



Universidad Nacional Autónoma de México

Facultad de Contaduría y Administración

Abastecimiento de Alimentos a Hospitales y Guarderías del I.M.S.S.

“El Caso del Valle de México”

SEMINARIO DE INVESTIGACION ADMINISTRATIVA

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE:

LICENCIADO EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS

P R E S E N T A :

Luis Ricardo Gama Flores



Universidad Nacional
Autónoma de México

Biblioteca Central

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM



UNAM – Dirección General de Bibliotecas

Tesis Digitales

Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©

PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

DIRECTOR DEL SEMINARIO:
LIC. FRANCISCO VELAZQUEZ CRESPO

AREA:
PROMOCION Y DESARROLLO DE ORGA
NIZACIONES.

A MIS PADRES:

RICARDO GAMA FIGUEROA

Y

JOSEFINA FLORES DE GAMA

Con agradecimiento e infinito amor -
por todo lo que de ellos he recibido.

- C O N T E N I D O -

	Pag.
INTRODUCCION	1
CONSIDERACIONES GENERALES	3
DESCRIPCION DEL SISTEMA ACTUAL DE SUMINISTRO	17
- Artículos que manejan las unidades para la preparación de raciones alimenticias.	17
- Determinación del volumen de alimentos ne- cesarios para cada unidad.	26
- Empresa que proporciona el servicio.	29
- Procedimiento establecido para requerir -- los alimentos.	32
- Procedimiento establecido para controlar - la calidad de los alimentos recibidos en - las unidades.	48
- Procedimiento establecido para el pago de los artículos adquiridos.	51
EVALUACION DEL SISTEMA ACTUAL	53
RECOMENDACIONES	61

INTRODUCCION

La revisión periódica de los sistemas en operación, la evaluación correcta y oportuna de los mismos y la corrección adecuada a las normas vigentes aporta resultados muy benéficos para las empresas.

Los sistemas implantados en determinada época pueden ser, con el paso del tiempo, nocivos a las instituciones y la revisión y evaluación de ellos deja de ser una buena práctica pasando a ser una obligación para los directivos de todas las empresas.

El Instituto Mexicano del Seguro Social, a 30 años de haberse creado ha alcanzado un desarrollo sin precedentes y ese mismo crecimiento lo obliga a revisar cada vez con mayor frecuencia y detenimiento sus sistemas y procedimientos en operación.

En el presente trabajo trataré de analizar el sistema que el Instituto Mexicano del Seguro Social tiene establecido para el abastecimiento de alimentos a sus hospitales y guarderías ubicados en el Valle de México, mismo que está implantado desde hace 8 años y que aparentemente sigue cumpliendo con sus objetivos.

La brevedad de plazo estipulado para el desarrollo de esta investigación limitó en mucho la amplitud con que debiera o pudiera tratarsele, sin embargo, las interrogantes y dudas surgidas durante el desarrollo del -- trabajo me motivan fuertemente para seguir adelante y -- tratar de ampliarlo con objeto de aportar algo más con-creto a la sociedad en que vivimos.

CONSIDERACIONES GENERALES

Con objeto de plasmar en unos cuantos conceptos la problemática a que se enfrenta el Instituto Mexicano del Seguro Social, para atender adecuadamente, -refiriéndome exclusivamente - a la alimentación requerida por los pacientes encamados en los hospitales situados en el Valle de México, así como a los niños que quedan bajo el cuidado del Instituto en las guarderías para hijos de ma dres aseguradas, trataré de aclarar una serie de interro gantes que resaltan al incursionar en tan interesante te ma.

¿Qué es lo que el Instituto Mexicano del Seguro Social necesita para estar en posibilidades de proporcionar este servicio? ¿Quiénes y cuántas son las personas a quienes hay necesidad de alimentar diariamente y cuántas raciones por cada día? ¿Qué cualidades nutricionales debe contener dicha alimentación y con qué frecuencia debe variarse el menú para romper la monotonía en presentación y gusto? En dónde están ubicadas esas unidades médicas y cómo se determina el volumen de los alimentos que cada una requiere para cubrir sus necesidades de servicio? y también muy importante, ¿Por qué debe de ser así como es, el abastecimiento de productos alimenticios?

Considero que al encontrar la mejor respuesta a estas interrogativas, se tendrá una imagen suficiente

mente objetiva del tema a desarrollar en este trabajo.

¿Qué es lo que se necesita? .- El Instituto Mexicano del Seguro Social requiere de un servicio de abastecimiento de alimentos que le permita contar con los artículos alimenticios que, previos estudios realizados a nivel profesional por la Subdirección General Médica, así como la Jefatura de Nuevos Programas, han determinado como los idóneos para preparar las raciones alimenticias requeridas; en los volúmenes necesarios para cada unidad, con la frecuencia y en el momento en que éstos son solicitados, así como de la más alta calidad que pueda obtenerse en el mercado, y por último y sin deterioro de lo anterior, el precio más bajo posible.

¿Quién lo necesita?.-Los productos alimenticios que el Instituto Mexicano del Seguro Social adquiere están destinados a tres diferentes grupos de personas:

- a) Pacientes hospitalizados
- b) Personal Médico y Paramédico de los hospitales,
y
- c) Niños sanos de 40 días hasta 4 años de edad, puestos al cuidado del Instituto en las guarderías infantiles.

Cada uno de estos grupos requiere de cierto tipo de alimentación; en el caso de los niños inscritos en

las guarderías la alimentación deberá ser suficiente, - completa, equilibrada y variada de manera que asegure la satisfacción de las necesidades nutritivas de esos ni - ños, la que les permitirá alcanzar un nivel óptimo de sa - lud. Todo esto debido a que la alimentación que el niño recibe dentro de la guardería cubre del 70 al 100% de - los requerimientos nutricionales indispensables.

Los pacientes hospitalizados requieren de otro tipo de alimentación, por lo que es necesario elaborar regíme - nes dietéticos adecuados para: diabéticos, enfermos rena - les, hepáticos, cardíacos, dietas fraccionadas o blandas para enfermos ulcerosos, dietas para niños de diversas - edades que contengan características de hipreproteínadas o bien terapéuticas, así como las dietas de sobrealimen - tación o dietas para enfermos que requieran mayor aporte calórico, etc.

Por lo que se refiere a la alimentación para emplea - dos (personal médico y paramédico), es necesario encon - trar la presentación atractiva, independientemente de la preparación balanceada ya que la asistencia al come - dor por parte de este personal es constante, y la varie - dad y presentación de los alimentos adquiere mayor impor - tancia que en el caso de los pacientes, ya que la perma - nencia del enfermo en un hospital, generalmente es de pe - ríodos más o menos cortos. En cambio, la asistencia del

personal al comedor es constante y además se trata de -
personas que gozan de buena salud y normalmente de mejor
apetito que los enfermos, por lo tanto, con un cierto -
grado de exigencias gustativas.

¿Cuánto se necesita?. - Se estima de una manera empírica que los hospitales deben tener una ocupación constante del 85% de sus camas, dato que serviría de base para calcular el número de pacientes que requieren de este -
servicio, sin embargo debe considerarse que en México, -
los hospitales de Seguridad Social con frecuencia operan al 100% de su capacidad proyectada.

Se ha considerado también que en este tipo de hospitales, el personal con derecho a recibir alimentos representa el 250% del número de camas del mismo y que el 75% de este personal efectúa una comida dentro del hospital. Tomando esta cifra como 100%, el 60% del personal come -
al mediodía, el 20% se desayuna y el restante 20% merienda dentro del hospital.

