

PROGRAMA CATERING SOCIAL

**“Comida a Domicilio para personas
en situación de dependencia
y/o riesgo de exclusión social.”**

FUNDACIÓN CÁNTABRA PARA LA SALUD Y BIENESTAR SOCIAL FSP

MEMORIA 2021

ÍNDICE

1. Introducción.	3
2. Naturaleza.	4
3. Justificación.	5
4. Objetivos.	6
5. Desarrollo.	8
6. Ejecución del Servicio.	9
7. Beneficiarios.	11
7.1. Perfil del beneficiario del servicio.	11
7.2. Beneficiarios del servicio en 2021.	12
7.3. Altas y bajas tramitadas.	13
7.4. Evolución del servicio.	14

1. INTRODUCCIÓN.

En la presente memoria, se recogen los datos relativos al servicio de comida a domicilio para personas en situación de dependencia y/o riesgo social, en el periodo comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre del 2021.

En ella se desarrollan diferentes aspectos del servicio de comida a domicilio como son su naturaleza, justificación, objetivos, funcionamiento, etc.

Se ha dado un tratamiento a los datos recopilados, presentándolos gráficamente de manera conjunta. De esta manera, se puede obtener una visión global del servicio y destacar las zonas donde se está experimentado una variación de la demanda.

2. NATURALEZA.

En el desarrollo del objetivo de promoción de la salud y bienestar social de la ciudadanía, se crea el programa de Comida a Domicilio para Personas Dependientes en 2006, con el fin conseguir aumentar la variedad y calidad de los servicios existentes de apoyo a las personas en situación de dependencia.

Con este servicio se pretende promover la autonomía personal ofreciendo apoyo junto con el resto de prestaciones en el entorno domiciliario que se encuentran implantados en Cantabria, contemplados en la Ley de Dependencia de la Autonomía de Cantabria.

Se trata de un servicio de carácter asistencial y preventivo, orientado a paliar y prevenir situaciones de malnutrición entre las personas en situación de dependencia y/o riesgo social.

3. JUSTIFICACIÓN.

Uno de los factores que determinan y caracterizan los procesos de salud es la nutrición. Este factor toma más importancia si cabe, cuando hablamos de personas en situación de dependencia y/o riesgo social.

La desnutrición repercute en la calidad de vida, contribuyendo a la fragilidad y a la dependencia y condicionando una situación de vulnerabilidad en las personas mayores. Reduce la autonomía, limitando o imposibilitando tareas como hacer la compra, cargar con bolsas, preparar la comida o, incluso, el mismo hecho de comer. (2)

Por ello, un abordaje adecuado del estado nutricional en la persona mayor puede mejorar su calidad de vida, favoreciendo un envejecimiento saludable y activo. (2)

Ayuda también a la disminución de la dependencia y la mortalidad prematura a través de la prevención de diversas enfermedades como la diabetes, anemia, osteoporosis, enfermedades cardiovasculares y cerebro vasculares. (1)

Cualquier tipo de dependencia ya sea física, funcional, o cognitiva puede afectar negativamente a la alimentación en la persona, ya que su presencia puede implicar dificultades para la realización de actividades relacionadas en alguna medida con la nutrición. Esto puede conducir a que la alimentación se base en lo sencillo de su preparación y/o sus precios más que en sus características nutricionales. Esto puede tener como consecuencia la presencia de dietas monótonas, restrictivas y desequilibradas en lugar de variadas y completas. (1)

La atención a las personas en situación de dependencia y la promoción de su autonomía personal constituye uno de los principales retos de la política social de los países desarrollados. El reto no es otro que atender las necesidades de aquellas personas que, por encontrarse en situación de especial vulnerabilidad, requieren apoyos para desarrollar las actividades esenciales de la vida diaria, alcanzar una mayor autonomía personal y poder ejercer plenamente sus derechos de ciudadanía.

De ahí la necesidad de crear un servicio de elaboración y reparto de comida al domicilio de las personas en situación de dependencia y riesgo social. Este servicio busca proporcionar una buena dieta alimenticia, entendiendo ésta, como una dieta lo suficientemente diversa y que cubre las necesidades del organismo en función de las características individuales de la persona.

