

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA
DE MEXICO**

FACULTAD DE ECONOMIA



**PROBLEMATICA ECONOMICA DEL ABASTECI-
MIENTO DE ALIMENTOS EN EL I.M.S.S. EN EL
AREA DEL VALLE DE MEXICO.**

TESIS

Que para obtener el titulo de:
LICENCIADO EN ECONOMIA

Presenta

BERTHA ALICIA GONZALEZ ROJAS

México, D.F.

1977.

711



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



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.

DEDICATORIAS

Con agradecimiento a todas las
PERSONAS e INSTITUCIONES -
que directa o indirectamente -
contribuyeron a la realización
de este trabajo.

A MIS PADRES.

Con profundo cariño. Quienes con su -
comprensión y estímulo me alentaron -
siempre a la culminación de mi carrera
profesional.

PARA MI ESPOSO.
Lic. Sergio Grajales,
con amor.

I N D I C E

Pagina

INTRODUCCION,..... i y ii

CAPITULO I

ANTECEDENTES Y CONSIDERACIONES GENERALES

1

CAPITULO II

DESCRIPCION DEL SISTEMA ACTUAL DE ABASTECIMIENTO EN EL I.M.S.S.

11

- 1.- Cantidad y valor de las raciones que manejan las unidades..... 11
- 2.- Sistemas empleados para el requerimiento, recepción, distribución y control de los alimentos..... 23
- 3.- Costos globales y unitarios de las raciones alimenticias..... 31
 - 3.1.- En los hospitales..... 34
 - 3.2.- En las guarderías..... 38

CAPITULO III

Página

OTROS SISTEMAS DE ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS

1. - Operación del sistema de abastecimiento de víveres, en algunos hospitales del – Sector Público,.....	46
2. - Operación del sistema de abastecimiento del víveres, en algunos hospitales de la Iniciativa Privada,.....	69
3. - Breve evaluación,.....	83

CAPITULO IV

EVALUACION DEL SISTEMA DE ABASTECIMIENTO DEL I. M. S. S.

1. - Evaluación con base en precios, calidad y oportunidad del servicio..	86
1.1. - Precios. - Comparación de los precios de víveres reportados por los proveedores, con otros existentes en el mercado,	86
1.2. - Calidad. - Evaluación de la calidad de los alimentos de acuerdo a sus marcas,.....	88
1.3. - Oportunidad del servicio. - Calidad y oportunidad del servicio proporcionado por los proveedores.....	92
2. - Comparación con otros sistemas.....	94
3. - Alternativas,.....	99

PROYECCION DE LAS NECESIDADES DE
ALIMENTOS EN HOSPITALES Y GUARDE
RIAS DEL I.M.S.S. A 1980.

	105
1. - Consumo y costo anual de la alimentación en hospitales a pacientes y personal médico, paramédico y administrativo.....	105
2. - Consumo y costo anual de la alimentación en guarderías.....	106
A) Guarderías para hijos de Empleados....	106
B) Guarderías para hijos de Aseguradas...	107
3. - Perspectivas de creación de unidades hospitalarias.....	109
4. - Importancia del programa de creación de nuevas guarderías.....	116
A) Guarderías para hijos de Empleados....	116
B) Guarderías para hijos de Aseguradas....	116
5. - Proyección de la demanda de alimentos, - en volumen y costo a 1980.....	116
A) Hospitales.....	116
B) Guarderías para hijos de Empleados....	121
C) Guarderías para hijos de Aseguradas ...	124
 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	 127
A. - CONCLUSIONES.....	127
B. - RECOMENDACIONES.....	129
 ANEXOS.....	 131
BIBLIOGRAFIA.....	156

INTRODUCCION

La dinámica en el crecimiento de las Instituciones Públicas o Privadas, obligá a sus directivos a capacitarse, a dar su mejor esfuerzo y aplicar nuevos sistemas, para no verse rebasados por el desarrollo de sus empresas y estar en condiciones de aplicar medidas y políticas acordes a su desarrollo y magnitud.

El Instituto Mexicano del Seguro Social, no sólo no escapa a ese desarrollo, sino que es una de las instituciones que ha crecido con mayor dinamismo en el país, y a la fecha, después de 30 años de haber sido creado, su desenvolvimiento es excepcional, y la complejidad de sus funciones es cada día mayor.

Desde su fundación en el año de 1943, su finalidad ha sido el proteger a las clases trabajadoras del país, proyectando para ello sus prestaciones en 3 tipos: prestaciones económicas, sociales y médicas. Dentro de las prestaciones médicas se consideran los servicios de medicina preventiva, asistencia médica, farmacéutica y de hospitalización, donde se incluye la alimentación, que es fundamental para la rehabilitación y recuperación total del paciente. Asimismo, el Instituto adquiere alimentos para el personal médico y para el médico que labora en las unidades hospitalarias y para los niños asistentes a las guarderías, gastando en ello considerables sumas de dinero.

Atendiendo a lo anterior, y estando el servicio de alimentación íntimamente ligado con el abastecimiento de productos alimenticios, el propósito de esta tesis es, definir la política más adecuada a seguir en el ramo de alimentación dentro del I.M.S.S., en el area del Valle de México, durante los próximos años, tomando en consideración el análisis y evaluación del sistema actual de abastecimiento y distribución de alimentos dentro de las unidades médico-hospitalarias y guarderías, en base a los precios de los productos,

su calidad y oportunidad en las entregas de los proveedores, así como la situación imperante dentro del mercado, a fin de optimizar servicios, reducir costos y agilizar actividades.

El método que se siguió en la realización de este trabajo - fué en su primera fase, el análisis de los sistemas de abastecimiento de alimentos utilizados por el Instituto desde su fundación hasta la fecha, mediante una recopilación de datos en diversas publicaciones y memorias del I.M.S.S., - así como con una investigación de campo en los centros -- hospitalarios y guarderías que de él dependen, relacionando los con el crecimiento de la propia institución, tanto en de rechohabientes, personal que los atiende y niños asistentes a las guarderías.

En la 2a. fase se realizó una investigación de campo para conocer los diferentes sistemas de abastecimiento utilizados en otras instituciones del Sector Público y Privado, evaluando dichos procedimientos.

Asimismo, se analizó el sistema empleado por I.M.S.S., en base a precios, calidad y oportunidad del servicio, comparándolo con los del Sector Público y Privado investigados, proponiendo varias alternativas para mejorarlo o cambiarlo.

Finalmente se incluye la proyección de la demanda de alimentos y su inversión a 1980, en hospitales y guarderías de la Institución, objeto de este estudio, considerando para ello el probable crecimiento de sus instalaciones y por ende de sus servicios.

CAPITULO I

ANTECEDENTES Y CONSIDERACIONES GENERALES

Por ser el servicio de alimentación, un renglón muy importante dentro de las prestaciones médicas y sociales, - que otorga el Instituto Mexicano del Seguro Social a sus derechohabientes hospitalizados, al personal asistente y a los niños en las guarderías infantiles, se inicia este trabajo presentando un panorama de su desenvolvimiento, por lo tanto, en seguida se hace una relación histórica de los hechos más relevantes, a fin de mostrar el papel que ha desempeñado en la economía de la Institución desde su iniciación hasta nuestros días, tal servicio.

Durante el Régimen Presidencial del General Manuel Avila Camacho, se decreta la implantación del Seguro Social en el Distrito Federal, al promulgarse la Ley del Seguro Social y publicada el 19 de enero de 1943, en el Diario Oficial de la Federación, creándose para administrar y organizar el seguro social, un organismo descentralizado de carácter público, con personalidad y patrimonio propios y con domicilio en la Ciudad de México, con la denominación de Instituto Mexicano del Seguro Social.

El Instituto Mexicano del Seguro Social, se establece fundamentalmente con la finalidad de proporcionar servicios médicos y de seguridad social a sus derechohabientes afiliados.

El año de 1943, se dedicó a la organización administrativa y técnica del I.M.S.S., a la inscripción de patrones y

trabajadores en el Distrito Federal y al iniciarse la prestación de los servicios médicos en el año de 1944, como se carecía de unidades y equipo médico indispensables para otorgar directamente estas prestaciones se recurrió a la subrogación económica integral, utilizándose los servicios de clínicas y sanatorios particulares ya instalados, obligándose dichas unidades a proporcionar el servicio de alimentación correspondiente a los pacientes hospitalizados.

Los pacientes del I.M.S.S., que acudían a las clínicas contratadas, se sentían discriminados respecto a la clientela particular y estaban muy lejos de quedar satisfechos con estos servicios, circunstancia que aunada a su carencia de equipo, de instrumental médico y de personal técnico capacitado para proporcionar un servicio adecuado, originó la cancelación gradual de los convenios correspondientes con las 35 clínicas contratadas hasta entonces.

Considerando la anterior experiencia el Instituto organizó con gran rapidez, sanatorios, clínicas y puestos de fábrica.

En el año de 1945, se establece la primera Unidad Médico-hospitalaria propia del Instituto, el Sanatorio No. 1, y aparece ya el servicio de alimentación para hospitalizados, surgiendo al mismo tiempo una prestación de tipo contractual al proporcionar alimentos al personal médico, paramédico 1/ y administrativo de dicha unidad. A partir de --

1/ Está integrado por todo el personal que presta servicio de apoyo directo a la atención médica, tales como: enfermeras, trabajadoras sociales, químicos, laboratoristas, técnicos en aparatos médicos, dietistas y personal del servicio de alimentación.

entonces este servicio se otorga al personal que labora en las unidades médicas.

Los alimentos para este primer hospital de servicios directos eran adquiridos por el administrador del mismo, en distintos establecimientos y por lo tanto a distintos proveedores, según el artículo.

La adquisición y control de alimentos dependía exclusivamente del criterio personal del administrador, no existían cuadros básicos de menús, por lo que la ecónoma elaboraba diariamente el menú correspondiente de acuerdo a la situación y características particulares de los pacientes y personal asistente, bajo cierta supervisión y control del administrador.

Para efectos de control del gasto, las ecónomas formulaban las relaciones correspondientes al terminar el día adjuntando a éstas los comprobantes de pago respectivos.

El 20 de noviembre de 1946, se inaugura la primera Guardería Infantil "Soledad Orozco de Avila Camacho" con cupo para 150 niños, como una prestación de tipo contractual, para hijos de madres trabajadoras, y de trabajadores viudos o divorciados al servicio del Instituto, surgiendo así una nueva faceta en el servicio de alimentación por tratarse de niños sanos de 45 días a 6 años de edad.

El sistema de abastecimiento de alimentos, fué similar al utilizado en el Sanatorio No. 1.

Durante este primer período 1945-1946, se indicó ya que -

las ecónomas formulaban los menús y proporcionaban las raciones alimenticias siguiendo algunos lineamientos médicos sin un control dietético profesional, hasta que en 1948 en la Maternidad No. 1, se forma un grupo que con categoría de auxiliar de enfermería, desarrolla funciones de dietistas, siendo ellas las encargadas de seleccionar los alimentos. Posteriormente en el Hospital de la Raza, en 1953, se imparte por vez primera un curso de formación de dietistas y se instala así, con base en este curso, el servicio de nutrición y dietología con 8 dietistas a las órdenes de un jefe de servicio.

Las normas para este servicio se fijaron en septiembre de 1955, pero hasta 1957 se crea la categoría de dietista.

Paulatinamente el Instituto iba creciendo acorde a las necesidades que el país exigía y por consecuencia el servicio de dietología se iba haciendo más profesional, siendo establecido con todas sus normas, por vez primera, en 1962 en el Hospital de Gineco Obstetricia No. 1.

El 15 de marzo de 1963, se inaugura el Centro Médico Nacional, y se establece en el Hospital de Neumología y Cirugía del Tórax, el departamento paramédico de dietología.

En ese mismo año, varios hospitales incorporados al Centro Médico Nacional, como Traumatología, Hospital General, Pediatría y Convalecencia, utilizan los servicios de varias dietistas, incrementando de esta manera su número, hasta que en 1966, la evaluación de los servicios conduce a la creación de la Asesoría de Dietología dentro de la Jefatura de los Servicios Médicos del Distrito Federal y Valle de México, en donde se elabora un programa de traba-

jo que incluye los siguientes aspectos normativos: 2/

- . Coordinar los Servicios de Dietología en Hospitales y -- Clínicas Hospitales.
- . Uniformar los objetivos del servicio dentro del Instituto.
- . Supervisar permanentemente todas y cada una de las unidades.
- . Marcar las políticas sobre la organización de los servi--cios.
- . Establecer los sistemas administrativos.
- . Reglamentar las normas para su operación.
- . Asesorar los suministros en relación a los proveedores - de alimentos.
- . Elaborar los programas de enseñanza para dietistas y -- personal auxiliar.
- . Ampliar los conocimientos de los enfermos hospitaliza--dos y los de consulta externa, sobre nutrición y dietéti--ca.
- . Seleccionar el personal técnico y manual.
- . Adiestrar y calificar constantemente al mismo.

2/ Cárdenas de la Peña, Enrique.- "Doctrina e Historia de los Servicios Médicos del I.M.S.S.".- Imprenta Venecia, S.A., México 1973.

Durante el período 1955-1965, cuando empezaron a funcionar los grandes centros hospitalarios como el Centro Médico Nacional y el Centro México "La Raza", así como varias guarderías, se registra un cambio considerable en el sistema de suministro de alimentos, substituyéndose gradualmente el utilizado en la etapa inicial, -cuando los administradores o ecónomas compraban directamente en los mercados o tiendas circunvecinas-, debido a que se necesitaba un mayor volumen de artículos y en consecuencia - más proveedores que surtieran directamente a las unidades del sistema, surgiendo de esta manera una nueva forma - de suministro cubierto por varios proveedores.

La adquisición de víveres a diversos proveedores originaba una gran competencia entre ellos, con el objeto de ser -- distribuidores únicos, sobre todo cuando ofrecían un mismo artículo. Esta situación redundaba en la creación de intereses y preferencias por parte del personal encargado de -- solicitar los alimentos, prevaleciendo por otra parte una -- falta de control con respecto a los propios proveedores y - artículos que surtían a cada unidad hospitalaria o guardería, lo que ocasionaba, entre otros efectos, deficientes servicios de abastecimiento, incrementos de los gastos y por - ende aumentos en el costo de la ración alimenticia.

En base a la problemática que este sistema de suministro representaba, y de acuerdo a los lineamientos fijados por la Asesoría de Dietología en su programa de trabajo, se - elaboraron 2 tipos de cuadros básicos de menús; uno para hospitales y otro para guarderías, atendiendo básicamente a los requerimientos nutricionales de los pacientes en los hospitales y de los niños en las guarderías.

Para la elaboración de estos cuadros básicos de alimentos, se tomaron en consideración las necesidades y el poder -- adquisitivo de la Institución así como la disponibilidad de alimentos en el mercado.

En agosto de 1966 se presentó ante el Instituto el proveedor Abastecedora Comercial de México, S.A., quien ofreció sus servicios como proveedor único en el ramo de alimentos, argumentando contar con locales adecuados, personal suficiente, unidades de reparto aceptables y una experiencia comercial de algunas décadas ya que era filial de una conocida cadena de supermercados.

Esta empresa fué creada inicialmente para abastecer en forma única y exclusiva al Instituto, comprometiéndose -- por medio de un contrato a surtir en sus domicilios a las unidades médico-hospitalarias y guarderías ubicadas en el Distrito Federal y Valle de México, de todos los artículos incluidos en el cuadro básico de alimentos y por lo tanto necesarios en la preparación de menús, o sean: ABARROTES, FRUTAS, LEGUMBRES, CARNES, PESCADOS y MARISCOS.

Asimismo, se estableció en el contrato que las entregas deberían ser oportunas, y los artículos entregados de buena calidad y a precios justos, otorgando además en la primera renovación del contrato un 5% de descuento sobre los precios de mercado.

Fué así como surgió un nuevo mecanismo para el suministro de alimentos en el Instituto, que perdura hasta la fecha.

Ahora bien, desde su establecimiento el servicio de dietología ha jugado un papel muy destacado, en virtud de que se encuentra íntimamente relacionado con todos los aspectos referentes al servicio de alimentación, de importancia básica en el tratamiento terapéutico de que se trate.

Las dietistas son profesionales especializadas, que se encargan de la planeación del servicio tanto en los aspectos terapéutico, práctico, como económico y administrativo.

TERAPEUTICO.- Porque al formular los menús toman en consideración que los pacientes internados requieren de un tipo especial de alimentación, y es necesario por lo tanto elaborar regímenes dietéticos adecuados para: diabéticos, - enfermos renales, hepáticos, cardíacos, dietas fraccionadas o blandas, para enfermos ulcerosos, etc., así como - las dietas de sobre alimentación o dietas para enfermos -- que requieran mayor aporte calórico, que satisfagan sus necesidades nutricionales.

PRACTICO.- Porque asesoran y supervisan constantemente la preparación manual o mecánica de los alimentos, exigiendo rigurosas condiciones de pureza, métodos de manipulación convenientes así como una buena presentación final, además de formular las dietas normales para personal médico, paramédico y administrativo de los hospitales así como los menús para los niños de las guarderías.

ECONOMICO.- Porque al poseer habilidad comercial y conocer, de acuerdo a las estaciones del año, qué ingredientes son los más propios para usarse en la preparación de los alimentos, toman en consideración su fácil adquisición, tanto por su precio y calidad como su oferta en el mercado. Además de adecuar el servicio, generan ahorros para la Institución.

ADMINISTRATIVO.- Porque tienen capacidad para controlar el manejo de alimentos, a fin de evitar las fugas que con frecuencia se presentan, estableciendo sistemas de -- control interno.

En 1944 el Instituto amparaba una población de 355,527 - derechohabientes que incluían 136,741 asegurados y - - - 218,786 beneficiarios correspondientes al área del Valle de México 3/.

3/ El ámbito geográfico del área del Valle de México para efectos del I.M.S.S., comprende el D.F. y 45 municipios incorporados que se encuentran en el Estado - de México.

Al 30 de diciembre de 1974, se tiene un total de - - - - 5'696,649 derechohabientes que incluye a 1'617,652 asegurados y 4'078,997 familiares con derecho a los servicios, lo que representa un incremento de 1,502.31% en la población derechohabiente.

Para atender a esta población derechohabiente que requiere los servicios de hospitalización, el Instituto cuenta en el D.F. con las siguientes unidades médico hospitalarias: 3 Hospitales de Gineco-Obstetricia, 1 Hospital de Urgencias Pediátricas, el Centro Médico Nacional y el Centro Médico "La Raza", que agrupa a 11 Hospitales de Especialidades, 15 Clínicas Hospitalarias de las cuales 9 se encuentran localizadas en el D.F. y 6 en el Edo. de México 4/.

En general para estas 30 unidades médico-hospitalarias - la Asesoría de Dietología de la Jefatura de los Servicios Médicos del D.F. y Valle de México, cuenta para el servicio de alimentación con 234 dietistas distribuidas de -- acuerdo con las necesidades, capacidad y especialidad de cada hospital.

Con relación al servicio de guarderías para empleados del Instituto se cuenta con 6 guarderías infantiles en el D.F., ubicadas estratégicamente en varios puntos para la atención de 1,600 niños. Para el servicio de alimentación -- se tienen 5 dietistas incluyendo un jefe de dietistas, dependientes de la Jefatura de Prestaciones Sociales.

Independientemente de las unidades médico-hospitalarias - con que cuenta el Instituto en el Valle de México y de - las guarderías para empleados ya mencionadas, la nueva-

4/ Para efectos de esta tesis, cuando se hable de las - unidades médico hospitalarias del Valle de México se entenderá las ubicadas en el Distrito Federal y Municipios de Tlalnepantla, Chalco, Ecatepec y Naucalpan correspondientes al Estado de México.

Ley del Seguro Social publicada el 10. de Marzo de 1973, señala que, por decreto presidencial se designa al Instituto Mexicano del Seguro Social para estudiar, planificar y - operar las guarderías infantiles para hijos de aseguradas, - por lo que el propio Instituto, a través de su Subdirección General Administrativa, hizo caer en la Jefatura de Nuevos Programas la responsabilidad de planear, instalar y admi-- nistrar el funcionamiento de 520 Guarderías en el territorio nacional, correspondiendo 115 al Valle de México, mismas que deberán estar en operación en un lapso de cuatro años aproximadamente.

Actualmente en el Valle de México, se encuentran funcio-- nando 20 de estas nuevas guarderías infantiles, con un cu-- po de 432 niños cada una, contando para el servicio de -- alimentación con la supervisión y vigilancia de 14 dietis-- tas y 6 nutricionistas. 5 /

Por lo que toca al abastecimiento de alimentos para estas guarderías difiere ya al de las otras unidades mencionadas, pues este sistema cuenta con un nuevo proveedor que es - CONASUPO, quien ha sido el abastecedor de verduras y -- frutas que consumen estas guarderías, desde la iniciación de sus operaciones.

5 / Las nutricionistas, -a diferencia de las dietistas, que elaboran dietas para enfermos y personal de las unida-- des hospitalarias-, se encargan básicamente de la ali-- mentación destinada a la población preescolar, lactan-- tes y madres embarazadas, con el fin de conservar -- su salud y elevar su nivel de nutrición.

CAPITULO II

DESCRIPCION DEL SISTEMA ACTUAL DE ABASTECIMIENTO EN EL I.M.S.S.

1.- Cantidad y valor de las raciones que manejan las unidades.

La determinación del número de raciones que se consumen o preparan en cada unidad hospitalaria o guardería, depende básicamente en los hospitales, del número de hospitalizados así como del personal médico, paramédico y administrativo con derecho a alimentación, y en las guarderías, de los niños asistentes.