EJEMPLO:

- Número de camas = 100
- Pacientes que reciben 3 comidas = 100
- Personal con derecho a recibir alimentos = 250
- 75% del personal = 188
- Reciben desayuno $100 + 38 = 138$
- Reciben comida $100 + 113 = 213$
- Reciben merienda $100 + 38 = 138$

Con base en el ejemplo mencionado, deberá considerarse que al total de raciones que se preparen en un hospital para los pacientes encamados en el mismo, habrá que agregar para el personal que lo atiende un 65% del total de raciones para enfermos.

De esta manera y tomando en consideración que el Instituto Mexicano del Seguro Social cuenta a la fecha con 5,615 camas en servicio en sus hospitales en el Valle de México, las necesidades diarias de alimentación significan 30,881 raciones, de las cuales 16,845 corresponden a enfermos hospitalizados y 14,036 a personal que atiende dichos centros hospitalarios. Estos datos arrojan un requerimiento anual de 11,271,565 raciones alimenticias.

Por lo que se refiere a guarderías infantiles, el Instituto cuenta con dos tipos:

- 1) Guarderías al servicio de madres aseguradas y
- 2) Guarderías para hijos de empleadas del propio Instituto,

En estas guarderías se proporciona servicio de alimentación a niños, los que reciben: desayuno, colación y comida ó comida, colación y merienda según la hora en que sean puestos al cuidado del Instituto Mexicano del Seguro Social.

En dónde se necesita. El Instituto Mexicano del Seguro Social cuenta a la fecha en el Valle de México con 30 centros hospitalarios y 28 guarderías infantiles, de las cuales, 21 corresponden a guarderías para hijos de madres aseguradas.

Probablemente esta concentración de unidades de servicio sea el factor que más influencia tenga al momento de tratar de proporcionar un buen servicio de abastecimiento de alimentos, ya que la ubicación de estos hospitales y guarderías es indiscriminada, atendiendo sobre todo a la localización de grandes núcleos o ciudades circunvecinas a la Capital. De esta manera se tiene que existen 7 hospitales concentrados en el Centro Médico Nacional, contrastando con hospitales ubicados en Tlalnepantla o Chalco en el Estado de México, o incluso en el Distrito Federal pero ubicado en San Jerónimo Lídice.

Las guarderías para hijos de empleadas del Instituto Mexicano del Seguro Social se encuentran localizadas muy cerca de los centros de trabajo (Hospitales) por lo que pueden ser atendidas sin mayor problema al surtir los requerimientos de los mismos hospitales, sin embargo, las guarderías para madres aseguradas no siguen ese patrón y su ubicación es completamente diferente.

La ubicación de los centros hospitalarios del Instituto Mexicano del Seguro Social (Hospitales de especialidades y Clínicas Hospitalares) en el Valle de México es la siguiente:

1.- Gineco-Obstetricia No. 1

Gabriel Mancera No. 222

2.- Gineco-Obstetricia No. 1-A

División del Norte y Municipio Libre.

3.- Gineco-Obstetricia No. 2

Centro Médico Nacional.

4.- Gineco-Obstetricia No. 1-1

Viaducto y Francisco del Paso.

5.- Gineco-Obstetricia No. 3

Centro Médico La Faja

Las guarderías para hijos de empleadas del Instituto Mexicano del Seguro Social se encuentran localizadas muy cerca de los centros de trabajo (Hospitales) por lo que pueden ser atendidas sin mayor problema al surtir los requerimientos de los mismos hospitales, sin embargo, las guarderías para madres aseguradas no siguen ese patrón y su ubicación es completamente diferente.

La ubicación de los centros hospitalarios del Instituto Mexicano del Seguro Social (Hospitales de especialidades y Clínicas Hospitalares) en el Valle de México es la siguiente:

1.- Gineco-Obstetricia No. 1

Gabriel Mancera No. 222

2.- Gineco-Obstetricia No. 1-A

División del Norte y Municipio Libre.

3.- Gineco-Obstetricia No. 2

Centro Médico Nacional.

4.- Gineco-Obstetricia No. 2-A

Viaducto y Francisco del Paso.

5.- Gineco-Obstetricia No. 3

Centro Médico La Raza

- 6.- Hospital General
Centro Médico Nacional
- 7.- Hospital de Pediatría
Centro Médico Nacional
- 8.- Hospital de Oncología
Centro Médico Nacional
- 9.- Hospital de Traumatología
Centro Médico Nacional
- 10.- Hospital de Convalecencia
Centro Médico Nacional
- 11.- Hospital de Enfermedades del Tórax
Centro Médico Nacional
- 12.- Hospital de Infectología
Centro Médico Nacional
- 13.- Banco de Sangre
Centro Médico Nacional
- 14.- Hospital de La Raza
Centro Médico La Raza, Vallejo y Zaachiza

15.- Unidad Auxiliar de La Raza
Ciudad Tlaltelolco

16.- Hospital de Urgencias Pediátricas
Naranjo No. 67, Col. Sta. María

17.- Clínica Hospital No. 10
Calzada Tlalpan No. 931

18.- Clínica Hospital No. 13
Av. Hidalgo y Reforma, Atzacapotzalco

19.- Clínica Hospital No. 22
Av. de los Pinos y Sn. Ramón - San Jerónimo L.

20.- Clínica Hospital No. 23
San Juan de Aragón 311, Unidad Aragón.

21.- Clínica Hospital No. 24
Insurgentes Norte No. 1322

22.- Clínica Hospital No. 25
Ignacio Zaragoza No. 1840

23.- Clínica Hospital No. 26
Chilpancingo No. 46, Col. Hipódromo Condesa.

- 24.- Clínica Hospital No. 27
San Juan de Letrán No. 445- Cd. Tlaltelolco
- 25.- Clínica Hospital No. 30
- 26.- Clínica Hospital No. 60
Av. Morelos No. 47, Tlalnepantla
- 27.- Clínica Hospital No. 61
16 de Septiembre No. 39, Naucalpan
- 28.- Clínica Hospital No. 68
Km. 19.5 Carretera a Pachuca
- 29.- Clínica Hospital No. 70
- 30.- Clínica Hospital No. 71
Av. Cuauhtémoc No. 26,
Chalco México.

Las guarderías para hijos de empleados del Instituto Mexicano del Seguro Social se encuentran localizadas de la siguiente manera:

Guardería No. 1	"Soledad Orozco de Avila Camacho"
	Paseo de la Reforma No. 476, Col. Juárez.

- Guardería No. 1 (Anexo) Av. Chapultepec No. 491
Col. Juárez.
- Guardería No. 3 Nicolás San Juan No. 451
Col. del Valle
- Guardería No. 4 Centro Médico "La Raza"
Calz. Vallejo y Av. Jacarandas
- Guardería No. 5 Unidad Habitacional Santa Fé
Plaza de los Héroes,
México 18, D. F.
- Guardería No. 6 Unidad Habitacional Independen-
cia, San Jerónimo Lídice, México
20, D. F.
- Guardería No. 7 "Guadalupe Borja de Díaz Ordaz"
Dr. Andrade No. 401

Por último, la ubicación de las 21 guarderías para
hijos de madres aseguradas:

- Guardería No. 1 Calle Principal No. 21
Col. Moctezuma

Guarderfa No. 2	Calzada Ignacio Zaragoza No. 345 Col. Aeropuerto
Guarderfa No. 3	Alvaro Obregón No. 217 Col. Roma
Guarderfa No. 4	Mariano Escobedo No. 180 Col. Anáhuac
Guarderfa No. 5	General Riquelme S/N Col. 7 de Noviembre
Guarderfa No. 6	Calzada de Guadalupe No. 217 Col. 7 de Noviembre
Guarderfa No. 7	Niño Perdido No. 630 Col. Postal
Guarderfa No. 8	Miguel Cabrera No. 44 Mixcoac
Guarderfa No. 9	Presa Salinillas s/n Col. Periodista.
Guarderfa No. 10	Guadalupe Victoria No. 9 Tlalpan.

