

GOBIERNO DE NAVARRA

DESARROLLO ECONÓMICO

DERECHOS SOCIALES

HACIENDA Y POLÍTICA FINANCIERA

PRESIDENCIA, FUNCIÓN PÚBLICA,
INTERIOR Y JUSTICIARELACIONES CIUDADANAS E
INSTITUCIONALES

EDUCACIÓN

SALUD

CULTURA, DEPORTE Y JUVENTUD

DESARROLLO RURAL, MEDIO
AMBIENTE Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

Salud asumirá la gestión pública de las cocinas del CHN desde el próximo mes de junio

Como actuación previa, el Gobierno ha autorizado hoy la contratación del suministro de alimentación

Miércoles, 26 de octubre de 2016

El Gobierno de Navarra, en su sesión de hoy, ha acordado autorizar al Gerente del SNS-O la celebración de un Acuerdo Marco para la contratación de la alimentación para el CHN, como actuación previa para la reversión al sector público de la gestión de las cocinas del centro prevista para junio de 2017.

En este sentido, se prevé que desde esa fecha, el SNS-O asuma tanto la elaboración de la comida como la adquisición de los alimentos de manera directa. De este modo, una empresa externa se encargará únicamente de las labores auxiliares de emplatado, distribución y limpieza. Se trata de retornar a la gestión de la administración los puntos clave del servicio con la finalidad de mejorar la calidad de la alimentación de los y las pacientes.

El consejero Fernando Domínguez ha recordado que mediante esta reversión el Departamento persigue "buscar un "equilibrio" entre el beneficio global (calidad y garantías sanitarias) que supondría para las personas ingresadas y sus familias, y el coste económico de la reversión parcial, que implicará un gasto añadido anual de 750.000 euros, aproximadamente". Ha remarcado que el principal objetivo es "mejorar la calidad de la alimentación en el CHN como elemento esencial de apoyo en muchos procesos de recuperación de las personas hospitalizadas; las dietas alimentarias deben ser consideradas como "parte integrante del plan terapéutico", ya que deben estar encaminadas a la curación, especialmente, en algunos tipos de procesos como postoperatorios, enfermedades endocrinas, enfermedades digestivas, diabetes, personas mayores, infancia, personas enfermas inmunodeprimidas o sometidas a tratamientos de quimioterapia y radioterapia etc".

Sistema de "cocina en línea fría"

Durante los últimos meses un grupo de trabajo técnico ha establecido las recomendaciones técnicas más adecuadas para llevar a



Salud asumirá en junio de 2017 la gestión de las cocinas del CHN

cabo el proceso de reversión y ha propuesto como sistema la "línea fría" con excepciones para casos especiales. Según concluye el informe, este sistema aporta ventajas frente a otros procesos de restauración colectiva, especialmente en grupos vulnerables: altos niveles de seguridad alimentaria (con incidencia en los riesgos microbiológicos) debido a que los rangos de temperaturas en los que se trabaja (siempre por debajo de 10°C y transporte 4°C) minimizan el riesgo de crecimiento microbiano; mejora de la dieta porque permite preparar una mayor variedad de platos tradicionales conservando la calidad sensorial (sabor, textura) y cualidades nutricionales de los menús, resultado de la utilización de bajas temperaturas junto a sistemas de envasado y regeneración; mayor flexibilidad de estos sistemas de 'cocina en línea fría', ya que no sólo permiten una perfecta planificación de los menús admitiendo distanciar la elaboración de las comidas de su consumo, sino que además eliminan las horas puntas de distribución y los imprevistos al existir producto de reserva; y optimización de los recursos humanos y logísticos.

33 nuevos puestos de trabajo públicos

La reversión de las cocinas conlleva la creación de 33 nuevos puestos de trabajo públicos: 8 cocineros, 4 técnicos especialistas en dietética, un bromatólogo, 17 empleados de servicios múltiples, 2 auxiliares administrativos y un jefe de unidad.

En la actualidad, y dentro de los trabajos previos para la mencionada reversión, dos cocineros se encargan de la elaboración y validación de fichas técnicas de los 156 platos (más variantes) que componen la oferta en el CHN. Se ofrecen 76 dietas diferentes por la tipología de los pacientes, y es preciso que los platos se adapten a cada tipo de dieta.

Semanalmente y hasta la conclusión de esta fase previa, se analizarán esas fichas técnicas, se cocinarán, abatirán, emplatarán y retermalizarán, con el objetivo de que los platos se adapten perfectamente a la línea fría.

750.000 euros de costes anuales adicionales

En relación con el impacto económico, los costes adicionales de funcionamiento anuales y, por tanto, consolidables, que conllevan este sistema de gestión con respecto al actual, ascienden a 749.490 euros. En total se prevé un coste total de 6.317.216 euros (frente a los 5.567.726 euros del contrato actual), con el siguiente desglose: empresa externa, 2.683.191 euros; gasto de personal para la producción, 969.000 euros; y los consumos y costes directos, 2.665.000 euros.

A esta cantidad hay que añadir una inversión inicial de algo más de 2 millones de euros para la compra del equipamiento actual, cantidad que recoge el anteproyecto de presupuestos del Departamento de Salud para 2017.