

Tortosa

Jutjats per quedar-se productes gourmet que compraven per a l'Hospital de Jesús

L'import és de 44.000 €. Processats el director, el cap de cuina i el representant de l'empresa que els venia el menjar



El suposat frau a l'Hospital de Jesús es va prolongar durant sis anys. FOTO: JOAN REVILLAS

ANGEL JUANPERE
TARRAGONA

Carpaccio de bou, ventresca de bonítol en oli d'oliva, gamba vermella extra i especial de peixos i mariscos, perdiu en escabetx, cocotxes de bacallà, etc. Són només alguns dels productes gourmet i delicatessen que adquiria l'antic cap de cuina de l'Hospital de la Santa Creu de Tortosa per a benefici propi fent passar la compra per gelatina en pols. Però tot aquest menjar i beguda no s'ho quedava tot per ell. El repartia amb el representant de l'empresa de distribució de productes alimentaris Codina Catering SL i amb el propi director del centre hospitalari.

El fiscal acusa els tres processats dels delictes de malversació de cabals públics i un altre de falsificació en document mercantil. Per això demana per a cadascun d'ells cinc anys de presó, el pagament d'una multa de 7.200 euros i inhabilitació especial per a feina

o càrrec públic durant sis anys. I en concepte de responsabilitat civil, els tres hauran d'abonar a l'Hospital de la Santa Creu 44.006,58 euros (més interessos). I el cap de cuina també haurà de satisfer 8.941,46 euros a l'esmentat centre sanitari.

Amb jurat popular

El judici es portarà a terme –si abans no s'arriba a una conformitat– amb un jurat popular a la Secció Quarta de l'Audiència Provincial de Tarragona. Les sessions començaran el 7 de setembre d'enguany i s'allargaran fins el dia 16 del mateix mes.

Les persones que s'asseuren a la banqueta dels acusats són Martí G.M., que quan van ocórrer els fets era el cap de cuina; José Luis EB., director del centre, i José María D.E., representant de l'empresa de distribució de productes alimentaris Codina Catering S.L. El fiscal sosté que els tres es van con- certar per obtenir un benefici

econòmic valent-se de l'ús de diner públic de l'esmentat hospital.

En l'escrit d'acusació, el Ministeri Públic assegura que el cap de cuina, des de el 2012, va realitzar una llarga llista de comandes de productes alimentaris gourmet i delicatessen –veure requadre de la dreta–. Els facturava a càrrec de

El fiscal demana per als tres processats cinc anys de presó i pagar una multa de 7.200 euros

l'hospital, sota la denominació de «gelatines en pols» al representant de l'empresa Codina Catering SL, sabent que des d'abril de 2012 l'esmentat centre va deixar de consumir-la per substituir-la per aigua gelificada d'ús hospitalari, en compliment d'una normativa sanitària. Aquesta aigua es com- prava a una altra empresa.

El representant de l'empresa, una vegada al mes, es reunia amb el cap de cuina amb la finalitat de lliurar-li les caixes de productes que havia sol·licitat. Després, el cap de cuina repartia el menjar amb el director del centre, «que era coneixedor i acceptava la il·legalitat de l'actuació», diu el fiscal.

Amagar les irregularitats

En els dies següents al repartiment dels productes, entre els acusats procedien a canviar el concepte de les factures amb la finalitat d'amagar irregularitats en les comandes realitzades pel centre. Així, a final de mes, el representant de l'empresa lliurava personalment els productes al cap de cuina junt amb dos albarans. En un constava la mercaderia real i en l'altre, amb el mateix import, en el que posava «gelatina en pols». Posteriorment, Codina Catering emetia la corresponent factura per l'import de la gelatina en pols.

Els productes

- Tonyina de Balfegó
- Carpaccio de bou
- Ventresca de bonítol en oli d'oliva
- Gamba vermella extra i especial de peixos i marisc
- Perdiu en escabetx
- Escopinyes riu natural
- Navalles
- Musclos en escabetx de les rieres gallegues
- Espàrrecs en llauna
- Anxoves del Cantàbric
- Sardines en oli
- Bonítol en oli d'oliva
- Molles de perdiu
- Cocotxes de bacallà
- Cua de bou amb xocolata
- Garri de llet
- Jarretó de vedella de llet
- Corder de llet
- Cava imperial gran reserva brut Gramona
- Scotch Whisky Tullibardine
- Vi blanc Gessami Gramona
- Vi negre Malleolus
- Vermut Mas dels Frares
- Vermut Perucchi

Durant l'any 2012 es va defraudar 4.036 euros en nou factures, 8.482 euros el 2013, 8.908 el 2014, 8.205 el 2015, 10.515 el 2016 i 3.391 el 2017.

Malgrat tot, davant les sospites a l'hospital de certes irregularitats, Codina Catering va procedir a «arreglar» tres factures mitjançant un abonament positiu. Les va dirigir contra els dos responsables de l'hospital, per al seu pagament, amb la intenció de simular un error en la facturació de productes per al consum privat.

Durant el mateix període, el cap de cuina va mantenir contacte amb l'empresa encarregada de la recollida de palets de l'hospital. La societat, després de fer la feina, estenia a l'acusat un taló al portador. Els diners, però, se'ls quedava ell, excepte en una ocasió, que va ingressar en metàl·lic 519,10 euros, mentre que l'import del taló era de 549,10 euros. D'aquesta manera, el cap de cuina s'era embutxacat 8.941,46 euros.