Guardería No. 11	Av. Cuicláhuac No. 458 Col. Héroes de Nacozari.
Guardería No. 12	Av. Morelos No. 124 San Pedro Xalpa
Guardería No. 13	Matamoros No. 81 Col. Morelos
Guardería No. 14	Matamoros No. 81 Col. Morelos
Guardería No. 18	Calz. México-Tacuba No. 501 Col. Popotla
Guardería No. 19	Calz. Ermita Ixtapalapa No. 407 Col. Prado Churubusco
Guardería No. 20	Av. San Fernando No. 279 Tlalpan
Guardería No. 21	Av. Tequesquinahuac s/n Tequesquinahuac, Edo. de México
Guardería No. 22	Calz. Ermita Ixtapalapa No. 940 Col. Prado Churubusco

Guardería No. 23

Balderas No. 126-A
Centro

Guardería No. 24

Calz. de Tlalpan No. 3329
Santa Ursula

**DESCRIPCION DEL SISTEMA ACTUAL
DE SUMINISTRO**

1.- ARTICULOS QUE MANEJAN LAS UNIDADES PARA LA PREPARACION DE RACIONES ALIMENTICIAS.

a).- HOSPITALES

Dentro de las finalidades de un Hospital, el Servicio de alimentación es uno de los auxiliares terapéuticos más importantes que se requieren, por lo que es indispensable que este servicio esté a cargo de profesionales especializados. Estos profesionales son los dietistas son los encargados de la planeación del servicio, tanto en los aspectos administrativos y terapéuticos, como en lo que se refiere a la preparación de los alimentos.

Las dietistas (empleamos el femenino ya que generalmente son mujeres las que ejercen esta profesión), -formulan los menús correspondientes a la alimentación normal de los enfermos y del personal, y en colaboración con los médicos, las dietistas especiales para enfermos diabéticos, renales, hepáticos, -etc., es decir, todas aquellas que signifiquen requisitos especiales en la alimentación.

La Asesoría de Dietología de la Subdirección General Médica del Instituto Mexicano del Seguro Social

prepara 4 veces por año Cuadros Básicos de menús que contiene 14 minutas alimenticias, con el fin de que éstas sean servidas en los Hospitales ca da una 2 veces al mes, dando de esta manera una razonable variación a la alimentación.

Las minutas están formadas por desayuno, comida - y cena normales y desayuno, comida y cena especia les según el caso.

A manera de ejemplo se tomó del Cuadro Básico No. 4 del año 1974, las minutas números 3 y 10.

MINUTA No. 3

DESAYUNO NORMAL

- 1.- Jugo de naranja
- 2.- Leche
- 3.- Café con leche
- 4.- Tamales de hoja
- 5.- Huevos tibios
- 6.- Pan blanco

COMIDA NORMAL

- 1.- Consomé con menudencias
- 2.- Arroz a la mexicana
- 3.- Pollo a la cacerola
- 4.- Frijoles refritos
- 5.- Piña en almíbar
- 6.- Pan blanco

CENA NORMAL

- 1.- Leche
- 2.- Café con leche
- 3.- Tortas de carne en salsa verde
- 4.- Pudín de fresa
- 5.- Pan blanco
- 6.- Pan de dulce

MINUTA No. 10DESAYUNO NORMAL

- 1.- Toronja escarchada
- 2.- Leche
- 3.- Café con leche
- 4.- Huevos ahogados
- 5.- Frijoles refritos
- 6.- Pan blanco
- 7.- Pan de dulce

COMIDA NORMAL

- 1.- Consomé con menudencias
- 2.- Arroz a la mexicana
- 3.- Pollo a la cacerola
- 4.- Frijoles refritos
- 5.- Piña en almíbar
- 6.- Pan blanco

CENA NORMAL

- 1.- Leche
- 2.- Café con leche
- 3.- Tortas de carne en salsa verde
- 4.- Pudín de fresa
- 5.- Pan blanco
- 6.- Pan de dulce

MINUTA No. 10DESAYUNO NORMAL

- 1.- Toronja escarchada
- 2.- Leche
- 3.- Café con leche
- 4.- Huevos ahogados
- 5.- Frijoles refritos
- 6.- Pan blanco
- 7.- Pan de dulce

COMIDA NORMAL

- 1.- Consomé con verdura
- 2.- Arroz con zanahoria y menudencias
- 3.- Pollo al horno con salsa de naranja
- 4.- Espinacas salteadas
- 5.- Frijoles refritos
- 6.- Flan
- 7.- Pan blanco

CENA NORMAL

- 1.- Leche
- 2.- Café con leche
- 3.- Estofado de calabacitas
- 4.- Guayabas en almíbar
- 5.- Pan blanco
- 6.- Pan de dulce

Como puede apreciarse, para preparar tales menús se requiere de una gran variedad de alimentos, los que también son seleccionados y clasificados en un Cuadro Básico de Alimentos.

Este Cuadro Básico de alimentos comprende 6 grupos:

- 1).- Abarrotes en general
- 2).- Productos lácteos
- 3).- Salchichonería
- 4).- Carnes y pescados

5).- Frutas y legumbres

6).- Varios

b).- GUARDERIAS

El Plan de alimentación diseñado para las Guarderías que el I.M.S.S. puso al servicio de las madres trabajadoras o aseguradas, analiza los factores más determinantes en la alimentación de los niños:

1a.- La disponibilidad de los alimentos en el país, de preferencia de producción nacional - de las más alta calidad nutritiva y al menor costo cuando ésto sea posible.

2a.- Alimentos de fácil industrialización, conservación y distribución, ya sean naturales o preparados.

3a.- Los requerimientos nutricionales de los niños, de acuerdo al momento metabólico por el que atraviezan, basándose para ello en la edad y peso.

4a.- La aceptabilidad de los alimentos y adecuación al clima: raciones frías para primavera-verano y calientes para otoño-invierno.

Todo lo anterior, considerando las características culturales de la población, sobre todo los "tabús" que sobre la alimentación de los niños han formado los adultos, que en última instancia condicionan el consumo de los alimentos por los niños.

Todas las consideraciones anteriores, fueron tomadas en cuenta con el fin de estar en posibilidades de alcanzar los siguientes objetivos:

1o.- Proporcionar una alimentación suficiente, completa, equilibrada, adecuada, variable y con la pureza bacteriológica que asegure la satisfacción de las necesidades nutritivas de los niños, para alcanzar un nivel óptimo de salud,

2o.- Crear hábitos alimenticios adecuados a la po-
blación atendida y

3o.- Orientar a la familia en alimentación infantil,
a efecto de que los cuidados que reciben en ma-
teria de alimentación en las guarderfas se pro-
yecten al seno familiar.

Para la alimentación individualizada que cada niño re--
quiere, se diseñaron 6 menús especiales por grupos de --
edades como sigue:

1½	a	3 meses	
4	a	6 meses	Lácteos
7	a	11 meses	
12	a	23 meses	Maternales
24	a	48 meses	

A manera de ejemplo y para mostrar lo que contiene cada-
uno de estos menús, a continuación señalamos el menú 1 y
3 para "lácteos", así como el menú 1 para primavera-vera
no y el menú 3 para otoño-invierno, correspondientes a --
niños clasificados como "maternales".