(1) Instituto de Mayores y Servicios Sociales (IMSERSO), (2017), Informe 2016: Las Personas Mayores en España.

(2) Instituto de Mayores y Servicios Sociales (IMSERSO), (2005), Informe 2004: Las Personas Mayores en España.

4. OBJETIVOS.

OBJETIVO GENERAL

- Paliar las carencias y/o deficiencias en la alimentación y/o elaboración de ésta, entre las personas en situación de dependencia y/o riesgo social.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Aminorar las consecuencias de las situaciones de dependencia.
- Facilitar una correcta, equilibrada y variada alimentación, al menos en la principal comida del día, a las personas que presenten dificultades para desarrollar las actividades necesarias para la adquisición y elaboración de comidas adecuadas a sus necesidades nutricionales. (Ejemplo menú mensual en pág. Nº 7).
- Liberar de las tareas de compra y preparación de la comida diaria tanto a los cuidadores formales como cuidadores informales.
- Conseguir aumentar el tiempo de cuidados personales por parte de los auxiliares de Ayuda a Domicilio.

MENU MAYO



		MENU COMPLETO
SABADO	1	BROCOLI REHOGADO TERNERA ESTOFADA CON CALABACIN
DOMINGO	2	MARMITAKO PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO EN S/ MARISCO
LUNES	3	ENSALADILLA RUSA ALBONDIGAS EN SALSA ESPAÑOLA CON PATATA
MARTES	4	PURRUSALDA MERLUZA REBOZADA CON LIMON Y MAHONESA
MIÉRCOLES	5	ALUBIAS ROJAS CON CHORIZO SALCHICHAS CON TOMATE
JUEVES	6	MACARRONES CON CHORIZO HUEVOS AURORA
VIERNES	7	ARROZ CON VERDURAS TORTILLA DE PATATA CON SALSA DE TOMATE
SÁBADO	8	PATATAS GUIADAS CON VERDURAS HAMBURGUESA EN SALSA CAZADORA CON CHAMPIS
DOMINGO	9	LENTEJAS CON VERDURAS HALIBUT EN SALSA VERDE CON GUIANTES
LUNES	10	PASTA AL QUESO CERDO CON PIÑA
MARTES	11	ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS MERLUZA REBOZADA CON ZANAHORIA SALTEADA
MIÉRCOLES	12	COLIFLOR CON BECHAMEL TRASERO DE POLLO AL HORNO CON PATATA
JUEVES	13	COCIDO MONTAÑÉS COMPANGO
VIERNES	14	ENSALADILLA RUSA ABADEJO AL HORNO CON PATATA
SÁBADO	15	MACARRONES CON TOMATE ESCALOPE DE CERDO CON PIPERRADA
DOMINGO	16	JUDIAS VERDES REHOGADAS ALBONDIGAS A LA JARDINERA CON PATATA
LUNES	17	PAELLA MIXTA ABADEJO AL HORNO CON PIMIENTOS
MARTES	18	GARBANZOS ESTOFADOS TORTILLA DE PATATA CON PISTO
MIÉRCOLES	19	PATATAS A LA RIOJANA FOGONERO A LA PORTUGUESA CON GUIANTES
JUEVES	20	CREMA DE ESPINACAS POLLO AL HORNO CON PATATA
VIERNES	21	LENTEJAS ESTOFADAS ALBONDIGAS EN SALSA CON GUIANTES
SÁBADO	22	CODITOS CON TOMATE GRATINADOS ROTTI DE PAVO EN SALSA CON PURE DE PATATA
DOMINGO	23	MENESTRA DE VERDURAS LIMANDA A LA MEUNIERE CON PATATA
LUNES	24	ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS MERLUZA EN SALSA AMERICANA CON GAMBAS
MARTES	25	PATATAS EN SALSA VERDE FOGONERO AL HORNO CON SALSA DE CHAPIÑON
MIÉRCOLES	26	ENSALADILLA RUSA JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON ZANAHORIA
JUEVES	27	ARROZ CON POLLO HUEVOS CON PISTO
VIERNES	28	JUDIAS VERDES CON JAMON ALBONDIGAS EN SALSA ESPAÑOLA CON PATATA
SÁBADO	29	GARBANZOS ESTOFADOS ABADEJO REBOZADO CON LIMON Y MAHONESA
DOMINGO	30	ENSALADA DE PASTA BACALAO A LA VIZCAINA CON PATATA
LUNES	31	CREMA DE CALABACIN POLLO GUIADO CON VERDURAS



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006

5. DESARROLLO.

Este programa se comenzó a desarrollar a mediados de 2006, con el fin de implantar en la Comunidad Autónoma un Servicio de Comida a Domicilio para personas en situaciones de dependencia y/o riesgo social.

