



informa

Nº 14 de 2 de octubre 2026  
**sector público**



# MANUTENCIÓN EN ATENCIÓN PRIMARIA Y GERENCIA EMERGENCIAS: LOS RESULTADOS CONFIRMAN EL DESCONTENTO

CCOO traslada los resultados de la encuesta y el seguimiento en centros de Atención Primaria y Emergencias.



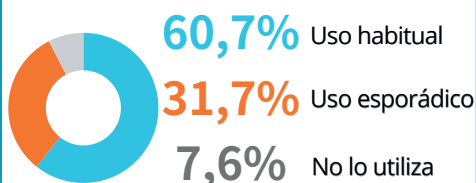
**555**  
Profesionales encuestados



Mínimo **157**  
Centros / ámbitos analizados

## QUÉ NOS TRASLADA LA PLANTILLA

Muchos lo usan por necesidad, no por satisfacción.



## INCIDENCIAS EN LA COMIDA

- ✗ Caducidades muy próximas, incluso el mismo día
- ✗ Productos con moho, deteriorados, envases abiertos...
- ✗ Menús repetitivos y poca variedad
- ✗ Problemas de conservación y posible cadena de frío
- ✗ Falta de encuestas y ausencia de retorno de resultados
- ✗ Exceso de plásticos y falta de reciclaje

## LA CALIDAD, EN SUSPENSO

Nota media:

**2,74/10**

**83%** Lo suspende

Principal motivo de no uso u ocasionalidad: **mala calidad del producto (91,9%).**



## CONTINUIDAD DEL MODELO

2,2% **SÍ**



Resultado: **RECHAZO UNÁNIME**



## EVOLUCIÓN EN ESTE AÑO



Las medidas anunciadas tras 2025 no se reflejan de forma homogénea en los centros

## ALTERNATIVAS



## LAS PROPUESTAS DE CC.OO.



**SOLUCIONES  
PARA HOY Y  
PARA MAÑANA**

- ✓ **No renovar** el contrato actual de catering.
- ✓ Implantar un **sistema de vales o convenios** con restaurantes cercanos como opción prioritaria o, en su defecto, el **abono de dietas en nómina**.
- ✓ Establecer un **sistema real de control y evaluación** con participación de los profesionales
- ✓ Utilizar la cocina hospitalaria, con transporte y conservación



Contacta  
con tu  
provincia

SOMOS **CCOO**, SOMOS  
**TU SINDICATO**