ALIMENTACION PARA MATERNALES.-

MENU No. 1

PRIMAVERA-VERANO

<u>Tiempos de alimentación</u>	<u>Edades en meses</u>	
	<u>12 a 23</u>	<u>24 a 48</u>
<u>Desayuno-merienda</u>		
Piña picada	60 Grs.	80 grs.
Leche	200 ml.	200 ml.
Tortilletes con frijoles	25 Grs.	25 Grs.
<u>Comida</u>		
Jamón con ensalada mixta	85 Grs.	105 Grs.
Puré de manzana	30 Grs.	40 Grs.
Flan	75 Grs.	100 Grs.
Pan	20 Grs.	40 Grs.
Agua de papaya	135 Ml.	160 Ml.

Colación

Agua de papaya	135 ml.	160 ml.
----------------	---------	---------

Turno Matutino = Desayuno, colación y comida

Turno Vespertino = Comida, colación y merienda.

ALIMENTACION PARA MATERNALES.-

MENÚ No. 1 PRIMAVERA-VERANO

Tiempos de alimentaciónEdades en meses12 a 23 24 a 48Desayuno-merienda

Plátano picado

75 Grs.

100 Grs.

Leche con cereal

210 ml.

215 ml.

Comida

Crema de chicharos

75 Grs.

100 Grs.

Pollo con verduras

70 Grs.

90 Grs.

Puré de frijoles

30 Grs.

40 Grs.

Chongos en almíbar

40 Grs.

60 Grs.

Pan

20 Grs.

40 Grs.

Agua de limón

125 ml.

125 ml.

Cólação

Agua de limón

125 ml.

125 ml.

Estos menús al igual que en el caso de los Hospitales del Instituto Mexicano del Seguro Social dan por resultado un Cuadro Básico de Alimentos, mismo que permite formar y elaborar las diversas raciones antes mencionadas.

DETERMINACION DEL VOLUMEN DE ALIMENTOS
NECESARIOS PARA CADA UNIDAD

2.- DETERMINACION DEL VOLUMEN DE ALIMENTOS NECESARIOS PARA CADA UNIDAD.

a).-HOSPITALES.-

A fines de noviembre de 1970 la Jefatura de Servicios Médicos del Valle de México, envió una circular a los señores directores de las Unidades Hospitalarias, anexando e informando acerca del Instructivo para el Control de Personal con Derecho a Alimentos en las Unidades Médicas Hospitalarias.

Independientemente de este Instructivo, existe dentro del Contrato Colectivo de Trabajo, el Reglamento para el Suministro de Alimentos a Personal de las Unidades Médicas Hospitalarias, mismo que especifica las personas que tienen derecho a alimentos, el número de raciones a que tiene derecho al día y las modificaciones que se presentan para los trabajadores con jornadas especiales o discontinuas.

También se reglamentan los servicios de comedor, determinando los horarios de servicio y el control para las dietas especiales.

El "Instructivo para el Control de Personal con Derecho a Alimentos en las Unidades Médicas Hospitalarias", elaborado en la Jefatura de los -- Servicios Médicos del Valle de México, establece un sistema administrativo con el objeto de llevar al cabo el mejor control sobre el suministro y distribución de alimentos en cada Unidad Hospitalaria.

Se indica que es necesario elaborar una plantilla de personal con derecho a alimentos, desglosando en relaciones separadas las personas con derecho a desayuno, comida, cena y colación, en unidades del Centro Médico Nacional. A cada persona se le dota con una credencial de distinto color, conforme al lugar donde labora, y se anota en el reverso de la misma los datos necesarios de identificación, y entre ellos, el alimento -- autorizado.

En los incisos e y f de este Reglamento se determina el personal al cual se otorgará alimentos.

Por otra parte, también se manejan listados anotando el número económico o matrícula del personal con derecho, actualizando diariamente estos-

Listados y señalando al personal que por vacaciones, descansos, licencias, incapacidades o bajas no acudiera al comedor, identificando mediante una letra el motivo de la ausencia.

Las dietas señaladas por la Jefatura de Dietología llevan al cabo el control físico de asistencia al comedor, teniendo de esta manera el control sobre las raciones alimenticias que se deben otorgar diariamente al personal de la Unidad Hospitalaria.

Por lo que toca a los pacientes, se tienen establecidos los procedimientos para levantar diariamente un censo de los enfermos hospitalizados en cada piso y en cada hospital. Este censo lo arroja la -- hoja de prescripción dietética la que indica el -- número de menús normales y especiales, las raciones totales (desayunos, comidas y cenas) así como el número de personas a atender.

Este censo diario de enfermos hospitalizados queda a disposición de la Jefe de Dietología de cada hospital a las 6:00 a.m., a fin de que esté en posibilidad de hacer las previsiones y ajustes necesarios para la preparación de los alimentos.

9

EMPRESA QUE PRESTA EL SERVICIO

3.- EMPRESA QUE PRESTA EL SERVICIO.

El abastecimiento de alimentos a los Hospitales y Guarde rías del Instituto Mexicano del Seguro Social, ubicados en el Valle de México, fué otorgado en el año de 1957 a la empresa Abastecedora Comercial de México, S.A., me --
diante la celebración de un contrato, mismo que actual--
mente continúa vigente.

El contrato mencionado especifica dentro de sus cláusu--
las lo siguiente:

"El Proveedor se obliga a proporcionar en forma exclusi--
va y el Instituto acepta, el servicio de abastecimiento
de alimentos en las ramas de: Abarrotes, Carnes, Frutas
y Legumbres, Pescados y Mariscos, que requiere el Insti--
tuto mediante entrega a las unidades de su propiedad --
que se detallan en el anexo que se agrega a este Contra--
to. Para el suministro, el Proveedor proporcionará el
equipo necesario, a cuyo efecto el Instituto le dará el
aviso de sus requerimientos por medio de órdenes, auto--
rizadas por las personas en cada una de sus Dependencias,
El Proveedor se obliga a proporcionar el abastecimiento
a más tardar, dentro de las veinticuatro horas siguien--
tes al momento en que el Instituto lo solicite, salvo --
caso fortuito o de fuerza mayor".

"El Proveedor se obliga a prestar el servicio de abastecimiento a que se refiere la cláusula anterior, mediante entregas hasta por dos veces al día, según las necesidades del propio Instituto".

"El proveedor se obliga a proveer al Instituto, de todos los artículos alimenticios que requiera, previamente seleccionados como de PRIMERA CALIDAD".

"Por lo que se refiere al suministro de carne, el Proveedor se obliga a proporcionar a las diversas unidades del Instituto, los cortes especiales que le sean señalados por los dietistas de cada una de las Unidades".

"Durante la vigencia de este Contrato, el Proveedor se obliga a conceder al Instituto, el cinco por ciento de su monto total".

"El proveedor asume de manera expresa la responsabilidad que pudiera surgir cuando por su culpa o negligencia no suministre oportunamente los artículos alimenticios objeto de este Contrato, o bien, cuando la calidad de los mismos no sea satisfactoria y por tal motivo se llegaren a causar daños al Instituto o a terceros, obligándose a restituir al Instituto, las erogaciones que por este concepto se llegaren a causar".

"La vigencia del presente Contrato será forzosa para --
ambas partes, a partir de la fecha de su firma hasta el
31 de diciembre de mil novecientos setenta y dos, y des
pués continuará su vigencia en forma voluntaria para --
los contratantes. Durante el término voluntario, a pe-
tición de cualquiera de las partes podrá darse por ter-
minado, previo aviso en forma fehaciente del uno al --
otro, con treinta días de anticipación."

**PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO PARA REQUERIR
LOS ALIMENTOS EN LAS UNIDADES**

4.- PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO PARA REQUERIR LOS ALIMENTOS EN LAS UNIDADES.

a) HOSPITALES.-

El Contrato obliga al proveedor a proporcionar el servicio de abastecimiento de alimentos con las variedades que se mencionaron con anterioridad a todos los hospitales localizados en el Valle de México, mediante entregas diarias, hasta por dos veces al día según las necesidades del Instituto Mexicano del Seguro Social.

Con el objeto de poder cumplir con esta cláusula del Contrato, la Subdirección General Médica, a través de la Asesoría de Dietología estableció un Instructivo que regula la manera en que deberán hacerse las peticiones o solicitudes de aprovisionamiento al proveedor, quedando especificadas también en ese Instructivo las formas impresas oficiales que deberán utilizarse para el mismo fin.

Este Instructivo marca en principio un calendario para efectuar las requisiciones de alimentos, mismo que se transcribe a continuación:

4.- PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO PARA REQUERIR LOS ALIMENTOS EN LAS UNIDADES.

a) HOSPITALES.-

El Contrato obliga al proveedor a proporcionar el servicio de abastecimiento de alimentos con las variedades que se mencionaron con anterioridad a todos los hospitales localizados en el Valle de México, mediante entregas diarias, hasta por dos veces al día según las necesidades del Instituto Mexicano del Seguro Social.

Con el objeto de poder cumplir con esta cláusula del Contrato, la Subdirección General Médica, a través de la Asesoría de Dietología estableció un Instructivo que regula la manera en que deberán hacerse las peticiones o solicitudes de aprovisionamiento al proveedor, quedando especificadas también en ese Instructivo las formas impresas oficiales que deberán utilizarse para el mismo fin.

Este Instructivo marca en principio un calendario para efectuar las requisiciones de alimentos, mismo que se transcribe a continuación:

GRUPO	DIA SOLICITADO	DIA RECIBO	HORA
ADAPROTES:	1o., 11 y 21 de cada mes.	Una o dos veces a la decena	10 a 13hrs
Carne: Res Cerdo Ternera Salchichonería	Cada 14 días a partir de un lunes	Diario para el día siguiente.	10 a 12hrs
Carne: Pollo Pescado		Diario para el mismo día	8 a 9 hrs
Lácteos		Cada tercer día con el pedido de carne.	10 a 12hrs
Frutas, verduras y huevos	cada tercer día	cada tercer día	8 a 12hrs.
Leche	Diario	Diario, para el servicio de comida, cena y desayuno del día siguiente.	6 a 8 hrs.
Otros	cada 10 días	Un día antes o el mismo día de su consumo.	10 a 12hrs

Los objetivos de este calendario son principalmente el - mantener programadas las actividades en el almacén de ca da Unidad, contar oportunamente con los víveres, así co- mo evitar cambios o modificaciones que alteren la prepa- ración, distribución y calidad de la alimentación, evi- tar errores y faltantes por parte del proveedor ya que - éste debe contar oportunamente con los pedidos para es- tar en posibilidad de dar el servicio que se le requiere.

Las formas impresas que actualmente se utilizan para so- licitar los alimentos se anexan y describen a continua- ción:

FORMATOS UTILIZADOS POR HOSPITALES

Nombre:	Pedido de víveres a proveedores. (Solicitud de carnes y derivados, solicitud de frutas y vegetales, pedido de abarrotes).
Objetivo:	Requerir en forma ordenada y sistemática los productos alimenticios necesarios para el Hospital.
Elabora:	Encargado de alimentación.
Revisa:	Jefe de Dietología.
Lugar de Origen:	Cocina
Fuente de Datos:	Menús diarios y censo del Hospital
Frecuencia de Formulación:	-Abarrotes: 10., 11 y 21 de cada mes -Carnes, pescados y lácteos: cada 14 días a partir de un lunes. -Frutas, verduras y huevo: Cada tercer día. -Varios: Cada 10 días.
Contenido:	
Concepto.	Instrucciones
Unidad:	Nombre del Hospital que hace la solicitud.
Fecha de Solicitud:	Día, mes y año en el que se elabora el pedido.
Fecha de Entrega:	-Solicitud de carnes: 14 días siguientes a la fecha de la solicitud. -Solicitud de frutas y verduras: 3 días siguientes a la fecha de la solicitud. -Pedido de abarrotes: fecha en que el proveedor ofreció entregar. -Varios:

Artículos:	Nombre del producto que se requiere
Unidad:	La unidad de Medida en que se expen <u>d</u> e del artículo.
Capacidad:	Capacidad del empaque en que se ex <u>p</u> ende el artículo.
Cantidad:	Abarrotes: el número de unidades de seadas del artículo. Carnes, frutas y verduras: el núme <u>r</u> o de unidades deseadas del artícu <u>l</u> o desglosado por cada día.
Renglones en Blanco:	Se utilizan estos espacios para -- anotar los nombres de alimentos -- que se soliciten y que no están es <u>p</u> ecificados en la forma.

Distribución de Ejemplares:

<u>Orden</u>	<u>Destino</u>	<u>Uso</u>
Original	Proveedor	- Solicitar al proveedor los artículos alimenticios ne <u>n</u> cesarios para el servicio de alimentación. - Justificar la entrega de - mercancías en el Hospital
Duplicado	Cocina	- Captar la firma del provee <u>d</u> or al entregarle el pedi <u>d</u> o. - Controlar las entregas de alimentos al almacén. - Costear las requisiciones para controlar costos de - operación.

Artículos:	Nombre del producto que se requiere
Unidad:	La unidad de Medida en que se <u>expen</u> de el artículo.
Capacidad:	Capacidad del empaque en que se <u>ex</u> -pende el artículo.
Cantidad:	Abarrotes: el número de unidades de <u>de</u> seadas del artículo. Carnes, frutas y verduras: el núme <u>ro</u> de unidades deseadas del artícu <u>lo</u> desglosado por cada día.
Renglones en Blanco:	Se utilizan estos espacios para -- anotar los nombres de alimentos -- que se soliciten y que no están <u>es</u> pecificados en la forma.

Distribución de Ejemplares:		
<u>Orden</u>	<u>Destino</u>	<u>Uso</u>
Original	Proveedor	- Solicitar al proveedor los artículos alimenticios <u>ne</u> -cesarios para el servicio de alimentación. - Justificar la entrega de - mercancías en el Hospital
Duplicado	Cocina	- Captar la firma del provee <u>dor</u> al entregarle el pedi <u>do</u> . - Controlar las entregas de- alimentos al almacén. - Costear las requisiciones- para controlar costos de - operación.



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
UNIDAD
DEPARTAMENTO DE DIETOLOGIA
SOLICITUD DE FRUTAS Y VEGETALES

Fecha de solicitud

Fecha de entrega[illegible]

File No. 2

[illegible]

DUETISTA

PROVEDOR

b) GUARDERIAS

El procedimiento establecido para el abastecimiento de alimentos a las guarderías del Instituto es muy similar al que se emplea para surtir a los hospitales, dado que es el mismo proveedor el que presta el servicio.

Las diferencias fundamentales son la frecuencia de las entregas y el tipo de alimentos que se surten, que como ya quedo asentado con anterioridad el Cuadro Básico de Alimentos para Guarderías es distinto al de los hospitales.

Debe mencionarse también que además del proveedor Abastecedora Comercial de México, S.A. surten a estas unidades las empresas: Compañía Nestlé, S.A., lo referente a leche y Conasupo a través de su filial ACONSA, las frutas y verduras.

A continuación se describe las formas impresas utilizadas para solicitar los alimentos a los proveedores así como su uso y fines.