Inicialmente se vinculó el servicio a personas beneficiarias de la prestación de Ayuda a Domicilio Municipal. Pero con la puesta en marcha de la *Ley 39/2006, de 14 de diciembre de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a Personas en Situación de Dependencia* estos criterios se han ido modificando hasta establecer que el servicio se dirige igualmente a personas beneficiarias del servicio de Ayuda a Domicilio Municipal, o de los servicios dispuestos por la Comunidad Autónoma de Cantabria en el desarrollo de la Ley de Dependencia. Igualmente son beneficiarios del servicio las personas propuestas por el departamento de servicios sociales del municipio que se encuentren en situación de riesgo social.

A continuación, se detallan los Ayuntamientos y Mancomunidades con los que se mantiene Convenio de colaboración:

- ✓ Mancomunidad Altamira Los Valles.
- ✓ Excmo. Ayuntamiento de Cabezón de la Sal
- ✓ Excmo. Ayuntamiento de Camargo.
- ✓ Excmo. Ayuntamiento de Campoo de en Medio.
- ✓ Excmo. Ayuntamiento de Campoo de Suso.
- ✓ Excmo. Ayuntamiento de Campoo de Yuso.
- ✓ Excmo. Ayuntamiento de Castro-Urdiales.
- ✓ Excmo. Ayuntamiento de Colindres.
- ✓ Excmo. Ayuntamiento de Corrales de Buelna.
- ✓ Mancomunidad Costa Occidental.
- ✓ Excmo. Ayuntamiento de Laredo.
- ✓ Mancomunidad Miengo – Polanco.
- ✓ Excmo. Ayuntamiento de Piélagos.
- ✓ Excmo. Ayuntamiento de Reinosa.
- ✓ Excmo. Ayuntamiento de Santander.
- ✓ Excmo. Ayuntamiento de Santa cruz de Bezana.
- ✓ Excmo. Ayuntamiento de Santoña.
- ✓ Excmo. Ayuntamiento de Suances.
- ✓ Excmo. Ayuntamiento de Torrelavega.

Haciendo un total de 16 Ayuntamientos y 3 Mancomunidades de municipios atendidos.

6. EJECUCIÓN DEL SERVICIO.

Para poder desarrollar el servicio es necesario que el Ayuntamiento o Mancomunidad tengan firmado el acuerdo de colaboración para la prestación del Servicio de Comida a Domicilio para personas en situación de dependencia y/o riesgo social. En este acuerdo se establecen las condiciones que rigen el servicio.

El procedimiento se inicia previa solicitud de los interesados en los Servicios Sociales Municipales. Tras la valoración positiva de la idoneidad del servicio y los requisitos por parte de los trabajadores sociales municipales, estos inician los trámites para comenzar la prestación.

El menú servido a través de Eurest Colectividades, S.L. consta de un primer plato, segundo plato, postre y pan. Se realizan tres días semanales de entrega de comida, enviando a los usuarios el menú siempre para el día siguiente, no el del mismo día.

A continuación, se detallan los trámites y obligaciones de carácter administrativos y sociales realizados por los técnicos de la FCSBS, los ayuntamientos y las mancomunidades, y Eurest Colectividades, S.L.

✓ **Servicios Sociales Municipales:**

- Son los encargados de recibir las solicitudes de prestación del servicio.
- Tramitar las instancias de solicitud registradas.
- Comprobar los términos de la solicitud, con el fin de valorar la idoneidad de los solicitantes, y si reúnen o no los requisitos precisos para ser beneficiarios del servicio; y que aquellos se ajustan a los requisitos mínimos para su inclusión como beneficiarios de la prestación, los cuales responden a la necesidad de que sus viviendas estén dotadas de los electrodomésticos precisos para la conservación y regeneración de los menús.
- Emitir informe favorable por el servicio pertinente.
- Remitir a la Fundación Cántabra para la Salud y el Bienestar Social la relación de usuarios beneficiarios indicando los domicilios a los que haya de realizar la entrega, el teléfono de contacto, la dieta adecuada para cada uno de ellos, y en su caso, la persona responsable de recoger la comida del usuario.
- Además, son los encargados de divulgar e informar sobre el servicio.