En el Valle de México, el I.M.S.S. proporciona servicio de alimentación en las siguientes unidades médico-hospitalarias:

DISTRITO FEDERAL

CENTRO MEDICO NACIONAL

Hospital General

Hospital de Pediatría

Hospital de Oncología

Hospital de Gineco-Obstetricia No. 2

Hospital de Traumatología

Hospital de Convalecencia

Hospital de Neumología

CENTRO MEDICO "LA RAZA"

Hospital General

Hospital de Gineco-Obstetricia No. 3

Hospital de Infectología

Unidad Auxiliar de la Raza

"Anexo Tlaltelolco"

HOSPITALES DE ESPECIALIDADES

Hospital de Gineco-Obstetricia No. 1

Gabriel Mancera No. 222

México 12, D.F.

Hospital de Gineco-Obstetricia No. 1-A

División del Norte y Municipio Libre

México 13, D.F.

Hospital de Gineco-Obstetricia No. 2-A

Viaducto y Francisco del Paso

México 9, D.F.

Hospital de Urgencias Pediátricas

Naranja No. 67

Col. Santa Matía

México 4, D.F.

CLINICAS-HOSPITAL

Clínica Hospital No. 10

Calzada de Tlalpan No. 931

México 13, D.F.

Clínica Hospital No. 13

Av. Hidalgo y Reforma

México 16, D.F.

Clínica Hospital No. 22

Av. de los Pinos y San Ramón

Unidad Independencia

México 20, D.F.

Clínica Hospital No. 23

Calz. San Juan de Letrán No. 311

México 14, D.F.

Clínica Hospital No. 24
Insurgentes Norte No. 1322
México 14, D.F.

Clínica Hospital No. 25
Calz. Ignacio Zaragoza No. 1840
México 14, D.F.

Clínica Hospital No. 26
Chilpancingo No. 46
México 11, D.F.

Clínica Hospital No. 27
Prol. San Juan de Letrán No. 445
México 3, D.F.

Clínica Hospital No. 30
Plutarco Elías Calles No. 475
México 7, D.F.

ESTADO DE MEXICO

Clínica Hospital No. 60
Av. Morelos No. 47
Tlalnepantla, Edo. de México.

Clínica Hospital No. 61
16 de Septiembre No. 30
Naucalpan, Edo. de México

Clínica Hospital No. 68
Km. 19.5 Carretera a Pachuca
Ecatepec, Edo. de México.

Clínica Hospital No. 70
Fraccionamiento José de la Mora
Ayotla, Edo. de México
Municipio de Ixtapaluca.

Clínica Hospital No. 71
Av. Cuauthémoc No. 26
Chalco, Edo. de México.

Clínica Hospital No. 74
San Rafael y Pueblo Nuevo
San Rafael, Edo. de Méx.
Municipio de Tlalmanalco.

Las guarderías para hijos de empleados del Instituto, son las siguientes:

Guardería No. 1
"Soledad Orozco de Avila Camacho"
Paseo de la Reforma No. 476
Col. Juárez
México 6, D.F.

Guardería No. 1
(ANEXO)
Av. Chapultepec No. 491
Col. Juárez
México 6, D.F.

Guardería No. 3
Nicolás San Juan No. 451
Col. del Valle
México 12, D.F.

Guardería No. 4
Calle de Pirulí No. 37
Col. Sta. María Insurgentes

Guardería No. 5
Unidad Habitacional Santa Fé
Plaza de los Héroes
México 18, D.F.

Guardería No. 6
Unidad Habitacional Independencia
San Jerónimo Lídice
México 20, D.F.

Guardería No. 7
"Guadalupe Borja de Díaz Ordaz"
Dr. Andrade No. 401
Col. Buenos Aires
México 7, D.F.

(VER MAPA DE LOCALIZACION
AL FINAL DEL CAPITULO)

REGLAMENTOS QUE RIGEN LA DOTACION DE ALIMENTOS A PACIENTES Y PERSONAL.

Con el objeto de determinar el personal que tiene derecho a alimentación en las unidades hospitalarias, existe un "Instructivo para el Control del Personal con Derecho a Alimentos en las Unidades Médico-Hospitalarias", que especifica claramente el personal al cual se otorgará alimentos.

Independientemente de este instructivo, se incluye dentro del Contrato Colectivo de Trabajo, el "Reglamento para el suministro de alimentos a personal de las Unidades Médico-Hospitalarias", mismo que especifica las personas que tienen derecho a alimentos, el número de raciones a que tienen derecho al día, y las modificaciones que se presentan para los trabajadores con jornadas especiales o discontinuas.

Por lo que toca a los pacientes, se tienen establecidos los procedimientos para levantar diariamente en cada hospital, un registro de los enfermos hospitalizados en cada piso. Este registro 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.

El registro 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.

CUADROS BASICOS DE MENUS.

Tomando en consideración que los alimentos en los hospitales se destinan básicamente a dos grupos de personas: pacientes y personal de las unidades, la Asesoría de Dietología de la Jefatura de Servicios Médicos del Valle de México, elabora 4 veces por año un cuadro básico de menús, que contiene 14 minutas alimenticias, formada cada una de ellas por 3 raciones: desayuno, comida y cena.

Estos menús normales, se destinan tanto a pacientes como al personal de las unidades. Las dietas especiales se derivan también de estas minutas, ya que las dietistas encargadas de cada unidad hospitalaria, hacen los ajustes necesarios, de acuerdo al tipo de dieta especial de que se trate.

Cada menú se repite aproximadamente 2 veces al mes en cada unidad médico-hospitalaria, indicándose en ellos los ingredientes que deberán utilizarse en su preparación, así como las cantidades necesarias. En el anexo "A", se transcriben en forma detallada los menús números 1 y 4, tomados del Cuadro Básico de Minutas No. 4.

De la misma manera que en los hospitales, en las guarderías para hijos de empleados, tienen un cuadro básico con 31 menús, para maternas preescolares y lactantes, los cuales tienen una rotación diaria con el fin de no repetirlos en un mes.

Como ejemplo de estos menús, se tomó el número 2 que se detalla a continuación:

MATERNALES Y PREESCOLARES

DESAYUNO

COMIDA

Jugo de Naranja	Crema de Calabaza
Hotcakes con mantequilla y mermelada.	Filete de pescado a la plancha.
Chocolate o leche sola	Ensalada rusa
Pan bischocho	Frijoles guisados (optativo)
A media mañana:	Agua natural
Agua de tamarindo	Piña en almibar

LACTANTE

Puré de fruta de la estación.	Sopa de pasta
Huevo cocido o tibio (2 m.)	Puré de carne de ternera
Cereal mixto	Puré de espinaca y zanahoria.
Pan tostado	Puré de durazno en almibar
Biberón	Biberón.
10:30 horas: jugo de naranja.	
Cena: Lo mismo del desayuno.	

FUENTE: Jefatura de servicios de prestaciones sociales.
Sección Técnica de Guarderías.

Del cuadro básico de menús, se deriva el Cuadro Básico - de Alimentos, que comprende principalmente: abarrotes en general, productos lácteos, salchichonería, carnes y pescados, pan, frutas y verduras; en donde se incluyen todos los alimentos necesarios para preparar las raciones alimenticias que se sirven en los hospitales y guarderías para hijos de empleados del Instituto.

En este cuadro se especifica el nombre del producto, la marca, la presentación y el precio.

La selección de estos alimentos la realiza la Subdirección General Médica a través de la Asesoría de Dietología.

El cuadro básico de alimentos del mes de abril de 1975, a manera de ejemplo se resume en el anexo "B".

Todos los artículos incluidos en el cuadro básico, son surtidos por un sólo proveedor, el cual ya fué mencionado en el capítulo anterior en las marcas y precios que se estipulan en el indicado anexo "B".

Las unidades médico-hospitalarias, llevan un control sobre el número de raciones que se proporcionan a pacientes y personal, tal y como se presenta en el cuadro No. 1.

Asimismo, las guarderías para hijos de empleados del Instituto también controlan las raciones que se otorgan a niños y al personal que los atiende, como se aprecia en el cuadro No. 2.

GUARDERIAS PARA HIJOS DE ASEGURADOS.

Como se ha hecho notar, además de las unidades médico hospitalarias y guarderías para hijos de empleados del Instituto, funcionan ya en el valle de México 21 guarderías para hijos de asegurados, cuya organización y funcion

Cuadro No. 1

RELACION DE NUMERO DE CAMAS Y PROMEDIO DIARIO DE RACIONES QUE SE PROPORCIONAN A PACIENTES Y PERSONAL DE LAS UNIDADES MEDICO-HOSPITALARIAS.

Unidades	No. de Camas	Raciones Enfermos	Raciones Personal
Anexo Tlaltelolco	269	405	305
H. Convalecencia	130	270	290
H. General C.M.N.	415	1,020	1,450
H. General C.M. "La Raza"	421	1,350	1,940
H. Gineco Obstetricia No. 1	362	990	840
H. Gineco Obstetricia 1-A	312	705	520
H. Gineco Obstetricia No. 2	270	730	780
H. Gineco Obstetricia 2-A	320	720	540
H. Gineco Obstetricia No. 3	255	675	725
H. Enfermedades del Tórax	328	675	900
H. de Infectología	190	420	225
H. de Oncología	186	390	790
H. de Pediatría	436	826	1,610
H. de Traumatología	380	1,140	990
H. de Urgencias Pediátricas	145	150	295
Clínica No. 10	37	115	170
Clínica No. 13	30	85	128
Clínica No. 22	23	69	65
Clínica No. 23	55	84	177
Clínica No. 24	95	235	316
Clínica No. 25	276	710	765
Clínica No. 26	72	90	250
Clínica No. 27	190	300	330
Clínica No. 30	120	210	140
Clínica No. 60	106	240	315
Clínica No. 61	44	75	196
Clínica No. 68	111	275	400
Clínica No. 70	8	24	35
Clínica No. 71	25	45	93
Totales:	5,611	13,023	15,625

FUENTE: Subdirección General Médica, Jefatura de los Servicios Médicos del Valle de México. - Asesoría de Dietología del I.M.S.S. México, D.F. 1974.

Cuadro No. 2

RACIONES PROPORCIONADAS A NIÑOS Y PERSONAL DE -
LAS GUARDERÍAS PARA HIJOS DE EMPLEADOS DURANTE
1974

UNIDAD	CAPACIDAD (Niños)	Raciones servidas a Niños y Personal
Guardería No. 1 "Soledad Orozco de Avila Camacho"	348	112,160
Guardería No. 3	194	83,551
Guardería No. 4 "La Raza"	261	110,786
Guardería No. 5 "Santa Fe"	125	55,577
Guardería No. 6	140	44,265
Guardería No. 7 "Guadalupe Borja de Díaz Ordaz"	314	168,626
TOTALES:	1,382	574,965

FUENTE: Jefatura de Prestaciones Sociales. Sección Téc-
nica de Guarderías del I.M.S.S.
México, D.F. 1974

namiento depende directamente de la Jefatura de Nuevos Programas, y cuya relación se presenta en el anexo "C".

El plan de alimentación diseñado para las Guarderías que el IMSS puso al servicio de las madres trabajadoras o --aseguradas, considera los factores más determinantes de la alimentación infantil.

- 1o.- La disponibilidad de alimentos en el país, de preferencia de producción nacional de la más alta calidad nutritiva y al menor costo cuando ésto sea posible.
- 2o.- Alimentos de fácil industrialización, conservación y distribución ya sean naturales o preparados.
- 3o.- Los requerimientos nutricionales de los niños, de -- acuerdo al momento metabólico por el que atraviesan, basándose en su edad y peso.
- 4o.- La aceptabilidad de los alimentos y adecuación al - clima: raciones frías para primavera-verano, y calientes para otoño-invierno. 6/

Con base en los puntos anteriores, y con el fin de con--feccionar los menús atendiendo a los requerimientos de - cada niño, de acuerdo a su edad y peso, se han determinado los siguientes grupos:

11/2 a 3 meses	12 a 23 meses	maternales
4 a 6 meses lactantes	24 a 47 meses	
7 a 11 meses		

En base a estos grupos, la Jefatura de Nuevos Programas elaboró 6 menús para lactantes y 12 menús para maternales, siendo 6 de estos últimos para primavera-verano y - 6 para otoño-invierno.

6/ Manual de la Jefatura de Nuevos Programas.- Coord. - Gral. de Guarderías.- Progr. de Alimentación. México, D.F. 1974.

En cada uno de los menús se señala el alimento a proporcionar, así como las cantidades necesarias de acuerdo a la edad en meses de los niños.

Para ejemplificar el contenido de los menús, se transcriben en el Anexo D los números 1 y 3 para lactantes, los Nos. 1 y 5 primavera-verano, para maternas, y el No. 3 de otoño invierno.

En forma similar que en los Hospitales, estos menús originan un Cuadro Básico de alimentos, en donde se incluyen todos los artículos necesarios para preparar los menús, así como el nombre de los fabricantes aprobados para cada artículo.

Este cuadro básico se encuentra dividido en: Cereales, Frutas y Jugos de Frutas, Leche y Derivados, Postres, Preparaciones con carne (guisos), purés y colados, sopas, verduras y varios.

Son 3 los proveedores que surten todos los artículos: la Empresa Abastecedora Comercial de México, que surte directamente a las unidades la mayoría de los artículos incluidos en el cuadro básico, y de las marcas especificadas; la Compañía Nestlé, S.A., surte leche entera en polvo, y CONASUPO, a través de sus filiales Abastecedora CONASUPO (ACONSA) y Leche Industrializada CONASUPO (LICONSA), entrega frutas y verduras frescas, así como leche reconstituida, leche en polvo y chocolate instantáneo.

Los alimentos para estas guarderías, así como los fabricantes aprobados y que constituyen el cuadro básico, se describen en el ANEXO "E".

Como puede observarse en el anexo referido, algunos artículos suelen repetirse, pero esto se debe básicamente a que han sido aprobadas varias marcas para prevenir cualquier

contingencia en caso de que en un momento determinado alguno de los fabricantes no pudiese surtir, evitando con ello problemas al distribuidor (ACOMSA) y al Instituto, pudiendo sustituirse por otras marcas, de la misma calidad requerida.

En el cuadro No. 3, se indica la cantidad de raciones proporcionadas en las guarderías desde su inicio de operaciones hasta el mes de enero de 1975.

En el cuadro mencionado, se aprecia el número de guarderías en operación en cada uno de los meses, el número en que ha ido incrementándose hasta la fecha, de acuerdo al programa, la construcción de nuevas unidades y el aumento de las raciones servidas mensualmente, así como también el hecho de que cada día son más los niños inscritos en cada guardería.

2. - SISTEMAS EMPLEADOS PARA EL REQUERIMIENTO, RECEPCION, DISTRIBUCION Y CONTROL DE LOS ALIMENTOS

REQUISICION DE VIVERES.

Como ya se dejó indicado, la empresa Abastecedora Comercial de México, S.A., se comprometió en el año de 1967 a abastecer de alimentos a los hospitales del I.M.S.S., así como a las 6 guarderías para hijos de empleados del propio Instituto, mediante la celebración de un contrato que a la fecha continúa vigente.

Dicho contrato incluye dentro de sus cláusulas la siguiente: "El proveedor se obliga a proporcionar y el Instituto acepta, el servicio de alimentos en las ramas de: Abarrotes, Carnes, Frutas y Legumbres, Pescados y Mariscos, que requiere el Instituto mediante entrega a las unidades

CUADRO No. 3

CUADRO DE RACIONES PROPORCIONADAS EN LAS GUARDERIAS PARA HIJOS DE ASEGURADAS, DE AGOSTO DE 1974 A ENERO DE 1975

CONCEPTO	1	9	7	4	1975	
	Agosto 10 Guards	Septiembre 10 Guards.	Octubre 14 Guards.	Noviembre 16 Guards	Diciembre 20 Guards.	Enero 20 Guards.
Biberones				2,075	6,931	11,158
Alimentos Com- puestos. (Papillas, colados)				1,266	7,157	15,074
Desayunos	1,082	10,580	16,863	16,613	16,913	24,864
Comidas	1,284	10,786	17,145	17,024	17,465	25,683
Colaciones	<u>2,162</u>	<u>19,821</u>	<u>31,721</u>	<u>31,493</u>	<u>31,456</u>	<u>47,836</u>
TOTALES:	4,528	41,187	65,729	68,471	79,922	124,615

FUENTE: Datos proporcionados por la Jefatura de Nuevos Programas,
Coordinación General de Guarderías del I.M.S.S.,
Enero de 1975.

- a) El cuadro básico de minutas, normales y especiales. -
- b) Cuadro básico de alimentos.
- c) Alimentos de temporada en el caso de frutas y verduras
- d) Las condiciones del almacén de la unidad.

Las formas impresas que actualmente se utilizan para solitar los alimentos, se presentan en el Anexo "F".

Calendario para requerimiento de alimentos

GRUPO	DIA SOLICITADO	DIA RECIBO	HORA
Abarrotes:	1o., 11 y 21 de cada mes	Una o dos veces a la semana	10 a 13
Carne: Pes Cerdo Ternera Salchichonería. Carne: Pollo Pescado	Cada 14 días a partir de un lunes	Diario para el día siguiente Diario para el mismo día	10 a 12 8 a 9
Lácteos		Cada 3er. día con el pedido de carne	10 a 12
Frutas, Verduras y huevos	Cada 3er. día	Cada 3er. día	8 a 12
Leche	Diario	Diario, para comida, cena y de sayuno del día siguiente	6 a 8
Otros	Cada 10 días	Un día antes o el mismo día de su consumo	10 a 12

FUENTE: Subdirección Gral. Médica. Jefatura de los servicios Médicos del Valle de México. Asesoría de Dietología del IMSS. México, D.F. 1974.

El procedimiento establecido para requerir los alimentos en las guarderías para empleados del IMSS, es muy similar - al que se emplea en los hospitales, en virtud de ser el -- mismo proveedor el que presta el servicio. En estas unidades, la dietista entrega su solicitud de víveres 2 veces - por semana, de acuerdo al cuadro básico de alimentos men- cionado.

En las guarderías para hijos de aseguradas, la diferencia - fundamental es la frecuencia de las entregas y el tipo de - alimentos que se surten, que como ya quedó asentado, el Cuadro Básico de Alimentos para Guarderías, es distinto al de los hospitales en cuanto a los artículos que contienen y a los proveedores que surten, ya que además del proveedor Abastecedora Comercial de México, S. A., abastecen a estas unidades las empresas: Compañía Nestlé, S.A. y Conasupo, a través de sus filiales Distribuidora Conasupo, y Le-che Industrializada Conasupo.

El encargado de la alimentación en las guarderías de nue-- vos programas, con categoría de técnico en servicios de ali-mentación, realiza básicamente las siguientes funciones:

- a) Requerir y controlar las dotaciones de víveres, así como el material y equipo de trabajo.
- b) Dirigir la preparación de alimentos, conforme al programa de dietas.
- c) Supervisar el servicio, calentamiento y distribución de - alimentos.
- d) Evaluar el consumo y aceptabilidad de los alimentos.
- e) Ajustar, previo acuerdo con su jefe inmediato, las racio- nes alimenticias servidas.
- f) Preparar los menús especiales ordenados por su jefe in-mediato.

- g) Supervisar el control de sobrantes y limpieza del material, equipo e instalaciones del servicio de alimentación.
7/.

RECEPCION.

En cuanto a la entrega de los artículos en las unidades, el proveedor especifica en el contrato, lo siguiente:

"La entrega de artículos alimenticios se hará en cada establecimiento mediante una nota de remisión, que se expedirá en original y dos copias; en cada una se anotará:

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

La persona autorizada para recibir los artículos suministrados, acusará recibo en el original y duplicado de la nota de remisión, conservando el triplicado de la misma".

Existen otros proveedores que entregan por cuenta de ACOM SA, directamente a las unidades, productos tales como leche, pan, postres, nieve, etc., y los encargados del almacén de víveres reciben los artículos, verificando el peso, cantidad y calidad de los artículos entregados.

Como se hizo notar, al hablar de las solicitudes de víveres, en el calendario para los hospitales se señalan también los días en que las unidades recibirán sus artículos.

Las nuevas guarderías tienen un programa para recibir una sola vez a la semana, día que es diferente para cada una de ellas.

DISTRIBUCION.

Una vez recibidos los alimentos en cada una de las unidades, se procede a distribuirlos de acuerdo a las necesidades, pero por lo general se destinan inmediatamente al almacén de víveres que se encuentra en la cocina.

Con el fin de dar una idea más clara de la forma en que se distribuyen los alimentos en cada unidad, a continuación se describe el proceso para preparar las raciones, así como la manera en que son solicitados los víveres al almacén, por el personal de la cocina:

Como paso inicial, y con el fin de conocer el número de raciones normales y especiales que van a ser preparadas en la cocina de cada unidad, les reportan diariamente de cada piso en la mañana, el total de raciones (desayunos, comidas y cenas), necesarias.

Una vez hecho este reporte, en la cocina se llenan las formas Nos. 1 y 2. La número 1 especifica los alimentos necesarios para los pisos y el comedor, y la número 2 se utiliza en la cocina para que el almacén de víveres surta los alimentos fríos que no necesitan preparación (cocción).

Para que el almacén entregue a la cocina los alimentos necesarios para preparar las raciones reportadas, se utiliza la forma No. 3.

De esta manera, el almacén de víveres hace entrega a la cocina de todos los alimentos necesarios, mediante las formas detalladas, para que posteriormente se distribuyan las raciones preparadas en cada uno de los pisos, así como en el comedor.

CONTROLES.

El control de los alimentos en cada uno de los hospitales, se realiza principalmente mediante las formas utilizadas por la cocina, para solicitar los víveres al almacén.