Nombre:	Pedido de víveres a proveedores.
Objetivo:	Requerir en forma ordenada y <u>sis</u> temática los productos aliment <u>i</u> cios necesarios, para las Guard <u>e</u> rfas.
Elabora:	Encargado de Alimentación.
Revisa:	Encargado de Guarderfa.
Lugar de Origen:	Cocina.
Fuente de Datos:	Tarjetas auxiliares de almacén - menús diarios.
Frecuencia de Formula <u>a</u> ción:	Semanal.
Contenido:	
Concepto Guarderfa No.	El número de la Guarderfa forma- do por tres dígitos.
Pedido No.:	El número progresivo que le co-- rresponda, formado por tres dígi- tos.
Fecha:	El día, mes y año en que se elabo- ra el pedido, formandolos con -- seis dígitos.

Proveedor:	El nombre o razón social del proveedor a quien se le solicita la mercancía.
Fecha de Entrega:	La fecha que el proveedor ha prometido entregar.
Artículo:	El nombre del producto que se requiere.
Unidad:	La unidad de medida en que se expende el artículo.
Capacidad:	La capacidad del empaque en que se expende el artículo.
Cantidad:	El número de unidades deseadas -- del artículo.
Renglones en blanco:	Se utilizarán estos espacios para anotar los nombres de alimentos -- que se soliciten y no estén especificados en la forma, siguiendo el orden de artículo, unidad, capacidad y cantidad.

Distribución de Ejemplares:

<u>Orden</u>	<u>Destino</u>
Original	Proveedor -Solicitar al proveedor los artículos alimenticios necesarios para el Servicio de Alimentación. -Justificar la entrega de mercancía en la Guardería.

Copia

Cocina

- Captar la firma del Proveedor - al entregarle el pedido.
- Controlar las entregas de alimentos al almacén.
- Verificar que los artículos que el proveedor entrega hayan sido pedidos.

[illegible][illegible]

$\Gamma_4 = N \cdot \Delta^2$

El procedimiento descrito en las páginas anteriores así como las formas impresas detalladas, en la practica diaria han sufrido desviaciones y modificaciones que alteran o dificultan tanto el control de los alimentos adquiridos como el correcto abastecimiento por parte del proveedor.

El calendario que regula las solicitudes de alimentos - así como las entregas de los mismos no es respectivo debido a que los volúmenes a que se trabaja actualmente - hacen que sea practicamente imposible para el proveedor disponer de unidades de reparto suficiente para realizar 3 ó 4 entregas distintas a cada unidad, como lo señala el mencionado calendario, que indica: Leche de 6 a 8 a.m. Carne de Pollo y Pescado de 8 a 9, Carnes y Lacteos de 10 a 12 y abarrotes de 10 a 13 hrs.. En la actualidad - el proveedor entrega una sola remesa diaria a cada unidad hospitalaria en el transcurso de la mañana.

La leche es entregada diariamente por el distribuidor - por cuenta del proveedor ACOMSA.

Algo similar ocurre con las solicitudes de los diversos grupos de alimentos, ya que en muchas ocasiones no se - hacen para los periodos marcados en el calendario, como es el caso de las carnes, en el que las unidades solici

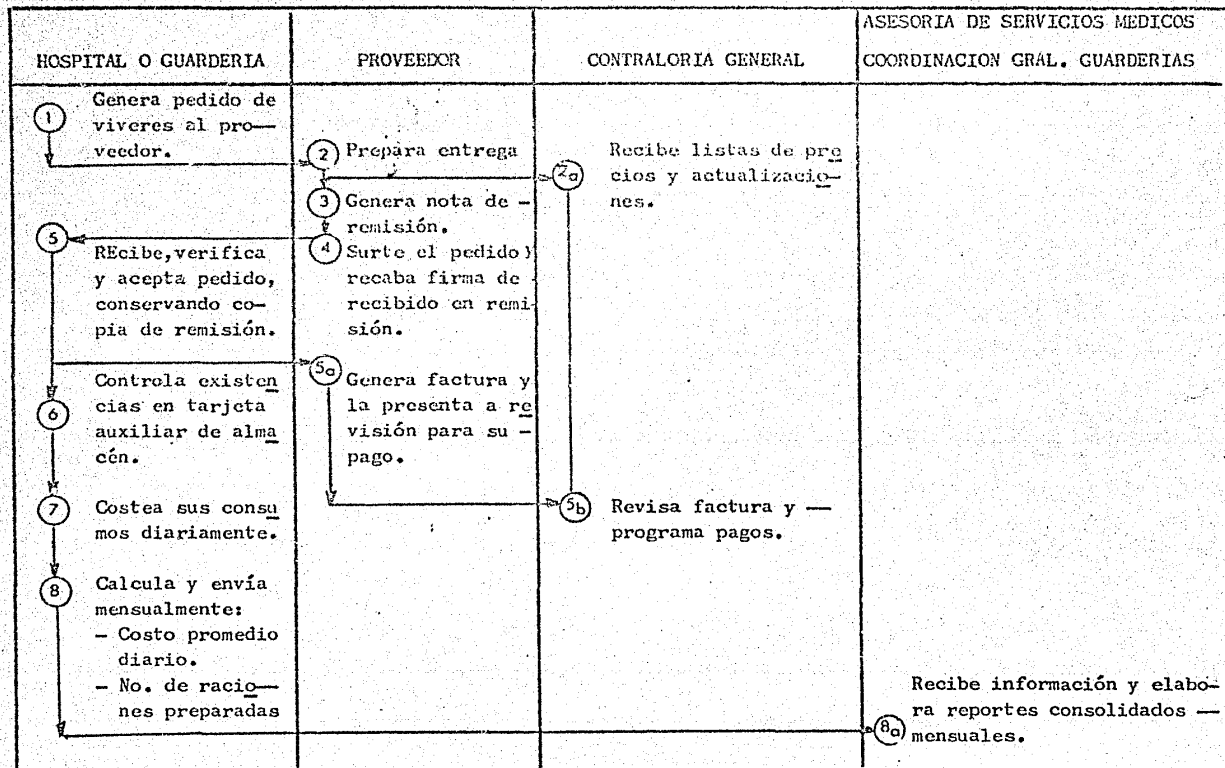
tan las relaciones con 3 días de diferencia.

Lo mismo ocurre con el grupo de abarrotes en el que no se hacen requerimientos cada 10 días debido principalmente a que algunas unidades carecen de bodegas de capacidad suficiente para almacenar lo necesario para ese período.

Por lo que se refiere a las formas impresas que se detallaron, también en la práctica han sufrido modificaciones ya que algunas unidades han diseñado sus propias formas las que son parecidas a las mencionadas y probablemente conteniendo los mismos datos pero con diferente formato u orden, así como el tamaño de las mismas.

Se presenta también con demasiada frecuencia que cuando se hacen solicitudes como lo marca el calendario establecido, esto es para los 10 días siguientes; se pida al proveedor que cancele y cambie lo solicitado.

PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO PARA LA REQUISICION Y
PAGO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS



PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO PARA CONTROLAR
LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS RECIBIDOS EN LAS UNIDADES

5.- PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO PARA CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS RECIBIDOS EN LAS UNIDADES.

a).- HOSPITALES.-

El Contrato para el Suministro de Viveres que celebró el Instituto Mexicano del Seguro Social con la empresa Abastecedora Comercial de México, S.A., señala en la Cláusula IV que el proveedor está obligado a entregar al Instituto alimentos seleccionados de PRIMERA CALIDAD debiéndose entregar la carne en los cortes especiales que sean señalados por las dietistas de cada una de las unidades hospitalarias.