✓ **Funciones Fundación Cántabra para la Salud y el Bienestar Social:**

- Es la responsable de gestionar las relaciones de usuarios beneficiarios del servicio a los efectos de canalizar los encargos del servicio remitidos por el Ayuntamiento o Mancomunidad.

- Una vez recibida la relación de usuarios seleccionados por los Servicios Sociales Municipales proceder a tratar y remitir dicha información a Eurest Colectividades, S.L. con el propósito de dar inicio y cobertura al servicio.
- Controlar la ejecución del servicio gestionando cualquier contingencia proveniente de los usuarios en lo relacionado tanto con las bajas provisionales como con las definitivas.
- Efectuar el seguimiento de las incidencias del servicio que afecten a su realización.
- Revisar mensualmente las facturas emitidas por Eurest Colectividades, S.L. correspondientes a los menús servidos a los usuarios/as del servicio
- Supervisar el cumplimiento en cuanto a calidad de las materias primas y productos servidos, por constituir el producto esencial de la prestación.

✓ **Eurest Colectividades, S.L.:**

- Recibir la relación de usuarios remitida por la Fundación para la tramitación del alta de los mismos.
- Entregar las comidas en el domicilio de los usuarios según la indicación de la Fundación, explicando al beneficiario del menú, el procedimiento correcto para preparar los alimentos y disponer las bandejas en el frigorífico, retirando las comidas caducadas y revisando la temperatura del frigorífico.
- Prestar el servicio a los usuarios al menos tres veces a la semana, de lunes a domingo durante el periodo en que se encuentren de alta en el servicio.
- Informar a la Fundación de la fecha en que efectivamente comienza el servicio para cada usuario.
- Facturar mensualmente los servicios efectivamente prestados durante el mes.

7. BENEFICIARIOS.

A continuación, vamos a detallar de manera diferenciada el perfil de las personas beneficiarias del servicio en 2021, altas y bajas tramitadas, la evolución global por ayuntamientos y mancomunidades del servicio, desde su implantación.

7.1 PERFIL DE LAS PERSONAS BENEFICIARIAS DEL SERVICIO.

Existen una serie de requisitos a la hora de seleccionar a las posibles personas beneficiarias del servicio de comida a domicilio para personas en situación y/o exclusión social:

- Personas en situación de dependencia y/o riesgo social, que tengan dificultades personales, sanitarias o sociales para realizar tareas asociadas a la alimentación. Tales como desplazarse a comprar o a comer fuera, elaborar comidas, etcétera.
- Personas que cuentan con el Servicio de Ayuda a Domicilio gestionado por el ayuntamiento.
- Personas que tienen reconocido un nivel de dependencia y que son beneficiarias de los servicios dispuestos por la Comunidad Autónoma en el desarrollo de la Ley 39/2006, de 14 de diciembre de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a Personas en Situación de Dependencia.
- Personas que se encuentren en una situación de riesgo social, la cual impide la realización de las tareas relacionadas con la comida. Siempre y cuando exista una ordenanza municipal reguladora o un informe social municipal que justifique la prestación del servicio.

Son requisitos imprescindibles para el servicio que la persona beneficiaria tenga unas condiciones mínimas de salubridad en su vivienda y cuente con un equipamiento básico para la conservación (frigorífico) y regeneración de la comida (microondas).