Además de estas tres formas se deriva otra, que es un -- concentrado de todo lo consumido en un día por pacientes y personal en cantidades de alimentos, (kilogramos, latas, etc.,) así como de raciones totales, indicando también los costos unitarios y totales por artículos utilizados. Esta hoja de consumos y costos diarios se entrega a contabilidad -- para que sus datos sean registrados en el Cardex.

Es importante hacer notar, que en esta hoja concentrada, - la dietista calcula primero las cantidades de materia prima a utilizar, tomando en cuenta el número total de raciones - y el tipo de menú.

Posteriormente, en esta hoja se vacían las cantidades reales solicitadas por el cocinero al almacén de víveres, así como los reportes del almacenista, de tal manera que estas tres cantidades deberán coincidir siendo por lo tanto - éste, un tipo de control.

El reglamento para el suministro de alimentos al personal de las unidades médico-hospitalarias, que se incluye en - el Contrato Colectivo de Trabajo, constituye también un -- elemento de control.

Otra forma de control en los hospitales, se realiza mediante el "Instructivo para el Control de Personal con Derecho -- a Alimentos", pues con ello se regula la dotación de alimentos al personal de las unidades médico-hospitalarias. - Este Instructivo, elaborado en la Jefatura de los Servicios Médicos del D.F. y Valle de México, establece un sistema administrativo con el objeto de llevar a 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 se paradas las personas con derecho a desayunos, comidas, cenas y colocación.

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.

Por otra parte, también se manejan listados anotando el número económico o matrícula del personal con derecho, actualizando diariamente estas listas y señalando al personal que por vacaciones, descansos, licencias, incapacidades o bajas no acudirá al comedor, identificando mediante una letra específica el motivo de la ausencia.

Las dietistas señaladas por la Asesoría de Dietología, son las encargadas de supervisar la asistencia al comedor, teniendo de esta manera el control sobre las raciones alimenticias que se deben otorgar diariamente al personal de cada unidad.

3. - COSTOS GLOBALES Y UNITARIOS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS.

Las erogaciones que el I.M.S.S. realiza por concepto de alimentación en cada unidad hospitalaria, así como en las guarderías, son muy distintas entre sí, observándose entre otras cosas, que son mayores los volúmenes adquiridos para los hospitales que los de las guarderías.

Cuadro No. 4

COSTOS GLOBALES Y UNITARIOS DE LAS RACIONES A PACIENTES Y PERSONAL DE LAS UNIDADES MEDICO - HOSPITALARIAS DURANTE 1974

UNIDAD	Raciones	Costo Total	Costo Unitario
Convalecencia	216,449	1'570,389.74	7.25
General; C.M.N.	830,373	7'463,375.63	8.98
General C.M. "La Raza"	1'002,591	8'674,776.03	8.65
Gineco-Obstetricia No. 1	636,740	5'193,751.16	8.15
Gineco-Obstetricia No. 1 - A	436,286	3'604,993.91	8.26
Gineco-Obstetricia No. 2	492,792	4'007,637.81	8.13
Gineco-Obstetricia No. 2 - A	36,814	323,980.68	8.80(1)
Gineco-Obstetricia No. 3	507,816	3'961,308.00	7.80
Enfermedades del Tórax	586,339	5'246,154.68	8.95
Oncología	326,857	2'966,699.00	9.07
Pediatría	783,600	5'246,486.79	6.69
Traumatología	725,839	6'715,908.16	9.25
Urgencias Pediátricos	135,729	918,720.94	6.77
Anexo Tlatelolco	295,856	2'413,398.91	8.15
Clínica Hospital No.10	115,264	741,641.21	6.43
Clínica Hospital No.13	63,971	447,745.73	7.00
Clínica Hospital No.22	34,139	247,401.21	7.24
Clínica Hospital No.23	79,760	557,813.46	6.99
Clínica Hospital No.24	139,006	1'033,719.17	7.43
Clínica Hospital No.25	403,673	3'459,996.72	8.57
Clínica Hospital No.26	102,757	825,705.13	8.03

Clínica Hospital No. 27	142, 518	1'234, 325.12	8.66(2)
Clínica Hospital No. 30	15, 184	125, 865.99	8.29(3)
Clínica Hospital No. 60	158, 284	1'221, 658.81	7.72
Clínica Hospital No. 61	84, 044	644, 089.51	7.66
Clínica Hospital No. 68	218, 390	1'563, 794.00	7.16
Clínica Hospital No. 71	49, 684	345, 645.13	6.95
TOTALES:	8'620, 755	70'756, 982.63	8.21

- (1) Noviembre a Diciembre
- (2) Abril a Diciembre
- (3) Septiembre a Diciembre

FUENTE: Subdirección General Médica. Jefatura de los Servicios Médicos del Valle de México. - Ase sorfa de Dietología del I.M.S.S. México, D.F. 1974.

3.1. - En los hospitales.

Con el objeto de llevar un control sobre el gasto en alimentos, así como el número de raciones consumidas en cada unidad, la Jefatura de los Servicios Médicos del Valle de México, ha establecido un mecanismo para que ellas reporten mensualmente a la Asesoría de Dietología sus costos y consumos, por medio de un informe que se divide en: análisis de costos y análisis de raciones. Estos datos son obtenidos, como se mencionó, del Cardex de cada unidad, estando así en posibilidad de conocer las cantidades invertidas en este renglón.

El número de raciones servidas en cada unidad, así como el costo total y unitario, para el año de 1974, se indican en el Cuadro No. 4.

En dicho cuadro, se observa que el mayor número de raciones, así como el más alto costo, corresponde al Hospital General del Centro Médico "La Raza", lo cual se explica por tratarse de una unidad muy grande y con un alto índice de rotación de pacientes. El total de raciones para 1974 fué de: 8,620,755, con una erogación total de - \$ 70'756,982.63, correspondiendo un costo aproximado por ración de \$ 8.21.

Para la preparación de las raciones mencionadas, se utilizaron aproximadamente de cada grupo de alimentos, los siguientes porcentajes: 8/

8/ Subdirección General Médica. Jefatura de los Servicios Médicos del Valle de México. - Asesoría de Dietología del I.M.S.S. México, D.F. 1975.

Frutas	19.00	%
Verduras	18.00	%
Granos y Semillas (frijol, arroz, etc.)	2.50	%
Carnes	12.30	%
Leche	35.00	%
Huevo	2.80	%
Pescado	1.00	%
Azúcar	1.60	%
Aceites y grasas	2.80	%
Otros alimentos (pan, conservas, postres)	5.00	%
	<u>100.00</u>	<u>% 9/</u>

Durante el año de 1973, el total de raciones fué de - - - 8,247,095 con una erogación total de \$ 52,551,241.49 y un costo promedio por ración de \$ 6.37. Estos datos sirven de base para conocer los incrementos y decrementos registrados en 1974, tanto en los costos como en el número de raciones que se aprecian en el cuadro No. 5

El incremento en el número de raciones de 1974 con relación a 1973 fué de 4.53%, en tanto que los costos registraron un aumento de 34.64%.

El aumento en el número de raciones se debió principalmente a la inauguración de varias unidades como el hospital de Gineco-Obstetricia 2A y las clínicas-hospital Nos. 27 y 30.

El costo por ración aumentó un 29% determinado principal-

9/ Subdirección Gral. Médica, Jefatura de los Servicios Médicos del Valle de México. - Asesoría de Dietología del I.M.S.S. México, D.F. 1975.

CUADRO No. 5

CUADRO COMPARATIVO DE RACIONES Y COSTOS DE 1973 Y 1974
EN LAS UNIDADES MÉDICO-HOSPITALARIAS.

UNIDAD	RACIONES			COSTO TOTAL		COSTO UNITARIO			
	1973	1974	INCREMENTOS	1973	1974	INCREMENTOS	1973	1974	INCREMENTOS
CONVALESCENCIA GENERAL, C.M.H.	210,647	216,449	5,802	1,263,033.59	1,570,389.74	307,356.15	5.99	7.25	1.26
GENERAL C.M. "LA RAZA"	810,547	830,373	19,826	6,055,401.23	7,463,375.63	1,407,974.40	7.47	8.98	1.51
GINECO OBSTETRICIA No. 1	1,261,444	1,002,591	-258,853	8,023,438.62	8,674,776.03	651,337.41	6.36	8.65	2.29
GINECO OBSTETRICIA No. 1-A	665,953	636,740	-29,213	4,276,779.70	5,193,751.16	916,971.46	6.42	8.15	1.73
GINECO OBSTETRICIA No. 2	109,523*	436,286	326,763	625,085.60*	3,604,993.91	2,979,908.11	6.34**	8.26	1.92
GINECO OBSTETRICIA No. 2-A	504,704	492,792	-11,912	3,007,280.51	4,007,637.81	1,000,357.30	5.95	8.13	2.18
GINECO OBSTETRICIA No. 3		36,814(4)	36,814		323,960.68(4)	323,980.68		8.80(4)	8.80
ENFERMEDADES DEL TORAX	489,113	507,816	18,703	3,004,817.00	3,961,308.00	876,491.00	6.30	7.80	1.50
ONCOLOGIA	526,464	586,339	59,875	3,678,810.74	5,246,154.68	1,567,343.94	6.98	8.95	1.97
PEDIATRIA	336,053	326,857	-9,196	2,304,556.00	2,966,699.00	662,143.00	6.85	9.07	2.22
TRAUMATOLOGIA	771,889	783,600	11,711	4,095,802.66	5,246,486.79	1,150,684.13	5.30	6.69	1.39
URGENCIAS PEDIATRICAS	686,351	725,839	39,488	5,111,647.00	6,715,908.16	1,604,261.16	7.44	9.25	1.81
ANEXO TLATELOLCO	139,910	135,729	-4,181	767,355.75	918,720.94	151,365.19	5.48	6.77	1.29
CLINICA HOSPITAL No. 10	287,287	295,856	8,569	1,721,071.60	2,413,398.91	692,327.31	5.99	8.15	2.16
CLINICA HOSPITAL No. 13	97,953	115,264	17,311	530,626.99	741,641.21	211,014.22	5.41	6.43	1.02
CLINICA HOSPITAL No. 22	66,939	63,971	-2,968	339,640.54	447,745.73	108,105.19	5.07	7.00	1.93
CLINICA HOSPITAL No. 23	34,483	34,139	-344	208,782.81	247,401.21	38,618.40	6.05	7.24	1.19
CLINICA HOSPITAL No. 24	84,858	79,760	-5,098	462,462.65	557,813.46	95,350.81	5.45	6.99	1.54
CLINICA HOSPITAL No. 25	135,754	139,006	3,252	760,657.85	1,033,719.17	273,061.32	5.60	7.43	1.83
CLINICA HOSPITAL No. 26	414,936	403,673	-11,263	2,677,869.81	3,459,996.72	782,126.91	6.45	8.57	2.12
CLINICA HOSPITAL No. 27	101,889	102,757	868	651,879.53	825,705.13	173,825.60	6.39	8.03	1.64
CLINICA HOSPITAL No. 30		142,518**	142,518		1,234,325.12**	1,234,325.12		8.66**	8.66
CLINICA HOSPITAL No. 60		15,184***	15,184		125,865.99***	125,865.99		8.29***	8.29
CLINICA HOSPITAL No. 61	167,901	158,284	-9,617	1,013,810.75	1,221,658.81	207,848.06	6.03	7.72	1.69
CLINICA HOSPITAL No. 68	87,119	84,044	-3,075	514,817.40	644,089.51	129,272.11	5.90	7.66	1.76
CLINICA HOSPITAL No. 71	210,651	218,390	7,739	1,117,177.31	1,563,794.00	446,616.69	5.30	7.16	1.86
TOTALES.	44,727	49,684	4,957	258,435.65	345,645.13	87,209.48	5.77	6.95	1.18
TOTALES.	8,247,095	8,620,755	373,660	52,551,241.49	70,756,982.63	18,205,741.14	6.37	8.21	1.84

*Septiembre a Diciembre **Abril a Diciembre ***Septiembre a Diciembre (4) Noviembre a Diciembre.

FUENTE: Subdirección General Médica.- Jefatura de los Servicios Médicos del Valle de México.- Asesoría de Dietología del I.M.S.S.

mente por el incremento sufrido en precios durante el año - de 1974 en los grupos de alimentos básicos tales como: carnes y derivados, leche y derivados, granos y grasas.

A continuación en el Cuadro No. 6 se resumen las raciones servidas y los costos totales y unitarios registrados durante 1974 así como los incrementos sufridos en cada uno de estos renglones en relación a 1973.

Cuadro No. 6

Concepto	1973	1974	Variación to. %	Incremento
Raciones totales.	8'247,095	8,620,755	373,660	4.53
Costos totales.	\$ 52'551,241.49	70'756,982.63	18'205,741.14	34.64
Costo por ración	\$ 6.37	\$ 8.21	\$ 1.84	29.00

FUENTE: Investigación directa con datos proporcionados por la Subdirección General Médica. Asesoría de Dietología C.M.N. México, D.F. 1974.

Por otra parte, se lleva también en las unidades, el análisis de costos estimados y promedios mensuales de raciones, — que sirven para comparar los costos reales del mes contra los promedios estimados, a través de estas variaciones evaluar el funcionamiento del servicio. La hoja que se utiliza para comparar los costos estimados con los reales se incluye en el Anexo G.

3.2. - En las Guarderías.

Las erogaciones realizadas en las guarderías por concepto de alimentación, son mucho menores que en los hospitales, en virtud de los siguientes factores:

- i. - El número de guarderías es menor que el de los hospitales, así como su capacidad.
- ii. - La población asistente a las guarderías es mucho menor y distinta a la de los hospitales.
- iii. - La cantidad de alimentos que se incluye en cada ración alimenticia para los niños es más reducido que la proporcionada a pacientes y personal de los hospitales, lo que origina una reducción considerable en el volumen de alimentos requeridos.

En las guarderías para hijos de empleados del Instituto, el total de raciones en 1974, fué de 574,965, con un costo total de \$ 2'097,998.00, correspondiendo un costo aproximado por ración de \$ 3.65, como se aprecia en el cuadro No. 7.

Por lo que se refiere a las guarderías para hijos de aseguradas, las erogaciones totales por concepto de alimentación, desde su inicio de operaciones hasta enero del presente año, son aún mucho menores a las efectuadas en los hospitales

Cuadro No. 7

Costos globales y unitarios de las raciones proporcionadas a niños y personal de las guarderías para hijos de empleados durante 1974

Unidad	Raciones	Costo Total	Costo Unitario
Guardería No. 1 "Soledad Orozco de Avila Camacho"	112,160	434,918	3.87
Guardería No. 3	83,551	279,919	3.35
Guardería No. 4 "La Raza"	110,786	372,130	3.36
Guardería No. 5 "Santa Fé"	55,577	181,586	3.27
Guardería No. 6 "Independencia"	44,265	161,247	3.64
Guardería No. 7 "Gpe. Borja de Díaz Ordaz"	168,626	668,198	3.96
Totales:	574,965	\$ 2'097,998	\$ 3.65

FUENTE: Jefatura de Prestaciones Sociales.
Sección Técnica de Guarderías del I.M.S.
México, D.F. 1974.

y guarderías para hijos de empleados, debido principalmente a lo siguiente:

1o. - Las guarderías empezaron a trabajar en el mes de -- agosto de 1974, con una capacidad menor a la programada.

2o. - Paulatinamente se fué incrementando el número de -- guarderías en operación como se indica a continuación:

a) Agosto/septiembre	10	Guarderías
b) Octubre	14	"
c) Noviembre	16	"
d) Diciembre/enero	20	"

3o. - Por otra parte, los niños asistentes a estas guarderías se fueron diversificando, ya que las guarderías fueron programadas para niños de clasificación lactantes y maternales, pero durante los meses de agosto a octubre asistieron únicamente niños de la clasificación maternales, y de noviembre a enero, la asistencia registrada fué ya de ambos grupos.

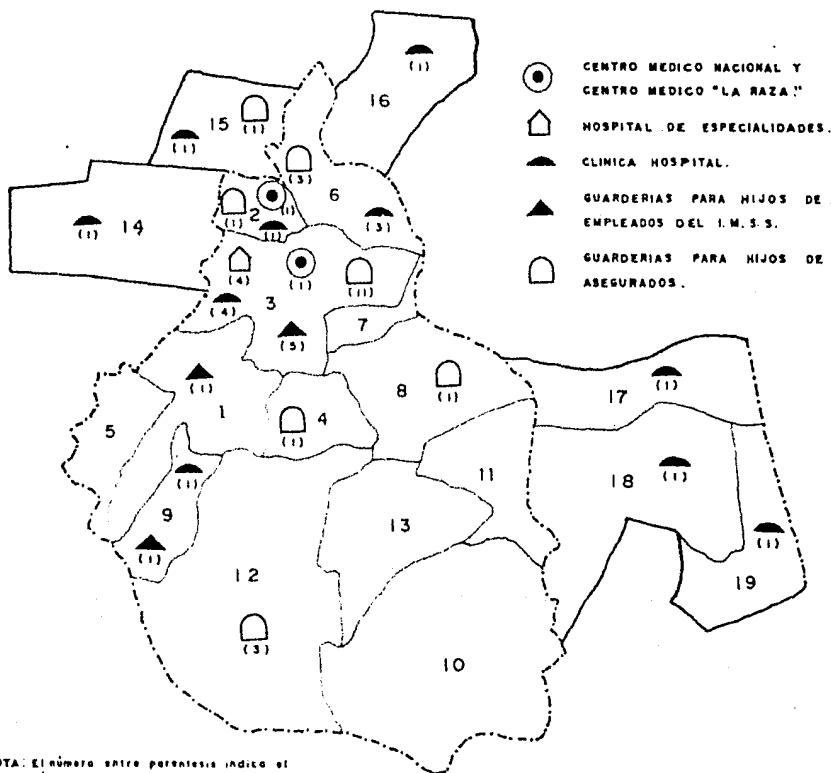
Lo anterior originó un continuo aumento tanto en la cantidad de raciones servidas, como en el volumen de alimentos necesarios para su preparación.

En general para la atención de 12,819 niños de la clasificación de lactantes y 85,997 niños en clasificación de maternales hasta el mes de enero de 1975, se sirvieron - 384,452 raciones con una erogación aproximada de - \$ 700,000.00, teniéndose un costo promedio por ración de \$ 1.82, como se observa en la siguiente tabla.

Unidad	Niños asistentes			Costo total	Costo por ración.
	Lacts.	Mats.	Raciones		
Guarderías para hijos de aseguradas. (20)	12,819	85,997	384,452	\$700,000.00	1.82

FUENTE: Jefatura de Nuevos Programas. - Coordinación General de Guarderías. - México, D.F. 1975.

LOCALIZACION DE LAS UNIDADES MEDICO — HOSPITALARIAS Y GUARDERIAS DEL I. M. S. S. EN EL VALLE DE MEXICO



NOTA: El número entre parentesis indica el número de unidades de servicio

DISTRITO FEDERAL DELEGACIONES

- 1.- Alvaro Obregón
- 2.- Azcapotzalco
- 3.- Ciudad de México
 - a) Benito Juárez
 - b) Cuauhtémoc
 - c) Miguel Hidalgo
 - d) Venustiano Carranza
- 4.- Coyoacán
- 5.- Cuajimalpa de Morelos
- 6.- Gustavo A. Madero
- 7.- Iztacalco
- 8.- Iztapalapa

9.- La Magdalena Contreras

10.- Milpa Alta

11.- Tláhuac

12.- Tlalpan

13.- Xochimilco

ESTADO DE MEXICO MUNICIPIOS

14.- Naucalpan

15.- Tlalnepantla

16.- Ecatepec

17.- Ixtapaluca

18.- Chalco

19.- Tlalmanalco

CAPITULO III

OTROS SISTEMAS DE ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS

1. - Operación del sistema de abastecimiento de víveres en algunos hospitales del Sector Público.
2. - Operación del sistema de abastecimiento de víveres en algunos hospitales de la Iniciativa Privada.
3. - Breve Evaluación.

A fin de conocer el sistema de abastecimiento de víveres utilizado en otros hospitales y guarderías independientes del IMSS, se realizó un estudio en algunas Instituciones del Sector Público y Sector Privado que se estimaron de interés.

SECTOR PUBLICO

LAS UNIDADES MEDICO HOSPITALARIAS SELECCIONADAS SON:

Hospitales del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado.

Hospitales de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

Hospital Central Militar.

Hospital Central de Concentración Nacional de Petróleos Mexicanos.

Hospital de Ferrocarriles Nacionales.

LAS GUARDERIAS SELECCIONADAS SON:

Guarderfa del Instituto Nacional de Protección a la Infancia.

Guarderfas de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

SECTOR PRIVADO

LAS UNIDADES MEDICAS HOSPITALARIAS SELECCIONADAS SON:

The American British Cowdray Hospital.

Hospital de Beneficencia Española.

Clínica Londres

Hospital Dalinde

Hospital de México

Los hospitales y guarderfas antes indicados, proporcionan el servicio de alimentación en base al siguiente --- modelo:

MODELO

PLANEACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION EN -
HOSPITALES Y GUARDERIAS.

A. - PERSONAS QUE RECIBEN ALIMENTACION EN:

HOSPITALES.

- a) Pacientes (tres comidas)
- b) Personal (una o más comidas de acuerdo a su ocupación y horario de trabajo, y que puede o pueden ser gratuitas por subsidio o no otorgarse. El derecho a recibir comidas o nó, en cada caso se define sobre bases contractuales entre la Institución y su Personal).

GUARDERIAS.

- a) Niños (dos comidas)
- b) Personal (la prestación se otorga en igual forma que en los hospitales).

