

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

El SNS-O propondrá en Mesa Sectorial asumir la gestión pública de las cocinas del CHN

La propuesta, supeditada a la disponibilidad presupuestaria, recoge que personal propio se encargue de la producción de las comidas, "proceso clave para mejorar la calidad y la seguridad alimentaria"

Jueves, 11 de febrero de 2016

El Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea trasladará a los sindicatos en la próxima Mesa Sectorial, que se reunirá en la semana del 22 de febrero, su propuesta de asumir la gestión pública de las cocinas del Complejo Hospitalario de Navarra, siempre y cuando la disponibilidad presupuestaria así lo permita.

El Departamento de Salud propone llevar a cabo una reversión parcial, de manera que personal del CHN se encargue del aprovisionamiento y de la elaboración de las comidas. Inicialmente, una empresa externa continuaría ocupándose de las tareas auxiliares de emplatado, distribución y limpieza. La reversión parcial de las cocinas implicaría la creación de 30 nuevos puestos de trabajo públicos, aproximadamente.

Con esta propuesta el SNS-O 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 implicaría un gasto añadido anual de 700.000 euros, aproximadamente.

La propuesta de reversión al sistema público está contemplada en el acuerdo programático para la formación del Gobierno. A día de hoy, Salud descarta proponerla de forma total debido al elevado coste que conllevaría.

Contrato hasta septiembre

Anualmente, Salud abona a la concesionaria Mediterránea de Catering por el servicio de alimentación en torno a 5,8 millones de euros. El contrato finaliza el próximo mes de septiembre, por cumplirse el plazo máximo legalmente establecido.



El Departamento de Salud propone una reversión parcial: personal propio para elaborar comidas y externo para emplatado y distribución.

En los pliegos del contrato se estableció que a la finalización del mismo el SNS-O tiene una opción de compra del equipamiento realizado por la adjudicataria, abonando el valor residual del mismo (2,4 millones de euros). No obstante, se trata de una opción de compra de equipamiento, que el Departamento deberá estudiar.

Está previsto que se configure un grupo de trabajo técnico para establecer las recomendaciones técnicas más adecuadas. La reversión parcial implicaría licitar el servicio de emplatado, distribución y limpieza.

Dieta y proceso de recuperación

El Departamento de Salud hace constar que "mejorar la calidad de la alimentación en el CHN como elemento esencial de apoyo en muchos procesos de recuperación de las personas hospitalizadas es una de las preocupaciones del Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea".

Al respecto, explica que en un centro hospitalario, 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.

Por otro lado, Salud también considera "prioritario" recuperar la calidad percibida por las personas ingresadas en el CHN, dado que en las encuestas de satisfacción que se les han realizado o a sus familias, la alimentación ha sido el ítem peor valorado, obteniéndose una puntuación de 4.75 sobre 10.

Por otra parte, según Salud, esta medida supondría "asegurar el control propio de la calidad de los alimentos y de la seguridad alimentaria de la comida del CHN", tanto en lo referido a la normativa del Sistema APPCC (Análisis de procesos y puntos críticos de control) como a los parámetros microbiológicos.