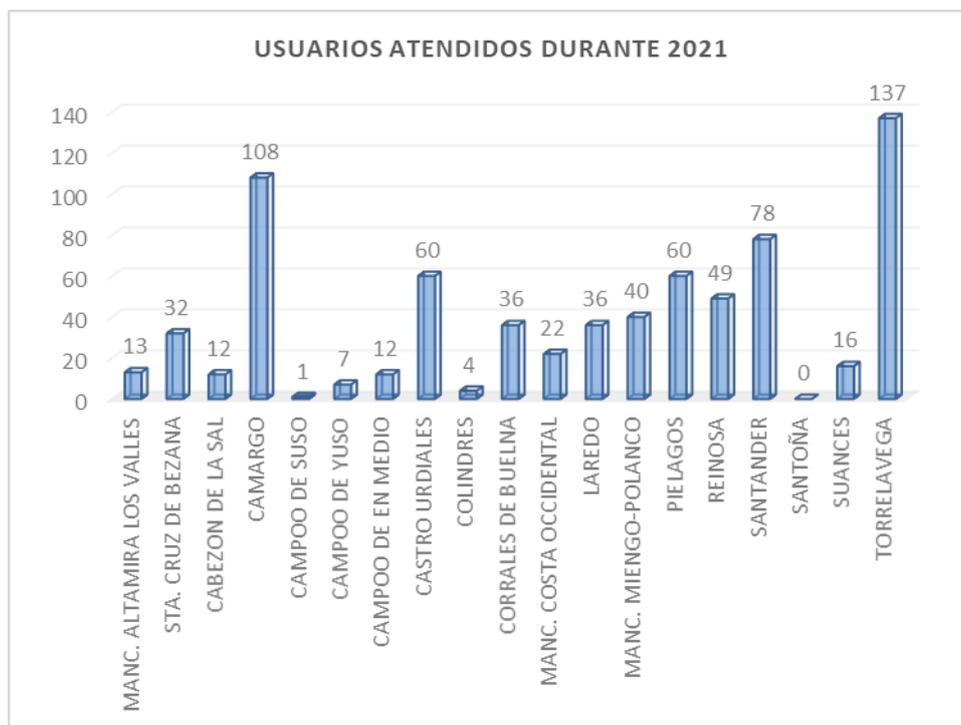
Sobre los usuarios que actualmente perciben el servicio, se ha elaborado un perfil incluyendo datos como el sexo, la edad, el tiempo que llevan recibiendo el servicio, etc. Llegando a las siguientes conclusiones:

- Mayoritariamente son mujeres las que se benefician del servicio de comida a domicilio, un 55% del total.
- La edad media de las personas beneficiarias es de 76,5 años.
- El tiempo medio que los usuarios llevan recibiendo el servicio es de 3,43 años.

AÑO INICIO SERVICIO	AÑOS CON SERVICIO	N.º TOTAL USUARIOS
2021	0	193
2020	1	198
2019	2	86
2018	3	46
2017	4	37
2016	5	36
2015	6	26
2014	7	20
2013	8	8
2012	9	12
2011	10	16
2010	11	26
2009	12	6
2008	13	10
2007	14	2
2002	19	1

7.2 PERSONAS BENEFICIARIAS DEL SERVICIO EN 2021.

A continuación, se presenta una tabla con el total de usuarios/as por Ayuntamientos y Mancomunidades que han utilizado el servicio en 2021. Los Ayuntamientos con mayor número de las personas beneficiarias han sido Torrelavega, Camargo, Santander, y Castro Urdiales.