Por otro lado, existe un reglamento de higiene elaborado en 1970 por la Jefatura de Servicios Médicos del Valle de México y que se implantó oficialmente en ese año en todas las unidades hospitalarias. Anteriormente se llevaba al cabo el control de calidad de los alimentos no en forma programada y detallada, como lo señala actualmente el instructivo. El reglamento se basa en el Código Sanitario publicado en el Diario Oficial.

En todas las unidades, el control de calidad revis

te dos aspectos:

a).- Control Bacteriológico

b).- Control de Higiene y Calidad

El Control Bacteriológico se realiza cada 8 6 6 -
días de acuerdo al programa de higiene de cada uni
dad. - Este tipo de control se efectúa en los labo-
ratorios de cada hospital tomando una muestra, ya
sea de los alimentos entregados ese día por el pro
veedor o de alimentos que tienen uno o dos días de
recibidos.

De los productos lácteos, o de aquellos que por su
naturaleza siempre presentan cierto grado de conta
minación, únicamente se lleva al cabo el control -
de calidad especial, cuando su presentación, olor
o sabor así lo requieren en un momento dado.

Los alimentos preparados también se controlan, ---
igualmente tomando una muestra específica y consi-
derando la clasificación que se tiene para el efec
to; así como supervisando que los alimentos sean -
manejados por el personal que labora en la cocina,
de la manera más higiénica posible y que observen-
principios básicos de limpieza.

El otro tipo de control, el de higiene y calidad, - lo llevan al cabo las dietistas encargadas de cada unidad, realizando una inspección ocular de los productos recibidos, cotejando primero las caracterís-ticas físicas de los productos.

b).- GUARDERÍAS.-

El control de calidad de los productos que se sur-ten a las Guarderías del Instituto reviste como en el caso de los Hospitales, dos aspectos:

- 1).- Supervisión sobre los sistemas de elaboración utilizados por los proveedores.
- 2).- Supervisión para controlar la higiene y calidad.

La supervisión consiste en realizar visitas periód-icas a los fabricantes de los artículos incluidos en el Cuadro Básico de Alimentos para Guarderías, e ir liberando a aquellos que reúnan condiciones de fa--bricación y control de caliad satisfactorias, así - como proponiendo o asesorando a los fabricantes pa- ra optimizar sistemas o corregir errores de fabricación que repercuten en la calidad de los alimentos.

El Control de Higiene y Calidad es similar al efec-tuado en los Hospitales.

**PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO PARA EL PAGO DE
LOS ARTICULOS ADQUIRIDOS**

6.- PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO PARA EL PAGO DE LOS ARTICULOS ADQUIRIDOS.

El Control de suministro de viveres mencionado señala -- en forma genérica el trámite que se deberá seguir para -- la liquidación de las facturas que amparan mercancías -- surtidas a hospitales y guarderfas.

"La entrega de los artículos alimenticios se hará mediante una nota remisión en la que se especificará.

- a) Fecha de entrega
- b) Nombre de la unidad que recibe y
- c) Descripción y cantidad de los artículos entregados.

El proveedor dentro de las 48 horas siguientes a la en-- trega de los artículos alimenticios cotizará las remisiones y presentará al Departamento de Control del Presupuesto (Contraloría General) la factura respectiva, acompañada de la lista de precios correspondiente para que se -- autorice el pago.

El proveedor deberá presentar los lunes las facturas -- correspondientes a los pedidos de los días martes a viernes, y los jueves, las facturas de los pedidos de los -- días sábado a martes.

En la actualidad debido a que se ha incrementado el número

no de unidades a surtir, principalmente de guarderfas el proveedor presenta facturas a revisión diariamente.

Las listas de precios le son proporcionadas al Departamento de Control del Presupuesto mensualmente y las va--
riaciones a esos precios, en su caso, son reportadas se--
manalmente. Con base en estas listas de precios son re--
visadas las facturas, las que en caso de encontrarse co--
rrectas son programadas para su pago, mismo que se efec--
tua en una o dos semanas.

EVALUACION DEL SISTEMA ACTUAL

EVALUACION DEL SISTEMA ACTUAL

CALIDAD.- El sistema de abastecimiento de alimentos empleado por el Instituto Mexicano del Seguro Social centralizado en un solo proveedor, le permite estar en posibilidades de mantener la calidad de los artículos adquiridos dentro de un rango bastante elevado.

Con el objeto de no plasmar en esta evaluación consideraciones de tipo subjetivo o de mera apreciación personal, posterior a la investigación realizada se recurrió a conocer la opinión de las áreas técnicas del propio Instituto que se encargan de vigilar la calidad de los artículos adquiridos; asimismo se efectuaron algunas entrevistas con los Jefes de Servicio de cocina en diversos hospitales con objeto de conocer sus opiniones sobre este punto.

No se consideró la opinión de los pacientes y personal de los hospitales que reciben alimentación, por considerar que las observaciones que pudieran proporcionar se limitarían a la manera en que son preparados los alimentos o a que se les proporciona mucha o poca comida, etc.

Clasificar como de buena o mala calidad a los artículos que se adquieren implica una subdivisión de los alimentos según su tipo de características:

Artículos Perecederos y
Artículos Imperecederos

Artículos Perecederos

{ Lácteos
Frutas y verduras
Carnes
Pescados y mariscos
Salchichonería
Pan

Artículos Imperecederos

{ Alimentos industrializados
Abarrotes en general
Granos y semillas.

Vigilar que la calidad de los artículos perecederos se mantenga dentro de determinado rango corresponde directamente a las Jefas de -

Servicio de cada unidad, ya que la calidad de este tipo de alimentos depende en gran parte de la frescura de los mismos. Las frutas y - verduras deben ser entregadas a los hospita - les y guarderías para su consumo inmediato, es - to es, con determinado grado de madurez, y es - to se puede supervisar al momento de recibirse la mercancía.

Algo similar ocurre con las carnes, pescados y mariscos; es la apreciación de el personal responsable de dar entrada a los alimentos en - tregados, la que calificará el grado de cali - dad de los mismos.

Tomando en consideración lo anterior, la Jefa - tura de Servicios Médicos del Valle de México y la Jefatura de Nuevos Programas a través de Coordinación General de Guarderías, capacitan al personal encargado de realizar esta super - visión sobre las características y cualidades que deben de tener los alimentos clasificados como "perecederos" para poder ser considera - dos como de buena calidad.

A los artículos clasificados como "im perecederos" hay posibilidades más amplias para efectuarles pruebas selectivas y analizarlas más detenidamente con objeto de conocer si contienen o conservan todas las cualidades alimenticias que se les atribuyen en el envase o en la publicidad que se hace de los mismos para de esta forma clasificarlas como de buena o mala calidad.

De esta manera puede concluirse que la calidad de los alimentos surtidos por el proveedor es buena, ya que las áreas encargadas de supervisar este aspecto no reportan desviaciones o anomalías.

SERVICIO: La empresa Abastecedora Comercial de México, S. A., surte al Instituto Mexicano del Seguro Social desde hace 8 años, y en el transcurso de este tiempo ha crecido paralela al mismo; de tal manera que el conocimiento, personal - especializado y experiencia adquirida por este proveedor le permiten atender de una manera muy satisfactoria los requerimientos solicitados.

Como se mencionó anteriormente, al contratar-se el servicio se le fijaron al proveedor las necesidades a cubrir, sin embargo estas necesidades fueron incrementándose con el paso del tiempo y las fechas o tiempos de solicitud no fueron respetadas por el propio Instituto, sin embargo el proveedor atendió y siguió atendiendo las peticiones, en muchos casos de un día para otro que le hacen las distintas unidades.

