONTROL DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA EXPEDIENTE 2018.0.009
"SERVICIO DE COMIDAS EN EL SERVICIO DE SALUD MENTAL "HOSPITAL DE DÍA DEL ADOLESCENTE DE VALLECAS"

| DECLARACIÓN DE LOS MEDIOS PARA LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LAS COMIDAS, DESCRIBIENDO LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN | ELABORACIÓN DE LOS MENUS | CATALOGO DE CALIDADES Y MATERIAS PRIMAS | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PLATOS | EMPRESA INSCRITA EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS. | CUMPLE:SI/NO |
|--|-----------------------------|---|-------------------------------------|---|--------------|
| MILHISTORIAS, S.L. | ok | ok | ok | ok | SI |

OBSERVACIONES: El catering cumple con los requisitos expuestos en los pliegos y el uso de materias primas de calidad.
 Ofreciendo un menú variado, con un perfil de grasas saludable, siguiendo las condiciones prescritas en los pliegos y recomendaciones (no detalladas en estos pliegos) pero que son dictadas por la OMS para el mantenimiento de una salud y nutrición adecuada en la población.



Madrid, 25 de septiembre 2018
 Fdo: Verónica Ana Chazín Tirado
 Dietista Hospital Virgen de la Torre