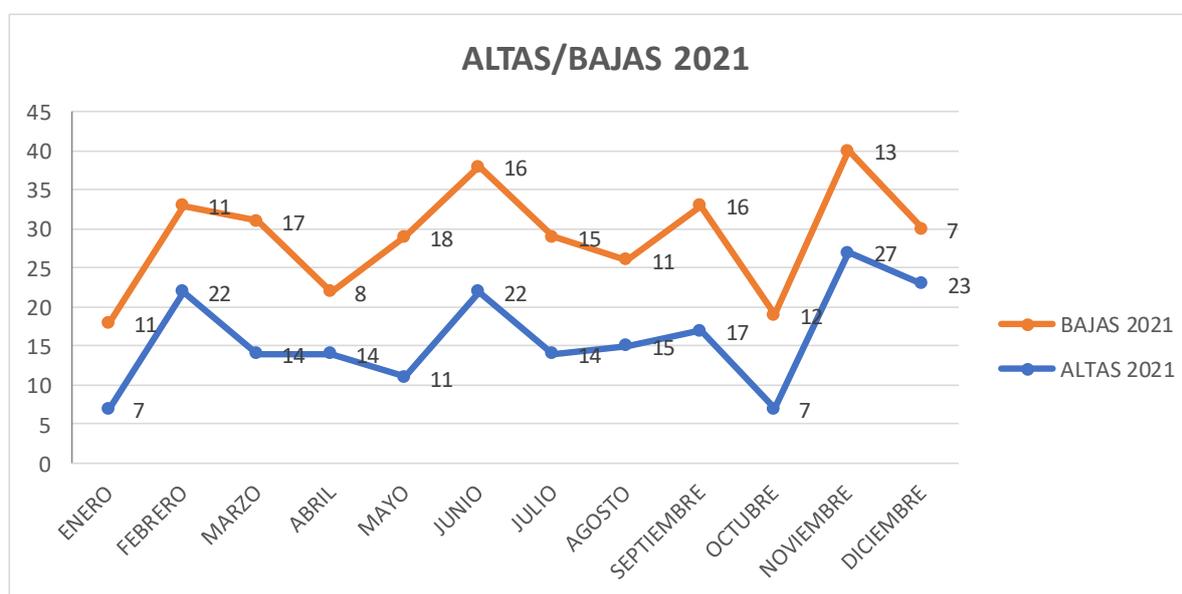


7.3 ALTAS Y BAJAS 2021.

Se han tramitado un total de 193 altas en el servicio. Se han tramitado 64 altas menos que en el año 2020, debido a la excepcionalidad del año anterior en el que se trató de apoyar con el Servicio de Catering Social a las personas dependientes o en riesgo de exclusión social y suplir la suspensión temporal de otros servicios sociales debido a la pandemia de COVID-19.

Se han dado de baja 155 usuarios/as por diferentes motivos como son ingreso residencia, fallecimiento, renuncia, no cumplir con los requisitos necesarios para el servicio, etc. 80 menos que el pasado año.

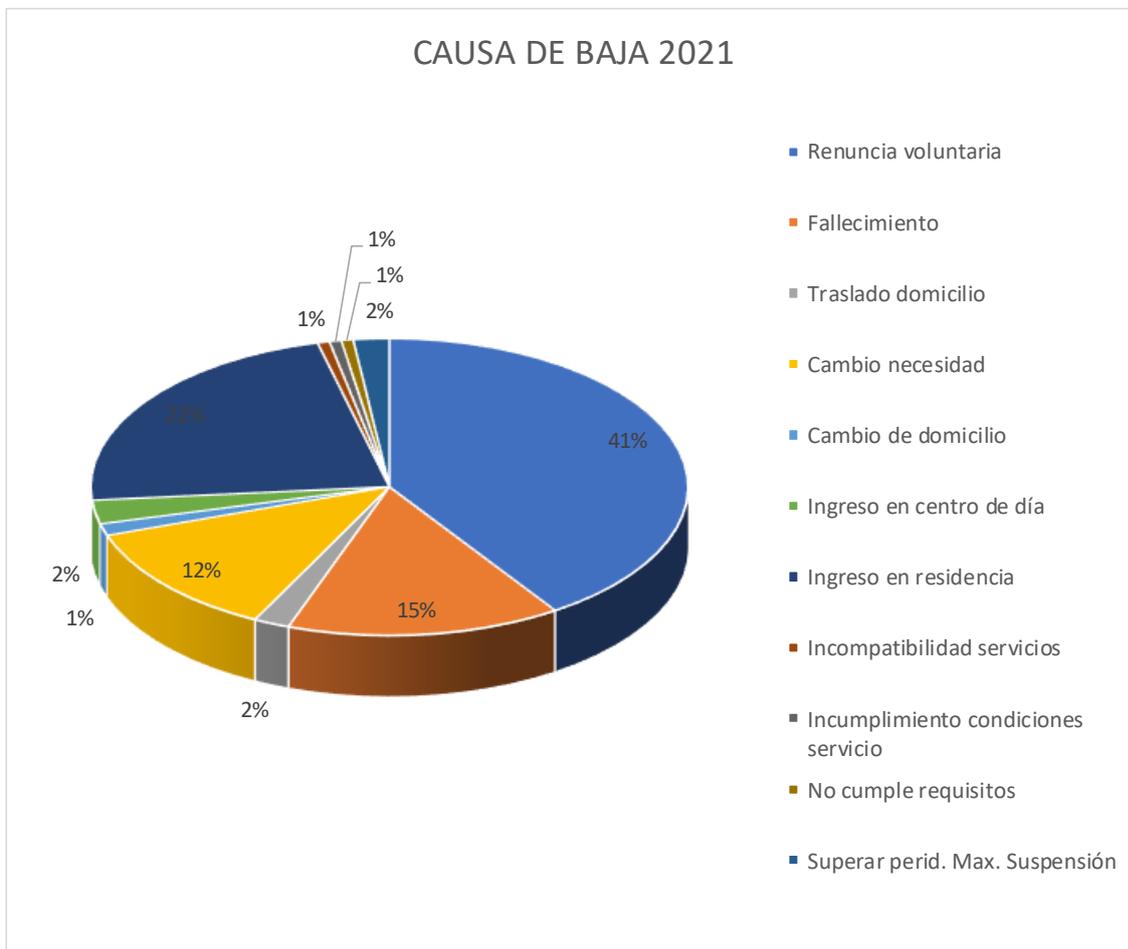
A continuación, se muestra gráficamente la evolución de las altas y bajas del servicio por mes.



