

NAFARROAKO GOBERNUA

GARAPEN EKONOMIKOA

ESKUBIDE SOZIALAK

OGASUNA ETA FINANTZA POLITIKA

LEHENDAKARITZA, FUNTZIO
PUBLIKOA, BARNEA ETA JUSTIZIAHERRITARREKIKO ETA
ERAKUNDEEKIKO HARREMANAK

HEZKUNTZA

OSASUNA

KULTURA, KIROLA ETA GAZTERIA

LANDA GARAPENA, INGURUMENA
ETA TOKI ADMINISTRAZIOA

SEGURTASUNA ETA LARRIALDIAK

Osasun Departamentuak Nafarroako Ospitaleguneko sukaldeen kudeaketa publikoa bere gain hartuko du ekainetik aurrera

Aurretiazko jarduera gisa, Gobernuak janariaren horniduraren kontratazioa baimendu du gaur

Asteazkena, 2016.eko urriak 26

Nafarroako Gobernuak, gaurko bileran, Osasunbidea-Oren kudeatzaileari baimena eman dio Nafarroako Ospitalegunerako janaria kontratatzeko esparru-akordio bat egin dezan; hori egingo da 2017ko ekainerako aurreikusitako zentroko sukaldeen kudeaketa sektoreko publikora itzultzeko aurretiazko jarduera gisa.

Alde horretatik, ondorengo aurreikusten da: data horretatik aurrera, Osasunbidea-Ok janaria prestatzeko nahiz elikagaiak zuzenean erosteko lana bere gain hartuko duela. Hala, kanpoko enpresa batek janaria plateretan jartzen, banatzen eta garbitzen laguntzeko zereginak baino ez ditu egingo. Zerbitzuko funtsezko puntuak administrazioaren kudeaketara itzultzea da kontua, pazienteen janariaren kalitatea hobetzeko asmoz.

Fernando Dominguez kontseilariak gogora ekarri duenez, itzultze honekin Departamentuak "oreka bat bilatu nahi du" ospitaleratutako eta haien familientzako onura orokorraren (osasuneko kalitatea eta bermeak) eta itzultze partzialaren kostu ekonomikoaren artean, 750.000 bat euroko gastua eragingo duena urtean". Lehenengo helburua "Nafarroako Ospitaleguneko janariaren kalitatea hobetzea" dela esan du ospitaleratutako pertsonen errekupeazio-prozesu askotan babesa emateko funtsezko elementu gisa; elikagaien dietak "plan terapeutikoaren barneko zati" gisa hartu behar dira; izan ere, sendatzerantz bideratuta egon behar dira, bereziki, zenbait prozesu-motatan, esaterako: operazio ondokoak, gaixotasun endokrinoak, digestioko gaixotasunak, diabetesa, adinekoak, haurrak, immunodeprimituak edo kimioterapia edo erradioterapiako tratamenduak egin behar dituztenak".

"Lerro hotzeko sukaldaritza" sistema

Azken hilabeteetan lantalde tekniko batek gomendio tekniko egokienak ezarri ditu itzultze-prozesua egiteko, eta "lerro hotza" sistema



Osasun Departamentuak Nafarroako Ospitaleguneko sukaldeen kudeaketa bere gain hartuko du 2017ko ekainean.

proposatu du kasu berezietarako salbuespenekin. Txostenetik ondorioztatu daitekeenez, sistema honek abantaila asko ditu sukaldaritza kolektiboko beste prozesu batzuekin alderatuz; talde ahulenen kasuan bereziki: janariaren segurtasun-maila handiak (arriku mikrobiologioetan eragina izanik) lan egiten den tenperatura-mailek (10°C-tik behera beti eta 4°C-ra garraiatzea) mikrobioak sortzeko arriskua murrizten baitute; dieta hobetzen da, plater tradizional gehiago prestatu baitaitezke menuen zentzumen-kalitatea (zaporea, testura) eta nutrizio-ezaugarriak gordez, tenperatura baxuen erabileraren emaitza dena ontziratzeko eta erregenerazioko sistemekin batera; `lerro hotzeko sukaldaritza´-ko sistema horien malgutasun handiagoa, menuaren plangintza perfektua egiteaz gain (janarien prestaketaren eta haien kontsumoaren artean distantzia jarritz), banaketa gehien egiten diren orduak desagertzen baitira, eta baita ezustekoak ere, erreserban dagoen produktua baitago; eta giza baliabideak eta logistikoak optimizatzea.

33 lanpostu publiko berri

Sukaldeak itzultzea 33 lanpostu publiko berri sortzea dakar: 8 sukaldari, dietetikan espezialistak diren 4 teknikari, bromatologo bat, askotariko zerbitzuetarako 17 langile, bi administrari laguntzaile eta unitateburu bat.

Gaur egun, eta aipatutako itzultze hori egiteko aurretiazko lanen barnean, bi sukaldari Nafarroako Ospitalegunean eskaintzen diren 156 plateren (gehi aldagarriak) fitxa teknikoen prestaketaz eta baliozkotzeaz arduratuko dira. 76 dieta eskaintzen dira paziente-motaren arabera, eta beharrezkoa da platerak dieta bakoitzari egokitzea.

Astero eta aurreko fase hori amaitu arte, fitxa tekniko horiek aztertuko dira; haiek prestatu, plateretan jarri eta berriz termalizatu egingo dira, platerak lerro hotzari arazorik gabe egokitu daitezten.

750.000 euro gehiago urtean

Eragin ekonomikoari dagokionez, kudeaketa-sistema honek oraingoarekin alderatuz dituen urteko funtzionamenduko kostu gehigarria eta, beraz, finkagarria, 749.490 euro da. Guztira, 6.317.216 euroko kostua aurreikusten da (egungo kontratua 5.567.726 euro da), honako era honetan xehatuta: kanpoko enpresa, 2.683.191 euro; ekoizpenerako langileen gastua, 969.000 euro; eta kontsumo eta kostu zuzenak, 2.665.000 euro.

Kopuru horri 2 milioi euro pasako hasierako inbertsioa erantsi behar zaio egungo ekipamendua erosteko, eta kopuru hori Osasun Departamentuko 2017rako aurrekontuen aurreproiektuan jasotzen da.