B. - REGIMENES DIETETICOS.

HOSPITALES.

- a) Pacientes (dietas especiales y normales, las primeras por prescripción médica, las segundas formuladas por las dietistas. Generalmente se hacen relaciones de menús por semana, mes, semestre o año. A estas relaciones se les denomina cuadro básico de menús).
- b) Personal (dietas normales en base al cuadro básico de menús).

GUARDERIAS.

- a) Niños (dietas especiales y normales de acuerdo a su edad).
- b) Personal (dietas normales, en base al cuadro básico de menús que se elabora en forma similar

al de los hospitales).

C. - SISTEMAS DE ALIMENTACION.

HOSPITALES Y GUARDERIAS.

- a) Adquisición de Víveres (varios proveedores, - - compra directa, un proveedor).
- b) Guarda de Víveres (bodegas, almacenes, cámaras de refrigeración).
- c) Preparación de alimentos (cocina central y cocinas de distribución o tizanerías).
- d) Servicio a Pacientes y al Personal (pisos y comedor).
- e) Servicio a Niños y al Personal (se distribuye directamente de la cocina al comedor y a las cunas según su edad).
- f) Traslado de los alimentos (por rampas o elevadores, en carros thermos o porta-charolas y en charolas).
- g) Raciones Alimenticias (proporcionadas a pacientes, al personal y a niños).

D. - COSTOS.

HOSPITALES Y GUARDERIAS.

- a) Costo de la ración alimenticia.

La planeación de este servicio muestra ligeras variaciones en cada uno de los hospitales y guarderías del Sector Público y Sector Privado seleccionados como muestra, las que para su mejor comprensión se describen a continuación:

1.- OPERACION DEL SISTEMA DE ABASTECIMIENTO
DE VIVERES EN ALGUNOS HOSPITALES DEL SEC
TOR PUBLICO.

SECTOR PUBLICO

INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE
LOS TRABAJADORES DEL ESTADO

Para proporcionar atención médica hospitalaria a sus -
derechohabientes afiliados en el área del D.F. y Valle
de México, esta Institución cuenta con 8 hospitales ubi-
cados en el área mencionada con una capacidad total -
de 2,123 camas distribuidas de la siguiente forma:

<u>UNIDAD</u>	<u>CAPACIDAD</u>
Hospital 20 de Noviembre	1,000 camas
Hospital López Mateos	400 "
Hospital Darío Fernández	228 "
Hospital Fernando Quiroz	156 "
Hospital Gonzálo Castañeda	143 "
Hospital Tecamachalco	66 "
Hospital de Recuperación y Convalecencia.	130 "

Dentro de sus prestaciones se encontrará considerado el
servicio de alimentación, proporcionando diariamente 3
raciones a pacientes y 1 ó 2 raciones gratuitas al per-
sonal médico, paramédico y administrativo.

Para el control de las raciones servidas al personal --
mencionado, existe un reglamento interno que estipula -
el número de raciones que deberán otorgarse en cada -
caso, de acuerdo a los horarios de trabajo.

CUADROS BASICOS DE MENUS

En la preparación de los alimentos, los hospitales - - mencionados cuentan con un cuadro básico de menús -- integrado por 7 minutos, el cual es diferente para cada unidad de acuerdo a sus necesidades y especialidades.

La elaboración semanal de éstos menús, ya incluye sus costos respectivos.

CUADRO BASICO DE ALIMENTOS

El cuadro básico de alimentos se integra con todos los alimentos que son utilizados en la preparación de los menús, a saber: abarrotes, carnes, pescados y mariscos, frutas y verduras, leche, derivados lácteos y otros productos.

En lo que se refiere a abarrotes, tienen estipulado que sólo deberán adquirirse directamente de los siguientes productores:

<u>ARTICULO</u>	<u>PRODUCTORES</u>
Jugos	- Nacional de Jugo. - Jugos del Valle, S. A.
Leche, Productos Infantiles y Otros.	- Compañía Nestlé, S. A. - Gerber Products, S. A. de C. V.
Aceite Comestible	- Aceite Casa. - Aceite Longoria.
Pan de caja y otros.	- Continental de Alimentos.
Carnes Frías y Aderezos.	- General Food. - Kraft Food.

Lo anterior se realiza con el fin de abatir costos y --
unificar calidades.

SISTEMA DE ABASTECIMIENTO

El abastecimiento de los alimentos incluidos en el Cuadro Básico se realiza mediante la compra a varios proveedores, con los cuales se tiene un contrato y quienes surten directamente a cada hospital.

Para efecto de solicitud de víveres, cada unidad hospitalaria envía semanalmente sus requerimientos al Departamento de Adquisición de Víveres, ubicado en las Oficinas Centrales, mismo que a su vez, solicita a los -- proveedores los alimentos necesarios, indicándoles los productos y cantidades que deberán surtir en cada hospital y señalando el calendario de entregas a que estarán sujetos, como se indica a continuación:

<u>ARTICULO</u>	<u>ENTREGAS</u>	<u>PROVEEDOR</u>
Abarrotes	Semanal	-Cobarrubias de la Merced.
Carnes	Diarias	-Super Sanitaria, S. A.
Pollo	Diarias	-Mezquital del Oro
Pescados y Mariscos	Cada 3 días.	-Super Sanitaria, S. A.
Frutas y Verduras	Semanal	-Quik Distribuidora de Alimentos.
Leche	Diarias	-Lácteos Laguna
Derivados Lácteos y Otros.	Variable	-Varios Proveedores.

La recepción de los artículos la realizan la ecónoma y

el almacenista de cada hospital, cotejando los artículos que reciben contra su pedido y verificando posteriormente con la factura del proveedor, a fin de que en ambos documentos se especifiquen los mismos artículos con cantidades y precios.

El pago de los víveres lo efectúa el departamento de contabilidad después de 15 días de haber presentado el proveedor su factura o cobro.

La preparación de los alimentos tanto para pacientes como para personal, se realiza en la cocina central y posteriormente se distribuyen a los pacientes de cada uno de los pisos, utilizando carros thermo y porta-charolas y para el personal se entregan en el comedor.

En general se sirven aproximadamente 9,600 raciones diarias a pacientes y personal, el costo promedio de la ración es de \$ 5.75.

SECRETARIA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA

La Secretaría de Salubridad y Asistencia es un organismo del Gobierno Federal, creado para proporcionar ayuda asistencial y médica a personas de escasos recursos económicos.

Para otorgar el servicio médico hospitalario en el D.F., y Valle de México cuenta con 8 hospitales dependientes de la Dirección General de Asistencia Médica y con 7 hospitales dependientes de la Dirección General de Salud Mental. La capacidad total de estos 15 hospitales es de 6,945 camas, distribuidas en la siguiente forma:

DIRECCION GENERAL DE ASISTENCIA MEDICA

Hospital General	1,658 camas
Hospital Juárez	511 camas
Hospital de la Mujer	244 camas
Instituto Nacional de Enfermedades Pulmonares	533 camas
Maternidad Los Reyes	55 camas
Hospital Homeopático	108 camas
Hospital de Enfermedades Crónicas de Tepexpan.	408 camas
Leprosario de Zoquiapan	<u>450 camas</u>
Sub-total....	3,967 camas

DIRECCION GENERAL DE SALUD MENTAL

Hospital Campestre S. Ramírez M.	504 camas
Hospital Psiquiátrico Infantil "Juan N. Nava".	200 camas
Hospital Psiquiátrico A. Fray B. Alvarez.	600 camas
H. C. Adolfo M. Nieto.	500 camas
Granja "La Salud".	450 Camas
H. C. José Sáyo.	600 camas
Instituto Nacional de Neurología	<u>124 camas</u>
Sub-total....	2,978 camas

TOTAL..... 6,945 camas

Dentro de los servicios que se otorgan en estas unidades se encuentra el de alimentación, proporcionándose diariamente 3 raciones a pacientes y 1 ó 2 raciones, -- sin costo alguno, al personal que labora 6 horas continuas ó más.

Para que la cocina central de cada hospital prepare las raciones de los pacientes, recibe el reporte de las dietistas de cada piso, en donde se indica el número de dietas especiales y normales que habrán de servirse, y para el personal tienen una relación que especifica quienes recibirán esta prestación.

CUADRO BASICO DE MENUS

La Dirección de Inspección Administrativa elabora un cuadro básico de menús para todas las unidades, las que lo modifican de acuerdo a sus necesidades y especialidades.

CUADRO BASICO DE ALIMENTOS

Este cuadro incluye todos los alimentos que se utilizarán en la preparación de los menús, tales como: Abarrotes, carnes y pescados, frutas y verduras, leche, derivados lácteos y otros productos, para lo cual lo tienen dividido en 6 grupos básicos que incluyen 15 subgrupos y que son los siguientes:

A. - ABARROTOS.

a) Azúcar y Miel

Azúcar
Miel Maple
Piloncillo
Miel de Abeja

b) Cereales y Derivados.

Arroz
Bolillo
Pan Bizcocho

Harina de Trigo
Harina Soya
Chocolate de Soya
Maizena
Macarrón o Spaguetti
Pasta para sopa
Pan blanco de caja
Pan tostado de caja
Galletas
Tortillas

c) Frutas en Conserva.

Frutas en almíbar
Mermelada

d) Vegetales Enlatados

Chile jalapeño
Puré de tomate

e) Aceite

f) Condimentos.

Café molido
Consomé de pollo
Ajonjolí
Canela
Orégano
Sal
Vinagre
Polvo de hornear
Pimienta
Sabor vegetal
Color vegetal

B. - CARNES Y PESCADOS.

a) Carnes Frescas y Conservadas.

Carne de res en pulpa
Carne de res en bisteck
Carne de res molida
Carne de res milanese
Hígado
Jamón
Tocino
Pescado
Pollo
Soya Texturizada

C. - FRUTAS Y VERDURAS.

a) Frutas Frescas.

Fruta del tiempo
Limón
Naranja
Plátano

b) Frutas Grasosas

Aceitunas
Almendras
Nuez pelada
Pasas sin semilla

c) Vegetales en general.

Chiles serranos
Camote
Lechugas
Papa
Col
Tomate verde
Verdura del tiempo
Zanahoria.

d) Vegetales desecados.

Chile mulato
Chile ancho
Chile morita
Chile pasilla

e) Vegetales para condimentos.

Ajo
Cebolla
Cilantro
Perejil
Yerbas de olor

D. - LECHE.

E. - DERIVADOS LACTEOS.

Crema agria
Margarina
Queso Chihuahua
Queso Crema

F. - OTROS PRODUCTOS.

a) Grenetina
b) Huevo
c) Leguminosas
Frijol
Garbanzo
Lenteja 10/

10/ Fuente: Cuadro básico alimentario para hospitales. -
Dirección de Inspección Administrativa de la Secretaría de Salubridad y Asistencia. - México, D.F., -
Agosto de 1973.

SISTEMAS DE ABASTECIMIENTO

El abastecimiento de los alimentos incluidos en el Cuadro Básico de Alimentos, se realiza mediante la compra a "Varios Proveedores".

Para elegir a éstos proveedores, la Secretaría toma en cuenta precio, calidad y oportunidad del servicio en los productos que necesita. Posteriormente se celebra un convenio con cada uno de ellos, en el que se especifica entre otras cosas, que en caso de no convenir a la Institución ó al Proveedor, éste suspenderá el servicio pre vio plazo de concesión.

La adquisición de todos los alimentos la realiza la Sección de Víveres de la Dirección General de Adquisiciones, mediante las siguientes normas:

A.- Diariamente cada hospital reporta telefónicamente a la Sección de Víveres la población que atenderá, tanto de pacientes como de personal, para que en base a ello ésta elabore los pedidos en los que se determinan las cantidades que necesitan de cada uno de los artículos mencionados en el Cuadro Básico de Alimentos, con excepción de abarrotes, y que son necesarios en la preparación de sus menús.

Una vez elaborados éstos pedidos, los proveedores los recogen diariamente de la Sección de Víveres, y surten dichos productos a cada hospital de acuerdo al Calendario de Entregas.

B.- Para el ramo de abarrotes, diariamente cada hospital envía una relación de los artículos que consumió, para que en base a ello se obtenga un promedio mensual de consumo por artículo, y una vez obtenido éste promedio elaboran un concentrado representati

vo de todos los hospitales, que es el cuadro de entregas, - mismo que recibe el proveedor el día 20 de cada mes, a fin de que surta entre el día 25 y 30 todos los artículos que se requieren en cada unidad.

CALENDARIO PARA SURTIR LOS PRODUCTOS QUE NECESITAN EN CADA UNIDAD

<u>ARTICULO</u>	<u>ENTREGAS</u>	<u>PROVEEDOR</u>
Abarrotes	Mensual	- Viveres Selectos
Carnes	Diario	- La Sanitaria, S.A. - Carnes Congeladas y Refrigeradas. - Carnes Herford de - Calidad.
Pollo	Diario	- Industria Avícola Enrique Camarillo. - La Sanitaria, S.A.
Pescado	Semanal	- La Sanitaria, S.A. - Proveedora de Pesca- do del Pacífico, S.A.
Frutas y Verduras	1 ó 2 veces por semana	- Harvey Gil Zurita - Frutas y Legumbres de San Gregorio y Xo chimilco. - Productores e Introduc tores.
Leche rehidra- tada.	Diario	- Leche Industrializada Conasupo.
Derivados lácteos y otros productos	Variable	- Varios proveedores.

Como se podrá observar en el cuadro anterior, son 3 - los proveedores de carne, 2 para pollo, 2 para pescado, 3 para frutas y verduras, y para derivados lácteos y - otros productos hay varios proveedores, esto es con el

fin de que el suministro de alimentos sea oportuno, para lo cual cada uno de ellos surte en diferentes zonas, de acuerdo a la ubicación de los hospitales. La recepción de los artículos la realizan la ecónima y el almacenista de cada unidad, cotejando que los productos y cantidades anotadas en el pedido sean los mismos de la factura presentada por el procedor.

PAGO A PROVEEDORES.

El pago de los víveres lo realiza el Departamento de Contabilidad, después de 30 días de haber presentado el proveedor su factura a cobro, la cual debe ir acompañada de las relaciones y notas de remisión debidamente firmadas y selladas por cada hospital. Estas se cotejan con los cuadros de requisición de alimentos elaborados en la Sección de Víveres.

PREPARACION Y DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS.

Los alimentos se preparan en la cocina central de cada hospital y posteriormente se distribuyen a los pacientes por medio de carros-thermo y porta-charolas en cada uno de los pisos, al personal se le sirve en el comedor.

Aproximadamente se sirven 21,200 raciones diarias, correspondiendo 13,900 a pacientes y 7,300 al personal. El costo promedio por ración es de \$ 7.95.

HOSPITAL CENTRAL MILITAR

El Hospital Central Militar dependiente de la Secretaría de la Defensa Nacional, tiene una capacidad de 800 camas para proporcionar servicios médicos hospitalarios a los militares y sus familiares.

Para otorgar el servicio de alimentación a pacientes y personal, cuenta con instalaciones propias y personal especializado para su funcionamiento.

El personal que labora en ésta unidad, recibe el servicio de alimentación en forma gratuita por formar parte de las prestaciones especificadas en su contrato de -- trabajo.

A los pacientes se les sirve 3 raciones diarias, en tanto que al personal es muy variable el número de raciones que se les proporciona, ya que no existe ningún -- reglamento que especifique claramente a cuantos alimentos tienen derecho al día, y de esta manera algunos -- empleados consumen únicamente desayuno, otros desayuno y comida y otros los 3 alimentos, a pesar de que -- no laboren todo el día en la unidad, pues, inclusive después de haber terminado su jornada de trabajo se pueden presentar en el comedor al momento en que se sirven los alimentos. Empero en promedio se sirven 2 -- raciones diarias por empleado.

CUADRO BASICO DE MENUS.

Para preparar los alimentos cuentan con un cuadro básico de menús que contiene 10 minutos de dietas normales y que es renovado cada 10 días. Además tienen 22 dietas especiales.

CUADRO BASICO DE ALIMENTOS.

En esta unidad no cuentan con un cuadro básico de alimentos, y por lo tanto para realizar sus compras se basan en el reporte del ecónomo, quien les indica las cantidades e ingredientes que necesita para la preparación diaria de las dietas normales y especiales.

SISTEMA DE ABASTECIMIENTO.

Para proveerse de víveres emplean el sistema de compra directa por ser el propio personal de la unidad el que, con la ayuda de un camión, asiste a los mercados y centros comerciales para abastecerse de comestibles.

Los proveedores los determinan de acuerdo a la oferta existente en el mercado, tomando en cuenta el precio y calidad de los productos, prevaleciendo generalmente los proveedores que se indican a continuación en el calendario de compras.

<u>ARTICULO</u>	<u>COMPRAS</u>	<u>PROVEEDOR</u>
Abarrotes	Cada 3er. día	- La Merced
Frutas y Verduras	Cada 3er. día	- La Merced
Carnes	Diario	- Juan Martín introductor de ganado en el rastro.
Pollo	Cada 3er. día	- Rastro de Aves.
Pescados y Mariscos.	Cada 10 o 12 días.	- Frigorífico de Tepapan.
Leche	Diario	- Liconsa de Conasupo. - Central Lechera y Forrajera.
Derivados Lácteos	Variable	- Cremería Holstein
Otros Productos	Según necesidades.	- Varios Proveedores.

El pago de éstos artículos lo realizan en efectivo al momento de la compra.

Los alimentos son preparados en la cocina central de éste hospital y se distribuyen a los pacientes por medio

de carros thermo y charolas en cada uno de los pisos, y al personal en el comedor mediante charolas.

En total se sirven diariamente 7,200 raciones correspondiendo 2,400 a pacientes y 4,800 al personal. El costo promedio por ración es de \$ 3.33 en virtud de que éste servicio está sujeto a un presupuesto por parte de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, que indica que los 3 alimentos no deberán exceder de \$ 10.00.

Por otra parte cuentan también para el servicio de alimentación con un casino a donde asisten los visitantes, los precios que en éste lugar se cobran son más bajos de los normales en cualquier otro restaurante fuera de esta unidad, por tratarse de una concesión del hospital al restaurante.

HOSPITAL CENTRAL DE CONCENTRACION NACIONAL - DE PETROLEOS MEXICANOS

Esta unidad tiene una capacidad de 122 camas, para proporcionar atención médica hospitalaria a sus afiliados.

Para otorgar el servicio de alimentación a pacientes y personal, cuenta con instalaciones propias y personal especializado para su funcionamiento, supervisado por sus dietistas.

El personal médico y paramédico que labora en esta unidad, recibe el servicio de alimentación por medio de un subsidio. Este subsidio consiste en que el personal paga el 50% del costo total de la ración alimenticia que desee, (desayuno y comida ó uno de ellos), al adquirir a su arbitrio en el comedor del hospital el o los boletos que amparen dichos alimentos. Generalmente sirven 2 raciones al personal y 3 raciones a pacientes.

CUADRO BASICO DE MENUS.

Su cuadro básico de menús es semanal y cambian de -- acuerdo al gusto de la dietista en turno y a las necesidades del hospital, en virtud de que cada semana se turna a cada una de las 5 dietistas a desempeñar dicho cargo.

CUADRO BASICO DE ALIMENTOS.

El cuadro básico de alimentos se integra con todos los productos alimenticios que serán utilizados en la preparación de los menús, el cual especifica las marcas de preferencia.

SISTEMA DE SUMINISTRO.

El abastecimiento de los alimentos incluidos en el cuadro básico se realiza mediante la compra a un sólo proveedor siendo éste la empresa Abastecedora Comercial de México, S.A.

Para surtir los víveres necesarios al Hospital, el proveedor está sujeto a un calendario de entregas como se -- indica a continuación:

ARTICULO

ENTREGAS

Abarrotes	Lunes de cada semana.
Carnes en General	Lunes, martes y miércoles - de cada semana.
Frutas y Verduras	Lunes, miércoles, viernes y sábado de cada semana.
Leche.	Diario.
Derivados Lácteos y otros productos.	Surten según necesidades.

Cuando algún producto no lo entregan en el día convenido, lo notifican al hospital para enviarlo al siguiente día, asimismo para substituir un artículo por otro, lo comunican con anterioridad para que sea aceptado y evitar confusiones.

La recepción de los artículos la realizan la ecónoma y el almacenista, cotejando los artículos que reciben contra su pedido y verificando posteriormente con la factura del proveedor a fin de que en ambos documentos se especifiquen los mismos artículos con cantidades y precios.

El pago de los víveres lo efectúa el departamento de contabilidad después de 21 días de haber presentado el proveedor su factura a cobro.

La preparación de los alimentos para pacientes y personal se realiza en la cocina central del hospital y la distribución de los mismos para pacientes, es al través de carros-thermo, los que se trasladan a las tizanerías que tienen ubicadas en cada piso, colocándose los alimentos en los carros porta-charolas que aquí hay para posteriormente ser repartidos a los pacientes. Por lo que respecta al personal, se le sirve en charolas directamente de la cocina al comedor, al presentar éstos su boleto que indica el derecho al consumo de los alimentos.

En general se sirven diariamente 230 raciones, correspondiendo aproximadamente 80 raciones al personal y 150 a pacientes. El costo promedio de la ración es de - - \$ 16.00.

HOSPITAL DE FERROCARRILES NACIONALES.

Esta unidad tiene una capacidad de 434 camas para proporcionar atención médica hospitalaria a sus afiliados.

Para otorgar el servicio de alimentación a pacientes y personal, cuenta con instalaciones propias y personal especializado para su funcionamiento, bajo la supervisión de su dietista y ecónoma.