Para un análisis más detallado se presenta la siguiente tabla en la que aparecen por Ayuntamientos y Mancomunidades el número de altas y bajas tramitadas en 2021.

AYUNTAMIENTOS	ALTAS 2021	BAJAS 2021
ALTAMIRA LOS VALLES	5	3
BEZANA	14	9
CABEZON DE LA SAL	5	1
CAMARGO	20	31
CAMPOO DE SUSO	0	0
CAMPOO DE YUSO	4	0
CAMPOODE EN MEDIO	7	2
CASTRO URDIALES	10	11
COLINDRES	0	1
CORRALES DE BUELNA	14	3
COSTA OCCIDENTAL	5	6
LAREDO	13	9
MIENGO-POLANCO	8	8
PIELAGOS	13	7
REINOSA	13	18
SANTANDER	23	24
SANTOÑA	0	0
SUANCES	8	4
TORRELAVEGA	31	18
TOTAL 2021	193	155

Como viene sucediendo año tras año, los principales motivos de las bajas del servicio han sido, la renuncia voluntaria, el ingreso en residencia y/o el fallecimiento del usuario.

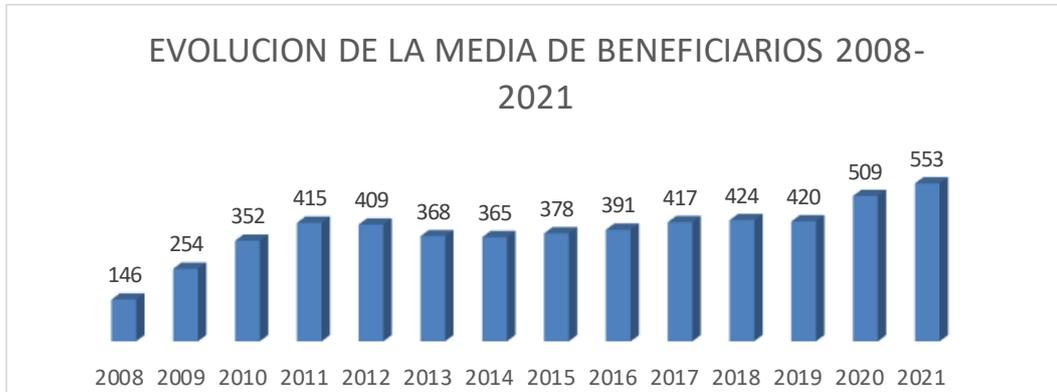


7.4 EVOLUCIÓN DEL SERVICIO.

Como muestra la gráfica, tras el crecimiento producido en los años iniciales del servicio pasando de 265 usuarios a 578 en 2012, año en el que se produjo una disminución notable y es a partir del año 2015 cuando comienza a incrementarse de nuevo. En este año 2021 se ha registrado un gran aumento en el servicio llegando a los 723 usuarios/as atendidos.



