CSIT UNIÓN PROFESIONAL ha vuelto a contactar con la Gerencia de la AMAS para realizar el seguimiento de la solución a los problemas derivados del proveedor único de alimentos que llevamos advirtiendo desde hace casi 2 meses.

ESTADO DE LOS ALIMENTOS

El estado de los alimentos que se reciben en los centros sigue siendo, en muchos casos, insalubres (condensación de agua en los envases, piezas congeladas en mal estado debido a que se rompe la cadena de frío durante el transporte, envases rotos o abiertos, etc.)

CSIT UNIÓN PROFESIONAL exige que se subsane el servicio de entregas de los pedidos para terminar con la problemática en todos los centros.

csit Unión Profesional Avanza contigo

SOLUCIONES, ¡¡YA!!

A LOS PROBLEMAS DEL PROVEEDOR ÚNICO DE ALIMENTOS DE LA AMAS

Condensación de agua

Cadena frío rota

Envases rotos y abiertos

IMPLICACIÓN DE LA GERENCIA

Estamos a la espera de que la auditoría y las comisiones de seguimiento con la empresa empiecen a dar resultados.

Por el momento, la Gerencia de la AMAS ha articulado un mecanismo para que la Coordinación médica actúe mediante la petición de la mejora de la adaptación de los menús al Departamento de Cocina y al de sus Servicios Médicos, pero no es suficiente.

La gravedad del problema requiere actuaciones ágiles e inmediatas para evitar males mayores.