Este distorsionamiento de las normas y procedimientos establecidos no ha alterado el abastecimiento normal a hospitales y éstos siempre han estado en posibilidad de atender tanto a pacientes como al personal docente de los mismos.

COSTOS

El Instituto Mexicano del Seguro Social solicita del proveedor una alta calidad y un excelente servicio de abastecimiento; el proveedor, como se mencionó en párrafos anteriores, está cumpliendo ampliamente estos servicios, con una elevación lógica de sus costos de operación, los que son transferidos al precio

a que vende los alimentos.

Por lo que se refiere a los costos de opera -
ción del Instituto Mexicano del Seguro So - -
cial, éstos son, por el contrario, mínimo en
comparación con los del proveedor ya que el -
operar de esta manera le implica solamente el
gasto de papelería para efectuar los pedidos
por escrito. La supervisión y control para -
el pago de documentos por este concepto tam--
bien se reduce y simplifica mucho ya que al -
ser un solo proveedor y una sola factura, la
revisión de ésta puede ser efectuada por muy
poco personal y el margen de error o cobros -
indebidos es menos frecuente debido a la pro-
pia estandarización del sistema.

El contrato celebrado señala un tope al pre-
cio de los alimentos, ya que éstos no podrán
ser superiores a los vigentes en las cade--
nas de autoservicios establecidas en la Ciu--
dad de México. De dichas cadenas de autoser-
vicio no puede decirse que expenden sus pro-
ductos a precios bajos ya que encontramos un
notable diferencial de precios entre las ---
tiendas para empleados de diversas dependen-
cias oficiales (ISSSTE, Srfa. de Hacienda,

IMSS) y las tiendas de autoservicio de la -
iniciativa privada, mismo que fluctua entre
un 20 y un 80%.

Si tomamos como base el supuesto de que las
tiendas al servicio de empleados del Gobier-
no expenden los artículos a precio casi de
costo, la diferencia antes mencionada repre-
senta el costo de distribución y la utili-
dad de la empresa que actualmente entrega -
los alimentos al Instituto Mexicano del Se-
guro Social.

Debe señalarse también que es en la línea -
de alimentos en donde están establecidos --
por la Secretaría de Industria y Comercio -
precios oficiales a los productos y que hay
alimentos tales como el azúcar, la leche, -
frijol y huevo que están considerados en las
tiendas de autoservicio como artículos de -
"servicio", ya que la utilidad que arrojan-
es mínima y en muchos casos son operados co-
mo pérdida.

Por lo antes expuesto, considero que si bien
los precios a los que el Instituto Mexicano-
del Seguro Social viene adquiriendo los pro-

ductos alimenticios que requieren sus diversas unidades no son los más bajos del mercado, sin embargo no resultan excesivos ya - que en ellos se incluyen no tan solo el costo del producto en sí, sino también el costo del servicio que en este caso llega a -- adquirir gran importancia.

RECOMENDACIONES

RECOMENDACIONES

El sistema establecido para el abastecimiento de alimentos en términos generales cumple con sus objetivos, siendo conveniente no obstante efectuar algunos ajustes a los procedimientos vigentes con objeto de actualizar y optimizar dicho sistema.

La calidad de los alimentos que actualmente surte el proveedor es en términos generales buena, sin embargo los procedimientos establecidos para controlarla no están generalizados ya que los alimentos que se adquieren para los hospitales están sujetos a ciertas pruebas, distintas a las que son sometidos los alimentos destinados a guarderfas, siendo conveniente que se unifiquen estos controles.

Cabe hacer notar la conveniencia de que el control que se establezca a la calidad de los alimentos sea integral y se amplíe, abarcando desde la selección de proveedores -- con buenos sistemas de producción y control de calidad -- hasta la supervisión de el adecuado manejo de los alimentos en las cocinas del propio Instituto, para estar de esta manera, en posibilidades de garantizar que la alimentación que se brinda en las diversas unidades del Instituto Mexicano del Seguro Social es de la mas alta calidad.

El Departamento de Control de Calidad de la Jefatura de - Adquisiciones cuenta con los elementos y personal capacitado para coordinar en forma general el control integral antes mencionado.

El servicio proporcionado por el proveedor se ha ajustado a los requerimientos del Instituto, por lo que como ya se dijo, éste debe de ser calificado como eficiente, no obstante lo anterior debe considerarse que las alteraciones que ha sufrido el sistema originalmente pactado, consistentes en no solicitar con la debida anticipación los requerimientos propios de este servicio al proveedor y la aceptación de su parte a estas exigencias, produce inseguridad en el Instituto de contar con lo necesario para su servicio y, por otro lado, se acentúan las cargas de trabajo en el proveedor; situaciones ambas que se desvanecerían si conjuntamente se actualizara el Instructivo y calendario para solicitar el reaprovisionamiento de alimentos de manera que resulte más funcional para el Instituto y menos problemático para el proveedor.

Tal vez una de las maneras de iniciar la actualización - del procedimiento para requerir alimentos sea la de revisar y modificar las formas impresas que se utilizan para solicitar del proveedor los alimentos, ya que en la actualidad los hospitales y guarderías utilizan formatos de tamaño y contenido diferente, lo que ocasiona confusiones -

al proveedor y motivo a equivocaciones al momento de surtir la mercancía.

A mediados del año próximo pasado el proveedor presentó a la consideración del Instituto una propuesta para que se utilizaran para hacer solicitudes de reaprovisionamiento formas impresas que el mismo proveedor proporcionaría, uniformando de esta manera las solicitudes de todas las unidades. Considero que la propuesta debe ser aceptada ya que es en beneficio de ambas partes: el Instituto Mexicano del Seguro Social unifica sus procedimientos y se evita el gasto de papelería; y el proveedor se evita el trabajo de transcribir las solicitudes del IMSS a las formas de pedido-remisión con las que surte la mercancía.

Los costos a los que se viene operando al tener contratado el servicio de suministro de alimentos con la empresa Abastecedora Comercial Mexicana, S.A. puede abajarse sensiblemente ajustando algunos de los controles que se tienen establecidos para la buena marcha de este sistema.

El tipo y presentación de los alimentos que deben ser adquiridos queda señalado en los cuadros Básicos de Alimentos que preparan la Jefatura de Servicios Médicos del Valle de México y la Jefatura de Nuevos Programas;

estos cuadros básicos incluyen algunos alimentos con presentación y envase del tipo conocido como "Institucional"; esta presentación debe generarse a todos los alimentos que forman parte de los mencionados cuadros básicos ya que actualmente se vienen adquiriendo artículos en presentaciones de contenido muy bajo, incrementándose innecesariamente el costo de los alimentos.

Las áreas encargadas de coordinar la alimentación, tanto en hospitales como en guarderías, conjuntamente con la Jefatura de Adquisiciones podrían ponerse en contacto con los fabricantes de alimentos para obtener de ellos presentaciones más adecuadas a los volúmenes de consumo del Instituto y lograr de esta manera abatir costos en beneficio mutuo.

Posterior a esta negociación, los artículos en su nueva presentación serían incluidos en los cuadros básicos para obligar de esta manera al proveedor a surtir esas presentaciones.

Algunos de los artículos susceptibles a cambio de presentación son los siguientes:

	<u>Presentación Actual</u>
frutas en almibar	lata 860 grs.
chocolate de mesa	pte. 16 tabletas

mermelada de sabores	fco. 515 grs.
cereales (Corn Flakes)	pte. 280 grs.
galletas	cartón 1 Kg.
Leche fresca	Env. Pure Pack 1 litro
alimentos infantiles (Gerber)	fco. 130 6 170 grs.
etc.	