Todo el personal que labora en esta unidad y de acuerdo a su horario, tiene derecho a recibir 1 ó 2 alimentos, conforme a lo especificado en su reglamento interno. Por lo regular se sirven 2 raciones al personal y 3 a pacientes.

CUADRO BASICO DE MENUS.

Su cuadro básico de menús consta de 56 minutas diferentes, las que van teniendo rotación durante el año, haciéndoles modificaciones de acuerdo a las frutas y verduras de temporada.

CUADRO BASICO DE ALIMENTOS.

Está sujeto al cuadro básico de alimentos que le envía el proveedor Abastecedora Comercial de México, S.A., el cual especifica las marcas de los productos que surtirá.

SISTEMA DE ABASTECIMIENTO.

Para el abastecimiento de víveres utiliza el servicio de un sólo proveedor al igual que el I.M.S.S. y PEMEX, que es Abastecedora Comercial de México, S.A., el --

cual se encuentra sujeto a un calendario de entrega para surtir los productos que necesita el hospital, como se indica a continuación:

<u>ARTICULO</u>	<u>ENTREGAS</u>
Abarrotes	Semanal
Carnes y Pescados	Diarias
Frutas y Verduras	Diarias
Leche y Derivados	Diarias
Otros Productos	Según necesidades.

Por lo que respecta a la recepción y el pago de víveres, así como a la preparación y distribución de los alimentos, se sigue el mismo procedimiento que en el Hospital Central de Concentración Nacional de Petróleos Mexicanos descrito con anterioridad.

En total se sirven 1,300 raciones diarias, correspondiendo 700 raciones al personal y 600 raciones a pacientes. El costo promedio de la ración es de \$ 16.00. (Véase cuadro No.8).

GUARDERIAS

Dentro de este Sector Público se procedió a hacer un breve análisis del sistema de suministro de alimentos utilizado en las guarderías dependientes del Instituto Nacional de Protección a la Infancia y de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

INSTITUTO NACIONAL DE PROTECCION A LA INFANCIA

Este Instituto sostiene una guardería para hijos de empleados, en la que proporciona entre otros servicios, el

SECTOR PUBLICO

CUADRO No 8

CUADRO RESUMEN DE HOSPITALES DEL SECTOR PUBLICO

U n i d a d	No. de Hosps.	No. de Camas	Raciones Servidas -			Costo por Ración	Sistema de Abasteci-- miento
			Pacientes	Diariamente	Personal Total		
I.S.S.S.T.E.	8	2,123	-	-	9,600	\$ 5.75	Varios Pro veedores.
S.S.A.	15	6,945	13,900	7,300	21,200	7.95	Varios Pro veedores.
Hospital Central Militar.	1	800	2,400	4,800	7,200	3.33	Compra Directa.
Hospital Central de Concentración Nal. de PEMEX.	1	122	150	80	230	16.00	Un prove edor.
Hospital de Ferroca- rriles Nacionales.	1	434	600	700	1,300	16.00	Un prove edor.

FUENTE: Investigación Directa. - México, D F. 1975.

de alimentación, ello implica que cuente con instalaciones y personal especializado.

La alimentación diaria se prepara en base a un cuadro básico de menús, compuesto por 15 minutas que van rotándose durante otros tantos días, sustituyendo frutas y verduras de acuerdo con la temporada, y su cuadro básico de alimentos está supeditado a los menús establecidos.

SISTEMA DE ABASTECIMIENTO

El abastecimiento de los víveres necesarios para la preparación de los menús, se realiza a través de varios proveedores, programando sus entregas de acuerdo al calendario que se indica a continuación:

<u>ARTICULO</u>	<u>ENTREGAS</u>	<u>PROVEEDOR</u>
Abarrotes	Semanal	La Leona
Carnes en General	Diarias	La Sanitaria
Pollo	Diarias	Carnicería Alicia
Frutas y Verduras	Diarias	Varios Proveedores.
Leche y Derivados	Diarias	Varios Proveedores.
Otros Productos	Según necesidades.	Varios Proveedores.

La recepción de los víveres la realizan la ecónoma y almacenista, cotejando los artículos que reciben contra su pedido y verificando posteriormente con la factura del proveedor a fin de que en ambos documentos se especifiquen los mismos artículos con cantidades y precios.

El pago de los víveres lo efectúa el Departamento Gene-

ral de Contabilidad después de 15 ó 30 días de haber pre-sentado los proveedores su factura a cobro.

El costo promedio de la ración es de \$ 5.50

SECRETARIA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA

Esta Secretaría tiene distribuidas en el D.F. y Valle de México 53 guarderías de las cuales corresponden 15 para hijos de empleados, 31 guarderías de Comité, llamadas así en virtud de que su control está a cargo de un comité de damas voluntarias, a las que asisten en su gran mayoría los hijos de personas de escasos recursos económicos y 7 guarderías anexas a 7 centros de salud a las que acuden los hijos de las personas que necesitan atención médica y los hijos de las personas que habitan cerca de ella y que no tengan los suficientes recursos económicos para solventar sus gastos.

Dentro de los servicios que otorgan a los niños en su estancia, se encuentra considerado el de alimentación, para lo cual cuentan con instalaciones propias y personal especializado para su funcionamiento.

En las guarderías para hijos de empleados y de los centros de salud, se sirven generalmente 2 ó 3 raciones a los niños de acuerdo al horario que en ella permanezcan y 2 raciones al personal, y en las guarderías de comité únicamente se proporciona 1 ración que es la comida a los niños que asisten a ella.

CUADRO BASICO DE MENUS.

La Dirección de Inspección Administrativa, les envía un cuadro básico de menús, el cual lo modifican de acuerdo a sus necesidades.

CUADRO BASICO DE ALIMENTOS.

Este cuadro incluye todos los alimentos que se utilizarán en la preparación de los menús, el cual es idéntico al utilizado en los hospitales que dependen de esta Secretaría.

Ahora bien, por lo que se refiere al suministro, recepción y pago de víveres, así como a la preparación y distribución de los alimentos, los procedimientos que se utilizan son similares a los descritos para los hospitales de la Secretaría, con la variación de que en las guarderías son niños sanos y los alimentos se sirven en el comedor.

A continuación se indica el número aproximado de las raciones que se sirven diariamente a niños y personal, y el costo promedio por ración.

GUARDERIAS	RACIONES QUE SE SIRVEN DIARIAMENTE A:	
	NIÑOS	PERSONAL
Guarderías para hijos de empleados (15)	3,372	714
Guarderías de Comité (31)	5,928	562
Guarderías de Centros de Salud (7)	313	-.-
Total	<u>9,613</u>	<u>1,276</u>
	===	=====

FUENTE: Secretaría de Salubridad y Asistencia.- Dirección General de Adquisiciones.- Sección de Víveres.- Mexico, D F. 1975.

El costo promedio por ración es de \$ 7.25

CUADRO No. 9

CUADRO RESUMEN DE GUARDERIAS

UNIDAD	Guarderías	Costo			Sistema de Compra
		por ración	No. de niños	de raciones servidas por personal Total	
I.N.P.I.	1	\$5.50	-	-	Varios Provs.
S.S.A.	53	\$7.25	9,613	1,276 10,889	Varios Provs.

FUENTE: Investigación Directa. - Mexico, D.F. 1975.

2.- OPERACION DEL SISTEMA DE ABASTECIMIENTO DE VIVERES EN ALGUNOS HOSPITALES DE LA INICIATIVA PRIVADA.

SECTOR PRIVADO

De la misma manera como se procedio para el Sector Público, a continuación se describe el sistema de suministro de viveres utilizado en cinco hospitales de la iniciativa privada.

Las gentes que asisten a estas unidades medicas, son en su mayoría personas que se encuentran situadas en un nivel socio-económico superior al de las personas que acuden a los Hospitales del Sector Público, con sus respectivas excepciones.

THE AMERICAN BRITISH COWDRAY HOSPITAL

Este hospital tiene una capacidad de 150 camas para proporcionar atención médica hospitalaria a sus pacientes.

Entre otros servicios que se otorgan a los hospitalizados se encuentra el de alimentación, contando para ello con instalaciones propias y personal especializado para su funcionamiento.

El servicio de alimentación que el hospital proporciona consta de 3 alimentos a pacientes internados, 1 ó 2 alimentos gratuitos a médicos residentes y becarios, y al personal restante 1 alimento que generalmente es la comida de medio día, por medio de un subsidio, el cual consiste en cubrir el 50% del costo total de la ración que consuman.

Además de los alimentos que preparan para pacientes y personal, proporcionan servicio de alimentación en su cafetería-restaurante a los visitantes, los que pueden escoger de su servicio fijo de parrilla lo que gusten y pagar lo estipulado en la carta por cada uno de los alimentos que consuman. Este servicio es constantemente supervisado a fin de que los precios que se cobren sean más bajos de los que se pagan en cualquier restaurante particular.

CUADRO BASICO DE MENUS.

Este consta de 10 menús que cambian al finalizar el décimo día, ajustándose para éllo a los cambios suscitados por temporada, principalmente en el rubro destinado a frutas y verduras.

CUADRO BASICO DE ALIMENTOS.

Este cuadro básico de alimentos incluye todos los productos que serán necesarios para la preparación de sus menús, indicando el o los proveedores que pueden surtirlos.

SISTEMA DE ABASTECIMIENTO.

Para abastecerse de los víveres necesarios utilizan los servicios de varios proveedores, para lo cual cuentan con un catálogo de proveedores que se deriva de su cuadro básico de alimentos mencionado. Este catálogo es revisado cada 20 días a fin de cotejar y comparar los precios que predominan en el mercado con los estipulados por sus proveedores y en base a ellos, determinar a los que habrán de surtirles, tomando en consideración precio, calidad y oportunidad en el servicio.

Una vez seleccionados los proveedores, programan sus entregas en base al siguiente calendario:

<u>ARTICULO</u>	<u>ENTREGAS</u>	<u>PROVEEDOR</u>
Abarrotes	Mensuales	-Varios Proveedores
Carnes en general	Cada 2 días	-Herford de Calidad, S.A. -La Sanitaria
Pollo	Diarias	-Pollería El Milagro
Pescados y Mariscos.	Cada 2 días	-La Sanitaria
Frutas y Verduras	Diarias	-Varios Proveedores
Leche	Cada 2 ó 3 días	-Varios Proveedores
Derivados Lácteos y otros productos	Según necesidades.	-Varios Proveedores

La recepción de los víveres la realizan la ecónima y al macenista, cotejando los artículos que reciben contra su pedido y factura del proveedor a fin de que en ambos documentos se especifiquen los mismos artículos con cantidades y precios.

El pago se efectúa los días 15, 21 y 30 de cada mes.

Los alimentos para los pacientes, se distribuyen desde la cocina central a los pisos por medio de un elevador, donde se colocan las charolas con los alimentos preparados, los que son recibidos en las tizanerías o cocinas de distribución de cada uno de los pisos para ser repartidos en los cuartos. Al personal se le sirve directamente de la cocina central al comedor, colocándose los alimentos en una charola.

En total se sirven 800 raciones diarias correspondiendo 500 a pacientes y 300 al personal. El costo promedio por ración es de \$ 18.60.

En virtud de existir una gran semejanza entre el American British Cowdray Hospital y los hospitales de Beneficencia Española, Clínica Londres y Hospital Dalinde, en lo referente a la planeación del servicio de alimentación consistente en:

- a) Contar con equipo e instalaciones propias, así como con personal especializado para su funcionamiento, y
- b) Proporcionar alimentación a:
 - i) pacientes (3 raciones)
 - ii) personal (1 ó 2 raciones gratuitas de acuerdo a su horario).

A continuación se describirá en cada uno de ellos su capacidad, sus cuadros básicos tanto de menús como de alimentos, sus sistema de suministro y las particularidades que encajen dentro de su servicio de alimentación en general.

Asimismo, se describirá el Hospital de México, que no se ha mencionado por tener peculiaridades diferentes respecto a la planeación del servicio de alimentación que se indicaron para los hospitales antes mencionados.

BENEFICENCIA ESPAÑOLA

La Beneficencia Española tiene una capacidad de 730 camas, para proporcionar atención médica hospitalaria a sus afiliados. Dentro de otros servicios con que cuenta para atender a sus hospitalizados se encuentra el de alimentación.

A diferencia de los hospitales tratados con anterioridad, esta unidad carece de un cuadro básico de menús y de un cuadro básico de alimentos, manteniendo siempre en stock todos los alimentos que les son necesarios en la preparación de sus menús.

Para la elaboración de los menús que se sirven en las dietas a pacientes y personal, toman como base el modelo que elabora la dietista de la unidad, el cual se encuentra generalmente calculado entre 2,500 y 3,000 calorías, además toman en consideración el reporte de existencia de víveres que entrega el almacenista.

SISTEMA DE ABASTECIMIENTO

Para abastecerse de los víveres necesarios utilizan los servicios de varios proveedores, programando sus entregas en base al siguiente calendario:

<u>ARTICULO</u>	<u>ENTREGAS</u>	<u>PROVEEDOR</u>
Abarrotes	Cada 15 ó 30 días	-Proveedor Lara
Carnes en General	1 ó 2 veces por semana.	-Joselito.
Pollo	Diario	-Varios proveedores
Pescados y Mariscos	1 ó 2 veces por semana	-Tepepan "La - Viga"

Frutas y Verduras	2 veces por semana	-Gigante
Leche	Diario	-Varios Provee <u>dores</u> .
Derivados Lácteos y otros productos	Según Necesidades	-Varios Provee <u>dores</u> .

Respecto a la recepción y distribución de los alimentos, se sigue el mismo procedimiento descrito para el American British Cowdray Hospital.

En total se sirven diariamente 650 raciones correspondiendo 750 a pacientes y 900 al personal, el costo promedio por ración es de \$ 17.00.

CLINICA LONDRES

Esta clínica tiene una capacidad de 150 camas para proporcionar atención médica hospitalaria a sus afiliados. Su cuadro básico de menús consta de 7 minutos, para cada uno de los días de la semana, cada minuta incluye varios platillos a fin de que los pacientes escojan la alimentación que deseen consumir.

SISTEMA DE ABASTECIMIENTO.

Para el abastecimiento de víveres, utilizan los servicios de varios proveedores, quines entregan directamente a la unidad. A continuación se indican los proveedores -- así como los artículos que surten:

ARTICULO

PROVEEDOR

Abarrotes	- Herdez
	- Vigil
	- Casa Ferrer
	- Abastecedora de Semillas

Carnes en General	- Carnicería La Fortuna.
Pollo	- Abastecedora de Pollo.
Pescados y Mariscos	- La Sirena.
Frutas y Verduras	- La Flor de Guadalupe
	- José Montero
Leche	- Lala
Derivados Lácteos y otros productos.	- Varios Proveedores.

Para la recepción y distribución de los alimentos, se emplea el mismo procedimiento del American British - Cowdray Hospital, descrito con anterioridad. En total se sirven diariamente 225 raciones.

HOSPITAL DALINDE

Este hospital tiene una capacidad de 72 camas, para proporcionar atención médica hospitalaria. Dentro de otros servicios con que cuenta para atender a sus pacientes internados se encuentra el de alimentación.

De la misma manera que la Beneficencia Española, antes tratada, carecen de un cuadro básico de menús y de alimentos, y para preparar sus menús la dietista los programa en base a los reportes que cada uno de los pisos le envía diariamente.

Por otra parte tienen servicio de cafetería-restaurante propio, para la atención del personal y visitantes, éstos últimos pagan lo que consumen de acuerdo a los precios estipulados en su carta de menús, el cual se encuentra al nivel de cualquier otro restaurante particular.

SISTEMA DE ABASTECIMIENTO.

Para el abastecimiento de viveres utilizan el sistema de varios proveedores, comprando aproximadamente el 50% a productores y el 50% a distribuidores, los cuales entregan directamente a la unidad en base al siguiente calendario de entregas.

<u>ARTICULO</u>	<u>ENTREGAS</u>	<u>PROVEEDOR</u>
Abarrotes	Semanal	- Varios Proveedores.
Carnes en general	Cada 3 días	- Frigoríficos del Edo de México.
Pollo	Diario	- Los Reyes - Carnicería Rosi
Pescados y Mariscos	1 vez por semana.	- Productos Pesqueros Tepepan.
Frutas y Verduras	Diario	- José Montero Rodríguez
Leche	Diario	- Alpura
Derivados lacteos y	Según necesidades	- Varios Proveedores.

En total se sirven diariamente 150 raciones con un costo promedio por ración de \$ 12.00.

Por lo que respecta a la recepción y distribución de los alimentos se realiza de la misma manera que el American British Cowdray Hospital.

HOSPITAL DE MEXICO

Este hospital tiene una capacidad de 90 camas para proporcionar atención médica hospitalaria a las pacientes que lo requieran.

Entre otros servicios que se otorgan a las personas hospitalizadas se encuentra el de alimentación, contando para ello con equipo e instalaciones propias, y para su atención subrogan los servicios del personal especializado del Restaurante Jean's, que se encuentra en el mismo hospital y con el cual tienen un contrato a 5 años. Este contrato establece entre otras cosas que el costo por alimentación variará en el momento en que se registren aumentos en los precios de los víveres y que el pago por concepto de alimentación se efectuará de acuerdo al número de desayunos, comidas y cenas, servidas a las pacientes (únicamente se atienden mujeres).

El costo por cada uno de los alimentos se encuentra sujeto a una tarifa especial convenida por ambas partes.

La subrogación de éste servicio es con el fin de evitar gastos y problemas que les causaría el tener personal propio.

El servicio de alimentación que el hospital otorga a sus pacientes consta de 3 raciones diarias.

Al personal y visitantes que deseen tomar sus alimentos en esta cafetería-restaurante, se les proporciona servicio a la carta, los precios en ella indicados se encuentran al nivel de cualquier otro restaurante particular (Sanborn's, Denny's, etc.), con excepción de la comida de medio día, la que tiene un costo para todo el público en general de \$ 23.00.

CUADRO BASICO DE MENUS.

Su cuadro básico de menús consta de 7 menús de dietas normales, tanto para las pacientes como para el público en general que asiste a esta cafetería-restaurante. Estos menús van teniendo rotación durante el

transcurso del año, modificando únicamente aquellos - alimentos que requieran de productos de temporada, ta les como frutas y verduras.

Por lo que respecta a las dietas especiales, estas se elaboran de acuerdo con la dietista del hospital y el - economo del restaurante, tomando en cuenta las dispo- siciones medicas.

SISTEMA DE ABASTECIMIENTO.

Para abastecerse de los víveres necesarios para la pre paración de los alimentos, utilizan los servicios de va- rios proveedores como se indica a continuación:

ARTICULO

PROVEEDOR

Abarrotes	- Casa Román
Carnes en General	- La Sanitaria
Pollo	- Santa Mónica
Pescados y Mariscos	- Tepepan "La Viga"
Frutas y Verduras	- Montero y Rodríguez
Leche	- Chipilo
Derivados Lacteos y otros productos.	- Varios Proveedores

La recepción y distribución de alimentos la realizan el economo y almacenista del restaurante cotejando los ar- tículos que reciben contra su pedido y la factura del - proveedor, a fin de que en ambos documentos se espe- cifiquen los mismos artículos con cantidades y precios.

La distribución de los alimentos se hace directamente de la cocina del restaurante a los pisos del hospital - por medio de carros porta-charolas.

En general se sirven 150 raciones fijas, teniendo un costo promedio de \$ 26.66 por ración.

SECTOR PRIVADO

CUADRO No. 10

CUADRO RESUMEN DE HOSPITALES DEL SECTOR PRIVADO

U N I D A D	No. DE CAMAS	Raciones Servidas Diariamente			Costo por ración	Sistema de Abastecimiento
		PACIENTES	PERSONAL	TOTAL		
THE AMERICAN BRITISH CONDRAV HOSPITAL	150	500	300	800	\$18.60	VIARIOS PROVEEDORES
BENEFICENCIA ESPAÑOLA	730	750	900	1,650	17.00	VIARIOS PROVEEDORES
CLINICA LONDRES	150	-	-	225	-	VIARIOS PROVEEDORES
HOSPITAL DALINDE	72	-	-	150	12.00	VIARIOS PROVEEDORES
HOSPITAL DE MEXICO	90	150	-	150	26.66	VIARIOS PROVEEDORES

FUENTE: Investigación Directa.- México, D.F.- 1975.

BREVE SEMBLANZA DEL SERVICIO DE ALIMENTACION EN ALGUNOS HOSPITALES DE ESTADOS UNIDOS DE -- AMERICA (U.S.A.)

En los últimos años han aparecido sistemas que, basados en técnicas nuevas de producción y conservación de los alimentos y en la aplicación de aparatos de calentamiento de nuevos principios físicos, ofrecen la posibilidad de resolver radicalmente varios de los problemas - que representa el servicio de alimentación y revolucionar los requerimientos arquitectónicos en los hospitales hasta el punto quizá de que desaparezcan las cocinas propiamente dichas.

Estos sistemas son los aplicados a los llamados "Alimentos Congelados" que en los Estados Unidos de América se han puesto en marcha en algunos hospitales, según informa Enrique Yañez en su libro "Hospitales de Seguridad Social para 1973"

En otros muchos casos tienen sistemas mixtos, pero parece que en general se encuentra una tendencia a favor del empleo de alimentos congelados y de hornos de microondas que sustituyen los procedimientos tradicionales.

En estos sistemas los alimentos se preparan, cocinan y después se congelan, manteniéndolos en este estado hasta que conviene consumirlos, plazo que puede presentar varias semanas sin que disminuyan sus propiedades nutritivas.

El calentamiento de éstos alimentos se hace en hornos eléctricos de microondas que calientan agitando todas las moléculas orgánicas durante unos segundos, lo cual permite que el reparto de comidas en una unidad de hospitalización requiera de muy poco tiempo.

