

A/A GERENTE DE ATENCION PRIMARIA DE VALLADOLID OESTE

C/ DULZAINA, 2, 47012 Valladolid

Doña/Don _____, mayor de edad, con NIF _____ medico/enfermera de la Gerencia de Atención Primaria de Valladolid Oeste, y con domicilio a efectos de notificaciones en _____

ante esta Gerencia comparece y como mejor proceda **DICE**

PRIMERO.- La manutención para el personal que realiza atención continuada en la Gerencia de de Atención Primaria de Valladolid Oeste se ha adjudicado a una empresa que emplea un catering de línea fría que se va a distribuir por los centros 3 días por semana, lo que implica que la comida se entregará para varios días consecutivos.

SEGUNDO.- Considero que este sistema puede generar problemas entre otros

- 1) Falta de calidad en el proceso por los tiempos de entrega y almacenamiento hasta su consumo;
- 2) Problemas con los menús en los cambios de guardia/incidencias;
- 3) Falta de servicio por incidencias ajenas a la empresa;
- 4) Necesidad de acceso de personal externo a instalaciones sanitarias sin la debida supervisión de personal propio de la Gerencia;
- 5) Necesidad de procesado de los precocinados con posterior generación de molestias y residuos contaminantes;
- 6) Dificultad en el cumplimiento de las dietas especiales.
- 7) No fomentar el impulso económico en zonas rurales y urbanas desfavorecidas (España vaciada);
- 8) No tener en cuenta las particularidades de algunas bases que disponen de recursos propios del SACYL (p.ej. Hospitales) donde realizarse la manutención, con mayor eficacia y eficiencia;
- 9) Aumento de los costes para la Gerencia Regional respecto a modelos previos sin necesidad ni justificación de la necesidad de una empresa externa intermediaria;
- 10) No se ha tenido en cuenta la opinión de los profesionales a la hora de imponer esta obligación de la administración;
- 11) Así como tampoco se ha tenido en cuenta la salud de los profesionales, que a diario aportamos consejos de salud y realizamos Educación para la Salud con los pacientes de la provincia para promover la salud y prevenir la enfermedad, puesto que la empresa de Catering lo que ofrece son platos preparados y precocinados; comidas que a diario recomendamos, a la población de Valladolid, que no consuman por su alto contenido en grasas, conservantes y sal.

Por ello **SOLICITO**

Que se anule la manutención con menús de catering y se realice el abono de la manutención en **concepto de dietas** (exentas de tributación y de retenciones a cuenta) incluido en la nómina para que se pueda elegir la forma en que cada profesional satisfaga su manutención sin detrimento del derecho a percibirla.

En

de 2019

Fdo. - .