Esto ha conllevado un aumento también en el promedio mensual de usuarios a los que se les ha prestado el servicio.

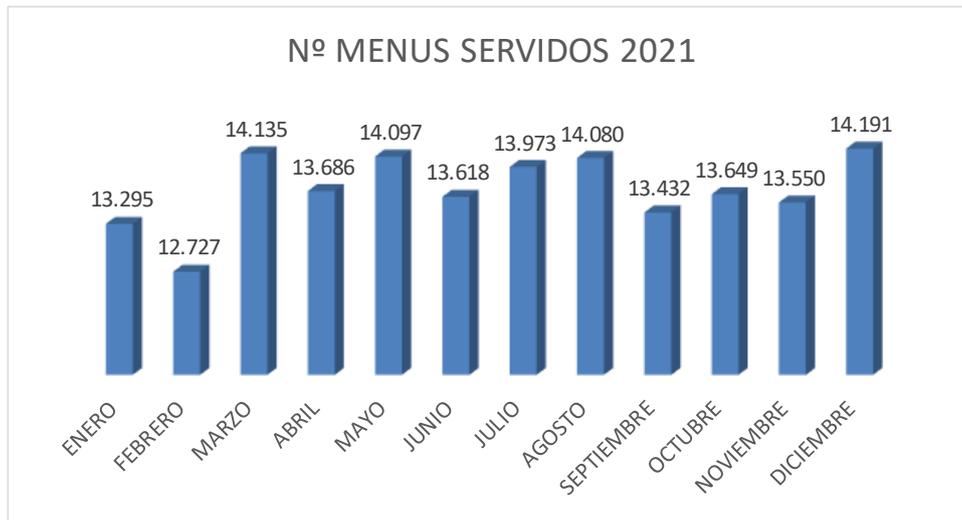


En el siguiente cuadro se muestran el número de usuarios por ayuntamiento y año, para poder hacer una comparativa más detallada de las variaciones que se han ido produciendo a lo largo del servicio en el número de usuarios.

Nº	AYUNTAMIENTO	USUARIOS													
		2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008
1	Alfoz de Lloredo*										14	10			
2	Altamira - Los Valles	13	10	10	8	16	16	17	17	11	14	18	16		
3	Bezana	32	24	24	20	18	0								
4	Cabezón de la Sal	12	16	21	28	17	9	7	8	14	16	17	19	15	11
5	Camargo	108	117	114	129	127	125	115	116	128	139	132	136	82	83
6	Campoo de Suso	1	1	3	8	6	5								
7	Campo de Yuso	7	3	4	5	5	5	4	4	6	9	12	6		
8	Campoo de Enmedio	12	14	7	9	5	5	8	9	5	9	9	5	0	0
9	Castro Urdiales	60	57	34	31	33	25	19	23	23	20	27	41	31	24
10	Colindres	4	4	5	5	6	5	6	6	6	9	6	9	16	12
11	Corrales de Buelna	36	24	18	22	13	8	7	7	5	6	7			
12	Costa occidental	22	23	20	20	13	11	14	11	14	14				
13	Laredo	36	30												
14	Miengo-Polanco	40	37	34	36	34	34	35	32	36	48	52	55	59	51
15	Pielagos	60	55	56	56	66	64	63	56	53	53	50	47	19	0
16	Reinosa	49	58	36	38	34	36	45	41	53	69	66	51	36	0
17	Ruiloba*					0					54	4			
18	Santander	78	81	78	81	102	106	96	75	56	3	55	39		
19	Santoña**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	2	5	5	7
20	Suances	16	16	13	11	20	12	7	8	12	4	27	28	17	0
21	Torrelavega	137	118	86	66	66	63	54	56	49	74	78	76	87	76
	TOTAL	723	688	563	573	581	529	497	469	472	578	573	534	368	265

*A Finales de 2012 se crea la Mancomunidad Costa Occidental, unificando los Ayuntamientos de Alfoz de Lloredo, Ruiloba, Comillas y Udías.

En total se han servido 164.433 menús, haciendo una media de 13.703 mensuales.



En el siguiente gráfico podemos ver el número de menús servidos por Ayuntamiento durante el 2021.