Los alimentos provienen de la cocina del hospital local - en que se tendrán congeladores, refrigeradores y la línea de ensamble en la cual se preparan las charolas que se envían a las cocinas de distribución. Los hornos de microondas deben colocarse en estas cocinas sobre mesas de trabajo en carritos que puedan transportarse a los pasillos de la unidad de hospitalización y calentarse aquí los alimentos siempre que para éllo se tengan contactos eléctricos.

La preparación o cocinado de los alimentos y su congelación pueden realizarse en tres formas distintas en cuanto a organización, lo cual por otra parte significa variante en el sistema general de alimentación:

- 1o.- Los alimentos congelados pueden provenir de una fábrica, empresa independiente de la cual el hospital es uno de tantos consumidores.
- 2o.- Los alimentos pueden prepararse en una planta central propia de la Institución que en esta forma surte a varios de sus hospitales en una ciudad o región, y
- 3o.- Los alimentos son preparados y congelados en la cocina central del hospital.

En los dos primeros casos desaparecen del hospital las secciones correspondientes al proceso de elaboración de alimentos, sustituyéndolos por una sección de congeladores que conservan los alimentos que en este estado han llegado al hospital y refrigeradores para el descongelamiento paulatino de los alimentos y para conservación de otros que no han sido congelados, así como una línea de ensamble en la cual se preparan las charolas que contienen las porciones de comida que se envían a las cocinas de distribución.

Subsistirán la despensa con los alimentos que no requieren preparación (frutas, galletas, conservas, latas, le--gumbres frescas, pan, leche, etc.), las marmitas para hervir la leche si ésta requiere hervirse; los lugares -- para ciertas dietas especiales y algunos postres y por -- ende lugares de lavado de utensilios, oficina de la dietis--ta, etc.

En el tercer caso subsiste la cocina para guisar, pero -- se labora en horas normales y se tiene una gran varie--dad para combinar y seleccionar los alimentos, requirién--dose adicionalmente congeladores y refrigeradores como -- en los dos primeros casos.

Por lo que respecta a los hornos de microondas, su apli--cación específica es la de calentar alimentos que duran--te algún tiempo se han mantenido congelados o refrigera--dos, así como la de elevar la temperatura de algunos -- alimentos preparados con anticipación que se han enfria--do.

Los hornos que se encuentran actualmente en el mercado son de dimensiones pequeñas que significan capacidad pa--ra unos tres platos de calentamiento simultáneo si se con--sidera que un plato requiere de 45 a 60 segundos para -- calentarse, y los tres juntos no más de 2 minutos, de -- manera que dos de éstas unidades bastarían para la comi--da de una unidad de hospitalización.

De lo anterior se deduce que entre otras ventajas carac--terísticas de estos hornos, se cuentan la rapidez en el -- calentamiento de los alimentos, aunada al poder que tien--en para evitar sustracciones y desperdicios, puesto que solamente se calienta la comida que se va a consumir, -- facilidad de proporcionar las comidas retrasadas a algu--nos enfermos y reducción de personal.

En síntesis, el uso de alimentos congelados y hornos -- permite aumentar considerablemente hasta un 50% la cantidad de comidas, sin problemas en las áreas de preparación, facilita el uso de vajillas y cubiertos desechables y no requiere loza especial, facilita que el transporte de alimentos a las cocinas de distribución se haga con la anticipación conveniente para evitar aglomeración en los elevadores, significando ahorro en instalaciones tanto en la cocina central como en las de distribución, ahorro de espacio y de servicio de mantenimiento.

En nuestro país los sistemas brevemente enunciados, probablemente signifiquen ventajas en algunas instituciones con problemas de gran magnitud en servicio de alimentos, pero hay que tomar en consideración varios factores y serán las dietistas quienes planteen los cambios o modificaciones del sistema, tomando como base el tipo de alimentación que se acostumbra en el país, así como la escasez o abundancia de plantas congeladoras de alimentos que puedan existir en el mercado y su insuficiente producción y variedad, que puede ser representativa en un momento determinado sin descuidar los costos que se obtendrían tanto por equipo inicial como por operación y su repercusión en el gasto que por este concepto originaría a la Institución, un cambio tan radical en el sistema actual del servicio de alimentación.

3.- BREVE EVALUACION.

Se ha observado a través del análisis de los distintos sistemas de abastecimiento de víveres en hospitales del Sector Público y Privado que constituyen la muestra, que son tres los sistemas existentes.

- 1.- El sistema por medio de "Varios Proveedores", que surten directamente a los hospitales y guarderías, - como en el caso del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado, Secretaría

de Salubridad y Asistencia, Instituto Nacional de Protección a la Infancia, American British Cowdray Hospital, - Beneficencia Española, Clínica Londres, Hospital Dalinde y Hospital de Mexico.

- 2.- El sistema de aprovisionamiento de víveres de "Compra Directa" en varios establecimientos comerciales y mercados, que es utilizado únicamente por el Hospital Central Militar, y
- 3.- El sistema de "Un Sólo Proveedor-Distribuidor", en cargado de entregar directamente en cada unidad los artículos requeridos como en el caso de Petróleos Mexicanos y Ferrocarriles Nacionales.

Los hospitales y guarderías que son abastecidos por varios proveedores, han establecido con los mismos, convenios o contratos de suministro de víveres con diferentes modalidades por medio de los cuales se obligan tanto proveedores como hospitales a surtir y recibir respectivamente, los víveres necesarios en un tiempo y lugar determinado. Estos convenios o contratos se renuevan acorde al cumplimiento de los proveedores y a las necesidades del hospital.

Por lo que se refiere al costo por ración, el más bajo se detectó en el Hospital Central Militar, lo cual se atribuye al presupuesto que les asigna para el renglón de compra de víveres, la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, y que no debe exceder de \$ 10.00 diarios por las tres raciones.

Lo anterior obliga al administrador a abastecerse directamente en los establecimientos comerciales y mercados, tratando siempre de comprar a un bajo precio y sujetarse a un presupuesto limitado.

Se observó que en algunos hospitales del Sector Privado, como la Beneficencia Española, el American British Cowdray Hospital y el Hospital de México, que utilizan el sistema de "varios proveedores", el costo por ración es más elevado que en los hospitales del Sector Público, lo cual se debe principalmente a los siguientes factores:

1. - En los hospitales del Sector Privado existe una mayor variedad en los menús y las raciones son más abundantes, dado el carácter empresarial de estas instituciones, en donde aumenta el grado de complacencia con respecto a los pacientes.

Aumentando considerablemente el número de platillos en los menús, por lo que deberán contar con mayores existencias de víveres incrementando con ello el costo por ración.

2. - Otro factor a considerar, es el hecho de que en los hospitales del Sector Público, los controles utilizados para la adquisición de alimentos son más estrictos que los empleados en unidades del Sector Privado.

La más importante de estas formas de control es el Cuadro Básico de Alimentos, a diferencia de los Hospitales del Sector Privado que no lo tienen.

CAPITULO IV

EVALUACION DEL SISTEMA DE ABASTECIMIENTO DEL I.M.S.S.

I EVALUACION CON BASE EN PRECIOS, CALIDAD Y OPORTUNIDAD DEL SERVICIO

En el Instituto Mexicano del Seguro Social, la Subdirección - General Médica y la Jefatura de Nuevos Programas - mediante estudios realizados a nivel profesional-, han determinado los artículos alimenticios más adecuados para preparar las raciones en cada unidad hospitalaria, así como los volúmenes necesarios.

A fin de proveerse de dichos alimentos, el I.M.S.S. necesita un adecuado servicio de abastecimiento, que le permita contar oportunamente con los artículos seleccionados, de las marcas especificadas y, sin deterioro de lo anterior, al precio más bajo posible.

Tomando en consideración estos elementos, el objetivo de este capítulo es hacer una evaluación del actual sistema de abastecimiento de víveres, y conocer en que medida dicho sistema está cubriendo las necesidades del Instituto en el ramo de alimentos, en cuanto a precios, calidad y oportunidad del servicio proporcionado por los proveedores.

1.1 PRECIOS. - Comparación de los precios de víveres reportados por los proveedores con otros existentes en el mercado

En el contrato de suministro de víveres celebrado con el proveedor Abastecedora Comercial de México, S. A., se especifican los precios a los que se deben liquidar las mercancías que surte

dicho proveedor a las unidades hospitalarias y guarderías del I. M. S. S. ubicadas en el área del Valle de México. Igualmente se determinan las condiciones y calidad en que deberán entregarse.

Por lo que respecta a los precios, en el contrato mencionado se señala que éstos no podrán ser superiores a los vigentes en las cadenas de auto-servicio establecidas en plaza. Además el proveedor se obliga a conceder el 5% de descuento sobre el importe de las compras totales. De esta manera el Instituto, que compra grandes volúmenes, está en posibilidad de adquirir los artículos alimenticios a precios más bajos o por lo menos iguales a los de algunos grandes almacenes de auto-servicio, sin pagar por el servicio de entrega.

Por otra parte, y representando una ventaja para el Instituto, la Secretaría de Industria y Comercio ha establecido precios oficiales a ciertos productos básicos tales como el azúcar, la leche, frijol, huevo, etc., imponiendo de esta manera un control en la venta y distribución de éstos artículos.

Control y Cotejo de precios. - Dentro del Instituto existe un control sobre los precios a los que se están adquiriendo los víveres, basado en el Cuadro Básico de Alimentos que el proveedor entrega mensualmente en cada unidad. Como los precios señalados en dicho cuadro se consideran vigentes por un mes, cuando sufren alguna modificación el proveedor notifica a las unidades adquirentes mediante un reporte, el nuevo precio a fin de que en los hospitales y guarderías puedan ser identificadas las variaciones al momento de recibir la factura del proveedor.

Otro control que se ejerce para salvaguardar la economía de la institución, sin detrimento de la calidad de los productos alimenticios que se adquieren, consiste en la revisión constante del Cuadro Básico de Alimentos que efectúa la Asesoría de Dietología para encontrar sucedáneos de los productos que aumenten considerablemente de precio.

Asimismo, el Departamento de Investigaciones Económicas, Promoción y Supervisión de la Jefatura de Adquisiciones, elabora sistemáticamente cuadros comparativos entre los precios reportados por el proveedor y los existentes en algunas tiendas de auto-servicio, tales como Supermercados, S. A. , Aurrerá y Comercial Mexicana, verificando de esta manera que los precios señalados por el proveedor en el Cuadro Básico de Alimentos, así como en las facturas, cumplan con lo estipulado en el contrato.

1.2 CALIDAD. - Evaluación de la calidad de los alimentos - de acuerdo a sus marcas.

En este apartado, se presentan algunas consideraciones respecto a la calidad de los artículos que actualmente está adquiriendo el Instituto.

Para incluir un artículo en el Cuadro Básico de Alimentos, se analizan las siguientes características:

- a) Que sea un producto necesario para la preparación de los menús por las cualidades alimenticias e ingredientes que contenga.
- b) Su facilidad y rapidez de preparación.

Quando se trata de artículos con una marca específica, como en el rubro de abarrotes, quesos y salchichonería, después de tomar en consideración los elementos señalados, se determina el producto con base en un estudio comparativo de la calidad de otras marcas existentes en el mercado, considerando su disponibilidad y precio.

Además de los artículos mencionados, el proveedor ACOMSA se compromete a surtir los rubros de carnes, pescados y mariscos, frutas y verduras, todos ellos de primera calidad.

La Jefatura de Servicios Médicos del Valle de México elaboró un Reglamento de Higiene para el control de la calidad de todos los productos alimenticios que se reciben en las unidades médico-hospitalarias, el cual se basa en el Código Sanitario publicado en el Diario Oficial.

El control de calidad reviste 2 aspectos:

A. - Control Bacteriológico.

B. - Control de Higiene y Calidad.

El primero se realiza cada 8 ó 16 días de acuerdo al programa de higiene de cada unidad y se efectúa en los laboratorios de cada hospital, tomando una muestra, ya sea de los alimentos entregados ese día por el proveedor o de alimentos que tienen uno o dos días de recibidos.

Los productos lácteos, o aquellos que siempre presentan cierto grado de contaminación, son sujetos a un control de calidad especial, cuando su preparación, olor o sabor así lo requieren en un momento dado.

Los alimentos preparados se controlan de igual forma, tomando una muestra específica y considerando la clasificación que se tiene para el efecto.

El segundo, lo efectúan las dietistas encargadas de cada unidad, realizando una inspección ocular de los productos recibidos, coteando primero sus características físicas (pruebas organolépticas)* y posteriormente el peso de los mismos. Esta forma de control, se ejerce principalmente sobre los envases y empaques de la mercancía, observando que no vengan

* Las que se realizan mediante los sentidos para detectar el color, olor y sabor de los productos alimenticios.

defectuosos o sucios.

Por medio de estas formas de control, se ha podido comprobar que por lo regular la calidad de los artículos surtidos por el proveedor es buena, y que en muchas ocasiones, la mercancía en mal estado o de dudosa calidad ha sido repuesta por él mismo, viene al caso mencionar que en la cláusula sexta del contrato entre este proveedor y el Instituto, se señala lo siguiente: "El Instituto deberá formular sus reclamaciones sobre la calidad de los artículos recibidos, dentro de las 24 horas siguientes a su recepción, en cuyo caso el Proveedor deberá aceptar la devolución de dichos artículos."

Control de calidad en las Guarderías. - El control de calidad de los productos que se surten a las guarderías del Instituto, reviste como en el caso de los hospitales, dos aspectos:

- A. - Supervisión sobre los sistemas de elaboración utilizados por los proveedores.
- B. - Supervisión para controlar la higiene y calidad.

El primer aspecto consiste en realizar visitas periódicas a los fabricantes de los artículos incluidos en el Cuadro Básico de Alimentos para guarderías, aprobando todos aquellos que reúnan condiciones de fabricación y control de calidad satisfactorias, así como proponiendo o asesorando a los fabricantes para optimizar sistemas o corregir errores de fabricación que repercuten en la calidad de los alimentos. El control de higiene y calidad es similar al efectuado en los hospitales.

1.3 OPORTUNIDAD DEL SERVICIO. - Calidad y oportunidad del servicio proporcionado por los proveedores.

La oportunidad del servicio constituye el factor condicionante para la elección de un determinado sistema de abastecimiento de víveres, ya que la oportuna recepción de los artículos alimenticios dentro de una unidad hospitalaria y guardería, es indispensable para la preparación de los regímenes dietéticos especiales y normales de pacientes, niños y personal.

En este sentido se ha observado al través de la historia del abastecimiento de víveres en el I. M. S. S. , bosquejada en el Capítulo I, que cuando éste se encontraba a cargo de los administradores y ecónomas que asistían directamente a los centros comerciales y posteriormente cuando surtían varios proveedores, ambos sistemas presentaban problemas, en cuanto que hacían más difícil la agilización del abastecimiento a las unidades del Instituto por los siguientes motivos:

- a) Pérdidas de tiempo y dinero, que repercutían en el servicio de alimentos a pacientes y personal.
- b) Retraso en las entregas de los víveres por parte de los proveedores.
- c) Dificultad para la elección de proveedores por parte de los administradores de las unidades médicas y guarderías de la Institución.

Actualmente se han superado estas anomalías con la implantación del sistema de un sólo proveedor (ACOMSA) en los hospitales y guarderías para hijos de empleados y de tres más en las guarderías para hijos de aseguradas (NESTLE, LICONSA Y ESPECIALIDADES ITALIANAS).

Es pertinente resaltar que a pesar del crecimiento del I. M. S. S. que es una institución dinámica que día a día incrementa sus unidades, la empresa ACOMSA desde la celebración del contrato ha prestado un servicio eficaz y oportuno, aumentando acorde a las necesidades de la Institución, tanto sus unidades de reparto como personal, para garantizar satisfactoriamente las entregas de los productos alimenticios sin detrimento de su calidad, por supuesto bajo la supervisión y control de la Asesoría de Dietología del I. M. S. S.

En cuanto al suministro de carne, el proveedor se obliga a proporcionar a las diversas unidades del Instituto los cortes especiales que le sean señalados por las dietistas de cada una de las unidades, controlándose así la calidad y eficiencia del servicio.

Por otra parte, en relación al abastecimiento para las guarderías de Nuevos Programas (para hijos de aseguradas), ACOMSA está surtiendo únicamente abarrotes y CONASUPO entrega leche, al través de su filial LICONSA, ESPECIALIDADES ITALIANAS entrega frutas y verduras. Las entregas a este tipo de guarderías se dificultan a veces, debido principalmente a 2 razones:

- a) La disparidad y lejanía en su ubicación, y
- b) Las cantidades tan reducidas que se solicitan.

Por lo anterior, en ocasiones se dispone del fondo fijo de las unidades para abastecerse de alimentos en tiendas cercanas, dada la urgencia de ciertos productos alimenticios, así como por el retraso de los proveedores.

Por último, en lo relativo al suministro oportuno, en la cláusula Décima Quinta del contrato celebrado entre ACOMSA y el IMSS se señala lo siguiente:

"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 que por tal motivo se llegaren a causar daños al Instituto o a terceros; obligándose a restituir al Instituto las erogaciones que por éste concepto se llegaren a causar".

2. - COMPARACION CON OTROS SISTEMAS

El sistema de abastecimiento de alimentos utilizado en el I. M. S. S. , difiere del aplicado en hospitales y guarderfas del Sector Público y Privado principalmente por lo siguiente:

Los hospitales y guarderfas para hijos de empleados del I. M. S. S. , son abastecidos por un sólo proveedor (ACOMSA), Esta situación no se da en los hospitales y guarderfas del Sector Público y Privado analizados, quienes son surtidos por varios proveedores, a excepción del Hospital Central de Concentración Nacional de Pemex y el Hospital de Ferrocarriles Nacionales que son abastecidos únicamente por ACOMSA.

En virtud de que existen diversos factores que determinan la elección de un sistema de abastecimiento de víveres, como capacidad, servicios proporcionados y presupuesto de que disponga cada unidad hospitalaria, es importante analizarlos comparativamente.

A. - SITUACION, MAGNITUD Y CAPACIDAD DE LOS HOSPITALES Y GUARDERIAS DEL I. M. S. S. EN COMPARACION CON LOS QUE CONSTITUYEN LA MUESTRA.

Los hospitales del I. M. S. S. contaban al 31 de diciembre de 1974 en el Area del Valle de México, con 5617 camas en total, mientras que otros hospitales del Sector Público y Privado reportaron un número menor, como se observa en el Capítulo III cuadros Nos. 1 y 3, con excepción de los correspondientes

dientes a la Secretaría de Salubridad y Asistencia cuyas camas ascendían a 6945, cifra 23.77 % más alta. Empero, -- con respecto a sus instalaciones médicas, de cocina y comedor éstas son mucho menores, circunstancia que origina un número menor de personal ocupado en todos sus servicios, - lo que repercute en el volumen de alimentos que se consumen.

Se observan por lo tanto en el I. M. S. S. las siguientes características respecto a otras unidades estudiadas del Sector -- Público y Privado:

- a) Mayor capacidad instalada
- b) Mayor número de hospitalizados, así como de personal médico, paramédico y administrativo con derecho a alimentos.
- c) Un volumen más elevado de alimentos a consumir.

Tomando en consideración estos elementos, al Instituto le - ha convenido utilizar el servicio de un sólo proveedor -distribuidor principalmente porque se ha observado que se facilita y agiliza el sistema de abastecimiento para contar oportunamente con los víveres necesarios en cada una de las unidades además este proveedor garantiza los productos que ofrece, - al través del control de calidad que sobre ellos ejerce y surtiéndolos a un precio razonable.

Por otra parte, el tratar con un sólo proveedor, ha representado hasta la fecha ventajas tales como:

- . Elaborar el pedido a un sólo proveedor por parte de las - unidades solicitantes.
- . Agilidad en las devoluciones o cambios de mercancías -- que se realizan en el transcurso del día.
- . Simplificación en documentación, trámites y pago al proveedor.

Utilizar el almacén del proveedor como si fuese propio; -
eliminando este gasto y el de personas necesarias para -
el cuidado de los productos alimenticios.

- . Facilidad para cotejar los precios de los artículos que --
son surtidos al Instituto.

B. - DIFERENCIA EN LOS SISTEMAS Y CONTROLES INTER NOS.

Los sistemas empleados para el requerimiento, recepción -
y distribución de los alimentos así como los controles inter -
nos del I. M. S. S. son distintos a los empleados en las unida -
des del Sector Público y Privado que constituyen la muestra,
por los siguientes motivos:

- a) Se han sistematizado los procedimientos, como se deta -
lló ampliamente en el Capítulo II, tanto para la elab ora --
ción de los menús y cuadros básicos de alimentos, como
para la recepción y distribución de los mismos en cada -
hospital.
- b) Se ha agilizado la función de aprovisionamiento.
- c) La supervisión y control para el pago de documentos por
este concepto se reduce y simplifica mucho, ya que al -
ser un sólo proveedor y una sola factura, la revisión de
ésta requiere de poco personal y el margen de error o
cobro indebido es menos frecuente debido a la propia --
estandarización del sistema.

A diferencia de ésto, se observa que en los hospitales estu -
diados en el Capítulo III, cuadros Nos. 9 y 11, no existe un -
control tan estricto, sino que se apegan a sus necesidades --
en un momento determinado.

C. - DIFERENCIA EN PRECIOS DE LOS ALIMENTOS Y COS TO DE LA RACION.

La diferencia en precios de los alimentos se debe principalmente a:

- a) Las unidades adquieren sus productos alimenticios a diversos proveedores y a diferentes precios.
- b) La variedad y calidad de los alimentos influye en el precio de los mismos.

