

GOBIERNO DE NAVARRA

ECONOMÍA, HACIENDA, INDUSTRIA Y
EMPLEOCULTURA, TURISMO Y RELACIONES
INSTITUCIONALES

PRESIDENCIA, JUSTICIA E INTERIOR

EDUCACION

DESARROLLO RURAL, MEDIO
AMBIENTE, Y ADMINISTRACIÓN
LOCAL

SALUD

POLÍTICAS SOCIALES

FOMENTO

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

El Servicio Navarro de Salud expresa su “satisfacción” por la entrada en servicio de las nuevas cocinas en el antiguo Hospital de Navarra

El director gerente ha destacado que las reclamaciones están descendiendo y que el servicio es “correcto”

Viernes, 01 de febrero de 2013

El director gerente del Servicio Navarro de Salud, Ángel Sanz Barea, ha expresado su "satisfacción" por la entrada en servicio de las cocinas externalizadas y unificadas en el hospital B del Complejo Hospitalario de Navarra (antiguo Hospital de Navarra).

En total, la empresa adjudicataria, Mediterránea de Catering, ha servido este viernes para comer más de 730 dietas: 395 en el Hospital de Navarra (208 con sal y 187 sin sal), con 38 tipos dietas distintas y algunas con variaciones según pacientes, y 339 en el antiguo Hospital Virgen del Camino (284 con sal y 55 sin sal) con 36 tipos distintos. El 9% de las dietas han sido solicitadas fuera de hora (60 servicios extra). La comida ha sido servida en 39 carros: 27 en el Hospital de Navarra y 12 en el Virgen del Camino.

El director gerente ha admitido la existencia de incidencias en los primeros días de puesta en marcha del servicio en el hospital B (Virgen del Camino), el pasado día 21, pero ha subrayado que las quejas están disminuyendo “y la tendencia es a la normalidad”. De las 168 [reclamaciones](#) presentadas hasta este jueves, 21 y 39 se registraron en los dos primeros días, para descender hasta las



Albóndigas cocinadas este viernes por el nuevo servicio de alimentación del CHN.



Merluza con patatas cocinada este viernes en el CHN.

6 registradas ayer.

Asimismo, ha trasladado que el SNS considera “correcto” el servicio, según ha dictaminado tras analizar seis menús en dos días (higiene, presentación, puntualidad, temperatura, cantidad, adecuación a dieta, grado de cocinado, etc). Y ha recalado que la Sección de Dietética y Nutrición ha realizado “un control exhaustivo de las dietas y del proceso de emplatado”.

Agradecimiento

El director gerente ha comparecido en rueda de prensa acompañado por Ignacio Iribarren, director del CHN; Mariano Muñoz, presidente de Mediterránea de Catering, empresa adjudicataria; y José Manuel Aranda, cocinero jefe.

Según ha señalado, las incidencias se registraron en los dos primeros días de la puesta en servicio de la nueva cocina (carga automatizada de las dietas, distribución de carros y en la retermalización), a lo que se añadió los problemas en la recogida de las bandejas, entre otros problemas, debido a la acción sindical de LAB, “que incitó a los trabajadores del SNS a no colaborar con el nuevo servicio de cocinas”, si bien ha destacado que “la gran mayoría del personal” ayudó. Sanz Barea recordó que denunció la actitud de este sindicato así como de ELA y pidió disculpas a los pacientes. Asimismo, ha agradecido el “comportamiento ejemplar” de los trabajadores que cesan su actividad en las cocinas del Hospital de Navarra y ha avanzado que el SNS analizará el cumplimiento del contrato con Mediterránea de Catering cuando finalice el proceso de implantación (el lunes 11 se incorpora la Clínica Ubarmin).

Por su parte, el presidente de Mediterránea de Catering ha precisado que las novedades derivadas de la implantación de la línea fría exigen un periodo de adaptación y una mayor coordinación con enfermería, cuestión que se ajustará paulatinamente; ha subrayado que “la mayoría” de las bandejas vuelven vacías; y ha avanzado que presentará una denuncia por las incidencias registradas en tres carros (90 dietas en total) el pasado domingo.

Galería de fotos



Carro de retermalización



Merluza con mejillones servida este viernes.