

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 prevé la reversión total de las cocinas del Complejo Hospitalario de Navarra

Hasta el día de hoy, no se ha recibido ninguna oferta en el contrato del servicio de emplatado, distribución y limpieza.

Jueves, 11 de mayo de 2017

El Departamento de Salud prevé la reversión total de las cocinas del Complejo Hospitalario de Navarra ante la posibilidad de que quede desierto el concurso para la adjudicación del contrato del servicio de emplatado, distribución y limpieza del servicio de alimentación de pacientes.

El plazo para recibir ofertas por parte de las empresas finalizó el pasado 9 de mayo a las 00.00 horas. Hasta el día de hoy, no se ha recibido ninguna oferta y, únicamente, podría llegar en el caso de que hubiese sido presentada en otro registro.

El Consejero de Salud, Fernando Domínguez, que ha comparecido en rueda de prensa acompañado por el gerente del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea, Óscar Moracho, por el gerente del Complejo Hospitalario de Navarra, Antonio Merino, y por el director de profesionales del SNS-O, Esteban Ruiz, ha señalado que la “reversión total es uno de los distintos escenarios que contemplaba el Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea ante la posibilidad de que no hubiese ofertas y, de hecho, en él se lleva trabajando desde hace semanas”.

Ante esta eventualidad, el Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea ha iniciado las medidas oportunas que se materializarán a lo largo de los próximos días en caso de confirmarse que el concurso quede desierto (contratación de personal, formación, adquisición de uniformes, renting de camión frigorífico etc.).

100 nuevos empleos públicos

La asunción con medios propios de las labores de emplatado, distribución y limpieza de las cocinas implicaría la contratación de alrededor de 100 nuevos trabajadores que, en su mayoría, entorno a 90, serían empleados de servicios múltiples, y el resto encargados, cocineros y conductores. Estos profesionales se sumarían a los 42 contratados para la elaboración de las comidas.



Salud prevé la reversión total de las cocinas del CHN.

Se estima que la internalización de estas tareas conllevaría un coste anual aproximado de 3,3 millones de euros frente a los 2,8 millones de euros anuales previstos en el concurso.

Dieta como parte integrante del plan terapéutico

La reversión de las cocinas del CHN tiene como principal objetivo mejorar la calidad de la alimentación en este centro hospitalario como elemento esencial de apoyo en muchos procesos de recuperación de las personas hospitalizadas. En este sentido, según ha remarcado Domínguez, “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...”

Como ya se avanzó en su día, el sistema de cocina elegido es la “línea fría”, con excepciones para casos especiales. En el mismo se combinan la cocina tradicional con los actuales sistemas de conservación, en los que tras la elaboración del plato, éste se enfría rápidamente mediante abatidores de temperatura, manteniéndose en refrigeración hasta el momento del consumo, en el que se vuelve a calentar a través de regeneradores.