La diferencia en los costos por ración está determinada principalmente por:

- a) El volumen y variedad de alimentos que constituyen el menú, y
- b) Por los diferentes precios a que se adquieren los alimentos.

D. - SUBROGACION DE ALIMENTOS.

Otro aspecto a considerar dentro de los distintos sistemas analizados, es la subrogación de los alimentos, como en el caso del Hospital de México. En esta unidad el servicio de alimentación es proporcionado, como se mencionó en el Capítulo III, por personal de un restaurante privado que labora en instalaciones propias del hospital, encargándose dicho personal de la compra, preparación y distribución de los víveres a los pacientes, a cambio de lo cual el Hospital les cubre el costo por ración previamente especificado en un contrato. Subrogan el servicio de alimentación porque consideran que resulta más costeable el pagar un precio determinado por una ración alimenticia que el contar con personal propio para la cocina y comedor, ya que tendrían que pagar más en sueldos y salarios, costo de los víveres y aparte controlar la labor de abastecimiento de alimentos.

Otro sistema que ofrece ventajas es la subrogación de alimentos congelados, que es utilizado en algunos hospitales de EE. UU., en virtud de que se reducen considerablemente las instalaciones propias de la cocina y comedor así como el personal, ya que los alimentos se reciben preparados y congelados y se mantienen en ese estado en algunos congeladores y refrigeradores del propio hospital, calentándolos en hornos de microondas al momento de servirlos, de tal manera que se cambia el sistema de abastecimiento de víveres por el de alimentos preparados y congelados, reduciendo los costos de operación. Pero como se señala en el Capítulo III, la adopción de este sistema estará sujeto a varios factores, entre los que se cuentan los gustos y preferencias de quienes seleccionan las dietas, la existencia de proveedores de este tipo de alimentos, así como las perspectivas de sustitución de instalaciones, dependiendo de la oferta de las mismas en el mercado nacional y del presupuesto de cada institución.

E. - AUMENTO DE LAS UNIDADES DEL I. M. S. S.

A diferencia de otras instituciones que cuentan casi siempre con las mismas unidades y capacidad, o cuyos incrementos son relativamente bajos, el I. M. S. S. está creciendo continuamente, tanto en lo que se refiere a hospitales como a guarderías y principalmente las destinadas para hijos de aseguradas, de las cuales se tienen proyectadas 115 en el D. F. y Valle de México, para el año de 1980.

Esta característica dinámica del I. M. S. S. es un factor muy importante a considerar en la determinación de su sistema de abastecimiento, ya que en comparación con otras unidades médico-hospitalarias, que generalmente mantienen los mismos volúmenes de víveres, las necesidades de artículos alimenticios en el I. M. S. S. se están incrementando cada vez más, por lo que en seguida se analizarán las distintas alternativas que se presentan para mantener, mejorar o modificar el actual sistema de abastecimiento.

3. - ALTERNATIVAS

Tomando en consideración los factores mencionados en el apartado anterior y en base a la situación actual del IMSS, se presentan algunas alternativas para mejorar o cambiar el sistema de abastecimiento de víveres.

Para tal efecto, se analizan las ventajas y desventajas que representarían cada una de estas alternativas.

- 1a. - QUE LAS TIENDAS DEL I. M. S. S. O ALGUNA DE ELLAS SURTAN LAS DEMANDAS DE ABARROTÉS EN HOSPITALES Y GUARDERÍAS.

Actualmente se encuentran localizadas en el Área del Valle de México, 4 tiendas para empleados del propio Instituto. Para el aprovisionamiento de víveres, utilizan el servicio de varios proveedores -fabricantes o distribuidores mayoristas-, comprándoles a precios especiales que muchas veces rebasan el 20% de descuento en comparación con los precios que rigen en las tiendas de autoservicio.

Dicho descuento representa un ahorro mayor al obtenido con el proveedor ACOMSA, considerando que éste otorga únicamente el 5% de descuento sobre los precios que rijan en las tiendas de autoservicio.

Tomando en cuenta esta ventaja en precios, que representa para las tiendas del I. M. S. S. la compra directa a fabricantes o distribuidores mayoristas, se podrían adquirir mayores volúmenes de abarrotes, para surtir directamente de la tienda a los hospitales y guarderías, para lo cual sería necesario contar con:

- a) Bodegas para almacenar la mercancía.

- b) Personal para la recepción y entrega de víveres a las distintas unidades.
- c) Elementos de transporte y acarreo necesarios tales como camiones, camionetas, carretillas, etc.

Y en este sentido habría que analizar la inversión necesaria para adquirir estos vehículos, así como la inversión que se tendría en personal y en la reorganización respectiva, la cual si es muy elevada podría representar una desventaja en la elección de este sistema.

Por otra parte, si los proveedores entregaran directamente a las unidades sería necesario convenir con ellos en que porcentaje aumentaría el costo de distribución y en que medida afectaría los precios de los artículos.

Otra desventaja sería el hecho de que actualmente en las tiendas del I. M. S. S. no se expenden algunos artículos perecederos tales como frutas y verduras, que son de primera necesidad en las unidades hospitalarias y guarderías. Además el volumen y variedad de carnes (pollo, pescado, etc.) que se adquieren en las tiendas es mínimo en comparación con las necesidades de hospitales y guarderías.

2a. - SISTEMA COMBINADO I. M. S. S. - ACOMSA.

Con relación a la primera alternativa, y con el objeto de complementarla en caso de ser seleccionada, sería necesario que los rubros de frutas y verduras, carnes y pescados, fueran surtidos por el proveedor ACOMSA, surgiendo de esta forma la siguiente combinación.

TIENDAS DEL IMSS - ACOMSA

ABARROTÉS

CARNES Y PESCADOS
FRUTAS Y VERDURAS

Manteniéndose para las tiendas del I.M.S.S. las siguientes condiciones:

- Reorganización administrativa para cubrir y controlar las entregas de abarrotes a las unidades.
- Ampliación del local
- Aumento de personal
- Flotilla de camiones
- Bodegas para almacenar grandes volúmenes de abarrotes, en el caso de que el I.M.S.S. entregara directamente a las unidades. Estas bodegas estarían ubicadas en puntos estratégicos del D.F. y Valle de México, a fin de cubrir eficazmente las necesidades de las distintas unidades, -- (hospitales y guarderías).
- Refrigeradores especiales para productos lácteos y sus derivados.

3a. - CREACION DE UNA UNIDAD DISTRIBUIDORA ESPECIAL PROPIA DEL I.M.S.S.

Esta alternativa es completamente distinta a las señaladas, porque implica la creación de una unidad distribuidora especial separada de las tiendas, administrada por el propio Instituto y controlada por personal especializado.

Esta unidad operaría en forma similar a ACOMSA, contando para ello con los elementos necesarios, tales como -- personal, instalaciones adecuadas, bodegas, equipo de refrigeración, transporte, etc., con las siguientes funciones:

- Localización y selección de proveedores
- La compra de todos los víveres necesarios en las unidades médico-hospitalarias y guarderías
- Recepción.
- Preparación y corte de carnes
- Almacenamiento y distribución de los víveres, y
- Control de inventarios.

A este respecto, es necesario evaluar la rentabilidad del proyecto en comparación con el actual sistema de suministro, no sin antes considerar la posibilidad de que una vez instalada esta unidad, tendría que irse ajustando constantemente hasta que estuviera perfectamente organizada y coordinada, así como con un amplio conocimiento del mercado y proveedores, que permitieran cambiar el actual sistema de suministro.

Esta unidad podría tratar directamente con los actuales fabricantes y distribuidores mayoristas de los productos alimenticios que se surten al I. M. S. S., para abatir precios y reducir costos.

A continuación, se analiza la posible rentabilidad del proyecto señalado, tomando en consideración los gastos registrados para el funcionamiento de una de las tiendas -- más grandes que tiene el Instituto en el Area del Valle de México.

Se considera además, que la unidad propuesta podría ser una adaptación que se hiciera a alguna de las tiendas, - sin necesidad de un local totalmente por separado.

ANALISIS DE COSTOS:

Durante el año de 1974, el I. M. S. S. gastó aproximadamente \$ 73'000'000.00 en alimentos para sus hospitales y guarderías. Si estos alimentos los hubiese adquirido directamente el Instituto a los fabricantes o distribuidores mayoristas, habría obtenido un descuento aproximado del 20%, de acuerdo a lo señalado en la lera. alternativa, - que en términos absolutos monetarios equivale a - - - - \$ 14'600'000.00, cifra que representaría el ahorro en la compra de estos productos. De esta cantidad se descontarían los gastos de operación por el funcionamiento de - la unidad en cuestión, tales como:

- Sueldos y otras remuneraciones ordinarias
- Uniformes al personal
- Papelería y Artículos de Oficina
- Diversos.

Con relación a esto, se observó que la tienda del I. M. S. S de referencia, vendió durante el año de 1975, cerca de -- \$ 69'000'000.00, teniendo para ello unos gastos de operación aproximados de \$ 5'000'000.00.

Considerando que la unidad proyectada tuviese aproximadamente los mismos gastos de operación (\$ 5'000'000.00), deduciéndolos del ahorro esperado (\$ 14'000'000.00), se tendría una utilidad neta aproximada de \$ 9'600'000.00 - anuales en la compra de alimentos.

En términos relativos, del 20% del ahorro esperado, se deduciría el 7% que representan aproximadamente los gastos de operación con respecto a las erogaciones totales, quedando por lo tanto una utilidad neta que oscilaría alrededor del 13%.

Respecto a la inversión necesaria para la creación de esta unidad, la cubriría el ahorro que el Instituto lograra en un sólo año de operaciones.

Referente a los gastos de inversión, éstos podrían ser similares a los que se tienen en la creación de una de las tiendas del I. M. S. S., que varían entre 3 y 3.5 millones de pesos, ya que la unidad no funcionaría para venta al público (empleados del I. M. S. S.), eliminándose de esta manera algunas instalaciones que actualmente tienen las tiendas tales como anaqueles, gólgolas, cajas registradoras, etc., sino como una central distribuidora con bodegas y cámaras de refrigeración para verduras, frutas y lácteos para lo cual sería necesario contar con transportes especiales.

Por lo que se refiere a algunos productos como carne, -
pollo, leche, pan, huevo, etc., se trataría de que los --
proveedores entregaran directamente en las unidades, co-
mo se está realizando actualmente.

CAPITULO V

PROYECCION DE LAS NECESIDADES DE ALIMENTOS - EN HOSPITALES Y GUARDERIAS DEL I.M.S.S. A 1980.

Uno de los principales objetivos de la Institución que nos ocupa, es el de prestar atención médicohospitalaria a un número cada vez mayor de personas, y esta característica dinámica del I.M.S.S. lo obliga a aumentar el número de servicios proporcionados, mediante constantes inauguraciones, ampliaciones y modificaciones a sus unidades existentes.

Este crecimiento de la Institución se refleja inicialmente en un aumento en el número de camas y lógicamente en un incremento en las raciones consumidas, tanto por pacientes como por el personal. De tal manera que el número de raciones consumidas o el volumen de alimentos está relacionado con el número de camas en servicio 11/.

Considerando los factores señalados, en el presente capítulo se proyecta el volumen (raciones) y costo de los alimentos que requerirá el I.M.S.S. para el año de 1980, para sus unidades médico-hospitalarias y guarderías ubicadas en el Area del Valle de México, tomando como base los movimientos registrados durante el año de 1974 en número de camas, raciones alimenticias, costo por ración y costos totales, considerando además las ampliaciones que se están realizando en estas unidades, así como el programa de construcción para 1980.

1.- CONSUMO Y COSTO ANUAL DE LA ALIMENTACION EN HOSPITALES A PACIENTES Y PERSONAL MEDICO, PARAMEDICO Y ADMINISTRATIVO.

11/ Se ha observado que por cada cama en servicio, se consumen aproximadamente 3 raciones diarias, y el personal con derecho a alimentos 2 raciones diarias.

La población ampara en el Area del Valle de México al 30 de diciembre de 1974, fue de 5'696,649 derechohabientes, contando para la atención médica de los mismos con una capacidad instalada de 5,617 camas, distribuidas en 15 Clínicas Hospitales y 15 Hospitales de Especialidades incluyendo los que se encuentran en el Centro Médico -- Nacional y Centro Médico La Raza, detallados ampliamente en el Capítulo II.

En este mismo año se registró un consumo de 8'650,836 raciones con un costo promedio por ración de \$ 8.21.

2. - CONSUMO Y COSTO ANUAL DE LA ALIMENTACION EN GUARDERIAS.

A) GUARDERIAS PARA HIJOS DE EMPLEADOS.

El Instituto Mexicano del Seguro Social, puso a disposición de los hijos de empleados, 6 guarderías, las cuales se encuentran ubicadas en zonas convenientemente localizadas en relación a los centros de trabajo y de habitación, en el area del D.F. y Valle de México, como se mencionó ampliamente en el Capítulo II.

El servicio de guarderías se dará hasta la capacidad máxima de 1,600 niños en total, diariamente, con un horario de permanencia de los menores de 7:00 A.M. a 21: P.M., de acuerdo a los horarios y turnos de labores de los padres, así mismo el período anual de estas guarderías consta de 273 días efectivos, generalmente.

Durante el año de 1974, las guarderías registraron un cupo diario de 1,382 niños, o sean 218 menos de los programados, la asistencia anual fue de 376,760 niños, el consumo de alimentos tanto de niños como de personal, fue de 574,965 raciones, correspondiendo el 94% a los primeros y 6% a los segundos.

El consumo de alimentos por parte del personal de las -

guarderías en relación a la población infantil asistente, - fue en la proporción de 1 a 15 respectivamente, debido a que el Instituto otorga a las personas que laboran 8 - horas, el derecho de l alimento, el cual por lo general es la comida de medio día.

El consumo y costo anual de alimentación otorga a niños y personal, en estas guarderías, durante el año de 1974, se indica en el cuadro No. 11

B) GUARDERIAS PARA HIJOS DE ASEGURADAS.

El Departamento de Coordinación General de Guarderías de la Jefatura de Nuevos Programas, actualmente tiene a disposición de la población infantil de madres aseguradas del D.F. y Valle de México, 36 guarderías con una capacidad para albergar cada una, a 432 niños diariamente, y cuyo horario de labores es de 6:00 A.M. a 21:00 P.M. - de lunes a viernes.

Este tipo de servicio inició sus operaciones con 10 guarderías, el 12 de agosto de 1974, incrementando su número en la forma como se indica a continuación.

Año 1974	Mes	Agosto/Septiembre	10	Guarderías
"	"	Octubre	14	"
"	"	Noviembre	16	"
"	"	Diciembre	21	"
"	1975	Enero/Marzo	21	"
"	"	Abril/Julio	22	"
"	"	Agosto	25	"
"	"	Septiembre/Noviembre.	32	"
"	"	Diciembre	33	"
"	1976	Enero/Febrero	33	"
"	"	Marzo/Noviembre	36	"

CUADRO No. 11

CONSUMO Y COSTO ANUAL DE LA ALIMENTACION EN 1974

Guarderías	Cupo diario	Asistencia Anual (niños)	RACIONES			Costo por Ración	Costo Total
			niños	personal	Total		
6	1,382	376,760	540,467	34,498	574,965	\$ 3.65	\$ 28'097,998.00

FUENTE: Investigación directa con datos proporcionados por la Jefatura de Prestaciones Sociales. - Departamento de Guarderías. I.M.S.S. México, D.F. 1976.

La capacidad programada fué para albergar a 432 niños cada una, pero la asistencia real detectada durante el período Agosto/74 a Noviembre/76, ha sido de 330 niños correspondiendo 110 (33%) a Lactantes y 220 (67%) a Maternales.

A continuación en el Cuadro No. 12 se indica el consumo y costo anual de la alimentación proporcionada a la población infantil asistente de Agosto/74 a Mayo/76.

En síntesis en el Cuadro No. 13 se resume el consumo y costo anual de la alimentación, durante el año de 1974, tanto en las unidades médicas hospitalarias como en las guarderías para hijos de empleados y de aseguradas, -- ubicadas en el área del D.F. y Valle de México.

Como se observa en el Cuadro No.13 , el consumo de alimentos en los 27 hospitales y las 27 guarderías durante el año de 1974, fue de 9'455,570 raciones y la erogación total por dicho concepto fue de \$ 73'327,907.63, -- correspondiendo un costo promedio por ración de \$ 7.75.

3.- PERSPECTIVAS DE CREACION DE UNIDADES HOSPITALARIAS.

Además de las unidades y capacidad instalada (camas) en 1974, a continuación se indican las variaciones registradas en el número de camas en 1975 y 1976, por la creación y ampliación de unidades, así mismo se señalan -- los incrementos que se registraran de 1977 a 1980 de acuerdo a lo programado en el Plan de Inversiones del I.M.S.S. de enero de 1976.

AMPLIACIONES

En el Cuadro No. 14 se indica el incremento en camas que tendrán al 31 de Diciembre de 1976 y 1977, algunas unidades que están actualmente en servicio, debido a que

CUADRO No. 12

CONSUMO Y COSTOS POR RACION Y TOTALES DE AGOSTO DE 1974 A MAYO DE 1976.

AÑO	Cupo por guardería		Lactantes	Asistencia Maternales	Total	Raciones Totales	Costo por Ración	COSTO TOTAL	
	Guarderías	Programado-Real							
1974	21	432	330	5,114	61,657	66,771	259,850	1.82	472,927.00
1975	33	432	330	172,692	531,497	704,189	3,207,460	1.82*	837,577.20
1976	36	432	330	112,411	356,315	468,726	2,213,581	1.82*	4'028,717.42

*A partir de 1975, se considera el costo por ración a precios corrientes de 1974.

FUENTE: Investigación directa con datos proporcionados por la Jefatura de Nuevos Programas, -
 Coordinación General de Guarderías, -
 Mexico, D F. 1976.

CUADRO RESUMEN No. 13

CONSUMO Y COSTO ANUAL DE LA ALIMENTACION EN HOSPITALES Y GUARDERIAS DEL I.M.S.S. EN EL D.F. Y VALLE DE MEXICO DURANTE EL AÑO DE 1974

CONCEPTO	HOSPITALES (27)	Guarderías para hijos de		TOTAL
		EMPLEADOS (6)	ASEGURADAS (21)	
C A M A S	5,617	-	-	5,617
Asistencia total	-	376,760	66,771	443,531
Raciones pacientes	3'973,026	-	-	3'973,026
Raciones niños	-	540,467	259,850	800,317
Raciones personal	4'677,810	34,498	-	4'712,308
Total de Raciones	8'620,755	574,965	259,850	9'455,570
Costo por ración	\$ 8.21	\$ 3.65	\$ 1.82	\$ 7.75
Costo Total	\$ 70'756,982.63	\$ 2'097,998.00	\$ 472,927.00	\$ 73'327,907.63

FUENTE: Investigación directa con datos proporcionados por la Jefatura de Prestaciones Sociales.- Depto. de Guarderías, Jefatura de Nvos. Programas.- Coord. Gral. de Guarderías.- Subdirección Gral. Médica.- Asesoría de Dietología.- C.M.N.- México, D.F. 1975.

serán ampliadas sus instalaciones para proporcionar un -
mejor servicio.

CUADRO No. 14

UNIDADES	Camas en	Incremento de Camas	
	servicio 1974 y 1975*	al 31/dic/76	31/dic/77
<u>Centro Médico Nacional</u>			
Hosp. de Gin. Obst. #2	270	36	-
Hosp. de Oncología	186	6	-
Hosp. de Convalecencia	130	-	15
Hosp. de Enf. del Tórax	328	-	39
Hosp. de Pediatría	436	-	34
<u>Centro Médico La Raza</u>			
Hosp. General	421	60	-
T O T A L	1,771	102	88

*Durante el año de 1975, no se realizaron ampliaciones.

FUENTE: I.M.S.S. Reporte de Avance de Obras para el
año de 1976. - Jefatura de Construcciones. -
Subdirección General Administrativa
México, D.F. - Abril de 1976.

INAUGURACIONES

Durante los años de 1975 y 1976 el Instituto aumentó el -
número de camas por la inauguración de 4 clínicas hospi-
tales, las cuales se señalan a continuación:

- En 1975
Clínica Hospital T-1 No. 29
Clínica Hospital T-1 No. 58

- En 1976
Clínica Hospital T-1 No. 8
Clínica Hospital No. 76

Por otra parte, para los años de 1977 y 1978, se tiene proyectada la construcción de varias unidades médico -- hospitalarias detalladas en el Plan de Inversiones del - I.M.S.S. de enero de 1976, autorizado por la Dirección de Inversiones Públicas de la Secretaría de la Presidencia. La realización o cancelación de estos proyectos - estará sujeta a factores de diversa índole, que pueden - posponer tanto la fecha de iniciación como de termina-- ción de las unidades.

Respecto al funcionamiento de nuevas unidades, la Subdi rección General Médica, ha observado que durante su - primer año, no utilizan toda la capacidad instalada - - (camas), sino que operan en forma escalonada de acuer do a los siguientes porcentajes:

- 30% el primer año
- 60% el segundo año
- 100% a partir del tercer año.

Estos porcentajes están sujetos a modificaciones y depen den generalmente de la demanda de servicios por parte de los derechohabientes.

En el Cuadro No. 15 se indican las unidades que inicia- ron sus servicios en los años de 1975 y 1976, y las pro gramadas por 1977 y 1978, la capacidad total en camas que tendrán y el número de las mismas que entrarán en servicio paulatinamente hasta 1980, de acuerdo a los -- porcentajes de operación señalados.

CUADRO No. 15

INAUGURACION	UNIDADES	TOTAL	C A M A S					
			EN SERVICIO		QUE ESTARAN EN SERVICIO			
			1975	1976	1977	1978	1979	1980
1975	Clinica Hospital T-1 No. 29	144	43	86	144	144	144	144
	Clinica Hospital T-1 No. 58	134	40	82	134	134	134	134
1976	Clinica Hospital T-1 No. 8	130	-	39	78	130	130	130
	Clinica Hospital No. 76	132	-	39	79	132	132	132
1977	Clinica Hospital T-1 Lecheria	136	-	-	40	82	136	136
	Hosp. de Especialidades C.M. La Raza	532	-	-	159	319	532	532
	Hosp. de Gin. Obst. No. 4	338	-	-	101	203	338	338
1978	Clinica Hospital Villa Coapa	142	-	-	-	42	85	142
	Hosp. de Gin. Obst. No. 3 "A"	328	-	-	-	98	197	328
	Hosp. de Gin. Obst. San Bartolo Nautalpan,	360	-	-	-	108	216	360
	Hosp. Psiquiatrico Villa Coapa.	297	-	-	-	89	178	297
	S U M A	2,673	83	246	735	1,481	2,222	2,673

FUENTE: Plan de Inversiones del I.M.S.S.- Dirección de Inversiones Públicas de la Secretaría de la Presidencia, México, D.F. Enero de 1976.

De acuerdo a las cifras comprendidas en los Cuadros -- Nos. 14 y 15 a continuación se presenta el Cuadro Resumen No. 16 que muestra el total de camas en operación al 31 de diciembre de 1974, así como los incrementos por ampliaciones e inauguraciones realizadas en -- 1975-1976 y las programadas para el periodo 1977-1980, -- observándose de esta manera el crecimiento probable de esta Institución a 1980 en el área del D. F. y Valle de -- México, la cual dará servicio a una población derechohabiente de 7'341,413 ^{12/} aproximadamente, lo que representa un incremento del 30.62% con respecto a la población amparada en 1974.

CUADRO No. 16

RÉSUMEN DE LOS CUADROS Nos. 14 y 15

AÑO	Incremento en camas por		Total de Camas
	Ampliación	Inauguración	
1974	-	-	5,617
1975	-	83	5,700
1976	102	163	5,965
1977	88	489	6,542
1978	-	746	7,288
1979	-	741	8,029
1980	-	451	8,480

FUENTE: Investigación directa con datos de los cuadros Nos. 14 y 15 México, D. F. 1976.

El Cuadro Resumen No. 16 indica que para el año de 1980, se registrará un incremento en camas, en relación a 1974 de 48.77 % con una tasa de crecimiento media -

^{12/}Cifra estimada con base en los datos preliminares -- proporcionados por la Jefatura de los Servicios Técnicos. Depto. de Estadística. - I.M.S.S. México, D. F. 1976.

anual de 8%.

4. - IMPORTANCIA DEL PROGRAMA DE CREACION DE NUEVAS GUARDERIAS.

A) GUARDERIAS PARA HIJOS DE EMPLEADOS.

A 1980, se considera para fines de proyección, que las guarderías operen a su máxima capacidad albergando a 1,600 niños diariamente, incrementando su población infantil en relación a la registrada en 1974 en un 15.77%.

El incremento de 15.77% de asistencia real de población infantil, repercutiría a su vez en el consumo de alimentos y por ende en la erogación de los mismos.

B) GUARDERIAS PARA HIJOS DE ASEGURADAS.

El Programa de Inversiones del I.M.S.S., considera para 1980, la creación de 79 guarderías más, para cubrir el área del D.F. y Valle de México. La realización o cancelación de estos proyectos estará sujeta a factores de diversa índole, que pueden posponer tanto la fecha de iniciación como de terminación de las mismas.

5. - PROYECCION DE LA DEMANDA DE ALIMENTOS EN VOLUMEN Y COSTO A 1980.

A) HOSPITALES.

A continuación se presentan los datos básicos que sirven de apoyo para la proyección de la demanda de raciones en 1980.

Primero. - La media aritmética para cada uno de los años de la serie cronológica 1968-1975 como sigue:

$$\frac{\text{Total anual de raciones}}{\text{Total anual de camas}} = \text{Promedio anual de raciones por cama.}$$

Segundo.- Promedio anual de raciones por cama del período 1968-1975. $\frac{\text{No. de años}}{\text{Consumo anual de raciones por cama, representativo del período 1968-1975.}}$

Los resultados de estos planteamientos, se indican a continuación en el Cuadro No. 17

CUADRO No. 17

OBTENCION DE LA MEDIA ARITMETICA "REPRESENTATIVA DEL CONSUMO ANUAL DE RACIONES POR CAMA"

1968	7'552, 282	4, 375	1, 726
1969	7'634, 114	4, 435	1, 722
1970	8'424, 472	4, 793	1, 757
1971	7'953, 332	4, 799	1, 658
1972	8'259, 974	4, 802	1, 720
1973	8'247, 095	5, 079	1, 623
1974	8'650, 836	5, 617	1, 540
1975	9'379, 537	5, 700	1, 645
			$\frac{13, 391}{8} = 1, 673$
			$\bar{x} = 1, 673$
			=====

FUENTE: Investigación directa, con datos proporcionados por el I.M.S.S. - Subdirección Gral. Médica. - Asesoría de Dietología C.M.N. México, D.F. 1976.

La media aritmética de 1673, es representativa del comportamiento histórico del consumo promedio anual de raciones por cama en el período 1968-1975, que incluye el consumo de raciones por cama otorgadas a pacientes y personal, correspondiendo aproximadamente el 45% a los primeros y 55% a los segundos.

Una vez obtenida la media aritmética de 1673, la proyección de la serie real de raciones anuales por cama, para el período 1976-1980, se obtuvo multiplicando dicha media, por la serie programada de camas para 1976-1980 (ver cuadro No. 16), obteniéndose de esta forma el total de raciones alimenticias que se demandarán en el período citado para satisfacer las necesidades nutricionales de pacientes y personal, como se muestra en el cuadro siguiente:

CUADRO No. 18
PROYECCION DE LA DEMANDA DE RACIONES ALIMENTICIAS DE 1976-1980.

AÑO	Camas	Promedio anual de raciones por cama	Total anual de raciones
1976	5,965	1,673	9'979,445
1977	6,542	1,673	10'944,766
1978	7,288	1,673	12'192,824
1979	8,029	1,673	13'432,517
1980	8,480	1,673	14'187,040

FUENTE: Investigación directa con datos proporcionados por el I.M.S.S.- Subdirección Gral. Médica, Asesoría de Dietología.- C.M.N.- Jefatura de Construcciones y Oficina de Proyectos.
México, D.F. 1976.

A continuación en el Cuadro No. 19 se observan las variaciones registradas tanto en raciones, costos unitarios y totales de las mismas, en el período 1968-1975, así como

la proyección de la demanda de alimentos y su probable inversión de 1976 a 1980, en base a los precios corrientes de 1975.

CUADRO No. 19

CONSUMO Y COSTOS POR RACION Y TOTALES DE 1968 A 1975 Y PROYECCION DE LOS MISMOS DE 1976 A 1980

AÑO	Raciones	Costo por ración	Costos Totales
1968	7,552,282	5.49	41'476,521.74
1969	7,639,114	5.75	43'933,360.75
1970	8,424,472	5.65	47'664,235.34
1971	7,958,332	5.60	44'596,460.43
1972	8,259,974	5.41	44'702,905.13
1973	8,247,095	6.05	49'923,679.42
1974	8,650,836	8.21	70'993,020.47
1975	9,379,537	8.92	83'665,470.00
1976	9,979,445	8.92(*)	89'016,649.40
1977	10,944,766	8.92	97'627,312.72
1978	12,192,824	8.92	108'759,990.08
1979	13,432,517	8.92	119'818,051.64
1980	14,187,040	8.92	126'548,396.80

*Para fines de proyección, a partir de 1976 se consideró el costo por ración a precios corrientes de 1975.

FUENTE: Investigación directa con datos proporcionados por el I.M.S.S. Subdirección Gral. Médica.- Asesoría de Dietología, C.M.N.- Jefatura de Construcciones y Oficina de Proyectos.- México, D.F. 1976.

De los cuadros Nos.17, 18 y 19 se deriva el cuadro resumen-No. 20 en donde se indica el número de camas, la demanda real de raciones y su erogación, así como el número de camas programadas para el período 1976-1980, la proyección de la demanda de alimentos y su probable inversión, con base en los precios corrientes de 1975.

CUADRO No.20
RESUMEN DE LOS CUADROS Nos.17, 18 y 19

AÑO	Camas	Raciones	Costo por Ración	Costo total de Raciones
1968	4,375	7'552,282	5.49	41'476,521.74
1969	4,435	7'634,114	5.75	43'933,360.75
1970	4,793	8'424,472	5.65	47'664,235.34
1971	4,799	7'958,332	5.60	44'496,460.43
1972	4,802	8'259,974	5.41	44'702,905.13
1973	5,079	8'247,095	6.05	49'923,679.42
1974	5,617	8'650,836	8.21	70,993,020.47
1975	5,700	9'379,537	8.92	83'665,470.04
1976	5,965	9'979,445	8.92	89'016,649.40
1977	6,542	10'944,766	8.92	97'627,312.72
1978	7,288	12'192,824	8.92	108'759,990.08
1979	8,029	13'432,517	8.92	109'818,051.64
1980	8,480	14'187,040	8.92	126'548,396.80

FUENTE: Investigación directa con datos proporcionados por el I.M.S.S. Subdirección Gral. Médica.- Asesoría de Dietología, C.M.N. Jefatura de Construcciones y Oficina de Proyectos.- México, D.F. 1976.

Los incrementos absolutos y relativos que se registran en camas, raciones y costos a 1980, en relación al año de 1974, considerado como base del presente estudio, se indican a continuación en el Cuadro No. 21

CUADRO No. 21
 CUADRO COMPARATIVO DE LA DEMANDA DE ALIMENTOS Y SU INVERSION EN 1974 Y 1980 EN HOSPITALES.

CONCEPTO	1974	1980	Incrementos	
			Absoluto	Relativo
Unidades Hospitalarias.	27	41	14	51.85%
Camas	5,617	8,480	2,863	50.97%
Raciones	8'650,836	14'187,040	5'536,204	64.00%
Costo por ración	\$ 8.21	\$ 8.92(*)	\$ 0.71	8.64%
Costo total				
Alimentación	70'993,020.47	126'548,396.80	55'555,376.33	78.25%

*A precios corrientes de 1975

FUENTE: Investigación directa con datos proporcionados por el I.M.S.S. - Subdirección Gral. Medica. - Asesoría de Dietología, C.M.N. - Jefatura de Construcciones y Oficina de Proyectos. - México, D.F. 1976.

B) GUARDERIAS PARA HIJOS DE EMPLEADOS.

La proyección de la demanda de alimentos y su inversión en las guarderías para hijos de empleados, se obtuvo de la siguiente manera:

Durante el año de 1974, las guarderías estuvieron funcionando a una capacidad total máxima por las 6, de 1,382 niños, lo que representa un incremento aproximado del -

16%, el cual para fines de proyección fué aplicado a los datos obtenidos en 1974 como se indica en el cuadro No.22.

A continuación en el cuadro No.23, se presenta el cuadro comparativo de la Demanda de alimentos y su inversión a 1980 en relación a 1974, señalándose los incrementos absolutos y relativos que experimentarán.

CUADRO No. 23
CUADRO COMPARATIVO DE LA DEMANDA DE ALIMENTOS Y SU INVERSION EN 1974 Y 1980.

Concepto	1974	1980	Incremento	
			Absoluto	relativo
Guarderías	6	6	-	-
Cupo diario	1,382	1,600	218	15.77%
Asistencia anual	376,760	437,041	60,281	15.77%
Total de Raciones	574,965	666,959	91,994	15.77%
Costo por Ración	\$ 3.65	\$ 3.65*	-	-
Costo total Alimentación.	\$2'097,998.00	2'434,400.35	336,402.35	15.77%

*El costo por ración, es en base a los precios corrientes de 1974.

FUENTE: Investigación directa con datos proporcionados por la Jefatura de Prestaciones Sociales.- Departamento de Guarderías.- I.M.S.S. México, D.F. 1976.

CUADRO No. 22

PROYECCION DE LA DEMANDA DE ALIMENTOS Y SU INVERSION A 1980.

Guarderías	Cupo diario niños	Asistencia anual (niños)	RACIONES		ANUALES Total	COSTO POR RACION	COSTO TOTAL
			Niños	Personal			
6	1,600	437,041	626,942	40,017	666,959	\$ 3.65*	\$ 2'434,400.35

* El costo por ración se consideró en base a los precios corrientes de 1974.

FUENTE: Investigación directa con datos proporcionados por la Jefatura de Prestaciones Sociales.-
Departamento de Guarderías.- I.M.S.S.- Mexico, D.F., 1976.

C) GUARDERIAS PARA HIJOS DE ASEGURADAS.

En el cuadro No. 24 se presenta la proyección de la demanda de alimentos y su inversión, así como la población infantil pretendida a 1980, de acuerdo a los siguientes elementos.

- 115 Guarderías
- Año de operaciones, 264 días efectivos.
- Asistencia diaria real, 330 niños por guardería, correspondiendo 33% a lactantes y 67% a maternas.
- Consumo diario de alimentos, 4 raciones por niño.
- Costo por ración \$1.82 (a precios corrientes de 1974).

De la misma forma en que se presentaron las cifras de consumo y costo de la alimentación en 1974, a continuación se resume en el cuadro No. 26 la proyección de la demanda de alimentos y su inversión, en hospitales y guarderías del D.F. y Valle de México, para 1980.

La proyección citada incluye la ampliación y creación de hospitales, la utilización a su máxima capacidad de las guarderías para hijos de empleados y la creación de 79 guarderías más, para hijos de aseguradas, que aunadas a las 36 que operan actualmente, beneficiarán a una gran mayoría de población infantil.

Si el Plan de Inversiones del I.M.S.S. de enero de 1976, se desarrolla de acuerdo al planteamiento señalado del Cuadro No. 26, la demanda de alimentos y su inversión se incrementará en 480.91% y 175.36% respectivamente, en relación a 1974.

CUADRO No. 24

PROYECCION DE LA DEMANDA DE ALIMENTOS Y SU INVERSION PARA 1980

Guarderías	Cupo real diario por guardería	ASISTENCIA ANUAL			Total de Raciones	Costo por ración	Costo Total	
		Lactantes	Maternales	Total				
115	330	3'306,204	6'712,596	10'018,800	40'075,200	1.82	72'936,864.00	

FUENTE: Investigación directa con datos proporcionados por la Jefatura de Nuevos Programas.- Coordinación General de Guarderías.- Jefatura de Construcciones.- Oficina de Proyectos.- I.M.S.S. México, D.F. 1976.

El incremento probable de raciones alimenticias y su inversión a 1980, en relación al registrado en 1974, (considerando como base del presente estudio), se observa a continuación en el Cuadro No. 25

CUADRO No. 25

CUADRO COMPARATIVO DE LA DEMANDA DE ALIMENTOS Y SU INVERSION EN 1974 Y 1980

CONCEPTO	1974(*)	1980	I N C R E M E N T O S	
			ABSOLUTO	RELATIVO
Guarderías	21	115	94	447.61%
Cupo diario programado	432	432	-	-
Cupo diario real	330	330	-	-
Asistencia anual	66,771	10'018,800	9'952,029	14'000.71%
Total de raciones	259,850	40'075,200	37'483,350	15'422.43%
Costo por ración	1.82	1.82**	-	-
Costo total de la alimentación.	472,927.00	72'936,864.00	72'463,937.00	15'422.43%

* El año de 1974 se considera de los meses de Agosto 12, a Diciembre 31.

** El costo por ración, para fines de proyección se considera a los precios corrientes de 1974.

FUENTE: Investigación directa con datos proporcionados por la Jefatura de Nuevos Programas.- Coordinación General de Guarderías.- Jefatura de Construcciones.- Oficina de Proyectos.- I.M.S.S. México, D.F. 1976.

CUADRO No. 26

PROYECCION DE LA DEMANDA DE ALIMENTOS Y SU INVERSION EN HOSPITALES Y
GUARDERIAS DEL D.F. Y VALLE DE MEXICO PARA 1980.

C O N C E P T O	Hospitales 38	Guarderías para hijos		TOTAL
		Empleados	Aseguradas	
Camas	8,480	-	-	8,480
Asistencia total	-	437,041	10,018,800	10,455,841
Raciones pacientes	6,384,168	-	-	6,384,168
Raciones niños	-	626,942	40,075,200	40,702,142
Raciones personal	7,802,872	40,017	-	7,842,889
Total de raciones	14,187,040	666,959	40,075,200	54,929,199
Costo por ración*	8.92	3.65	1.82	3.67
COSTO TOTAL	\$ 126,548,396.80	2,434,400.35	72,936,864.00	201,919,661.15

* El costo por ración es en base a los precios corrientes de 1974.

FUENTE: Investigación directa con datos proporcionados por la Subdirección General Médica.- Asesoría de Dietología, C.M.N.- Jefatura de Prestaciones Sociales.- Depto. de Guarderías.- Jefatura de Nuevos Programas.- Coordinación General de Guarderías.- Jefatura de Construcciones.- Oficina de proyectos.
México, D.F. 1976.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

A. - CONCLUSIONES

1. - A través del análisis del proceso histórico de desarrollo del I.M.S.S., se ha observado que desde su fundación a la fecha, el sistema de abastecimiento de alimentos ha evolucionado gradualmente, pasando de un suministro doméstico a uno más sistematizado de acuerdo a sus requerimientos.
2. - Desde la creación del Centro Médico Nacional y el Centro Médico La Raza, se tecnificó aún más el sistema de abastecimiento de alimentos, estableciendo mecanismos e instructivos para el requerimiento, recepción y distribución de los víveres en las Unidades Médico-Hospitalarias y Guarderías del sistema.

A partir de esa etapa, se optó por el sistema de un sólo proveedor-distribuidor en los hospitales, complementado por otros en las guarderías.

3. - La magnitud de las instalaciones y servicios proporcionados por el Instituto a sus derechohabientes, así como la dinámica en su crecimiento, son características que lo diferencian de otros organismos del Sector Público y Privado analizados en el Capítulo III. Y son factores que contribuyen a la elección de un determinado sistema de abastecimiento de víveres que cubra perfectamente sus requerimientos tanto en precio como calidad y oportunidad del servicio.
4. - El Instituto, ha efectuado investigaciones de mercado para evaluar y aprobar otros proveedores que puedan cubrir totalmente la demanda de alimentos, pero por razones de precios, así como de calidad de los productos y oportunidad en las entregas, se ha determinado que el actual sistema de abastecimiento de víveres, cumple en términos generales con los requerimientos del I.M.S.S. en materia de alimentación.

- 5.- Existen ventajas de orden administrativo para operar con un sólo proveedor en el ramo de abarrotes, debido a que se agilizan los trámites de elaboración de pedidos, entregas y devoluciones y se simplifica la documentación respectiva tanto en las unidades solicitantes como en las oficinas centrales.
- 6.- Las alternativas 1 y 2 del capítulo IV, son modificaciones que pueden realizarse al actual sistema de abastecimiento, con el objeto de abatir costos y agilizar actividades sin detrimento de la calidad de los productos que se adquieren.
- 7.- La determinación de crear una Unidad propia del Instituto y separadas de las tiendas, a fin de mejorar el sistema de abastecimiento de alimentos, o sea la elección de la alternativa 3 del mismo capítulo, dependerá de la rentabilidad y viabilidad del proyecto en todos sus aspectos, en comparación con el actual sistema de suministro.
- 8.- En su proceso dinámico el I.M.S.S., siguiendo los cánones establecidos por la seguridad social de dar protección a un mayor número de mexicanos, ha creado servicios de hospitalización especializados y guarderías que requieren, en consecuencia, de más profesionales y por ende de un volumen cada vez mayor de alimentos que satisfagan las necesidades nutricionales de pacientes, personal y niños en las guarderías.

B. - RECOMENDACIONES

1. - Las áreas encargadas de coordinar la alimentación -- tanto en hospitales, como en guarderías, conjuntamente con la Jefatura de Adquisiciones debían ponerse en contacto con los fabricantes de alimentos para obtener de ellos, presentaciones más adecuadas a los volúmenes de consumo del Instituto, o sea envases INSTITUCIONALES (Envase con un contenido mayor al normal, fabricado para cualquier producto), que deben generarse a todos los alimentos que forman parte del Cuadro Básico, ya que actualmente se vienen adquiriendo artículos en presentaciones de contenido muy bajo, incrementándose de esta manera el costo de los alimentos.

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.

2. - Si no se cambia el sistema de abastecimiento y se le siguen comprando grandes volúmenes a la empresa -- ACOMSA, sería conveniente lograr una rebaja en los precios, ya que actualmente se le está comprando a precios de menudeo sólo con el 5% de descuento, pudiéndose negociar precios de mayoreo.
3. - Aún manteniéndose el actual sistema de abastecimiento de víveres, podría tratarse directamente con los -- fabricantes de los alimentos que se consumen en grandes volúmenes y que a la fecha son surtidos a las -- unidades por dicho fabricante, con el fin de abatir -- costos y eliminar distribuidores que únicamente facturan al Instituto.
4. - Es necesaria la supervisión constante para que puedan detectarse aumentos de precios en el Cuadro Básico -- de alimentos, tanto de hospitales como de guarderías.

5. - Es recomendable la oportuna recepción de los víveres en las guarderías, ya que se evitan las compras a - - otros establecimientos, disminuyendo de esta manera los gastos del fondo fijo de cada unidad, que se originan por este concepto.
6. - Es necesario y conveniente, que se establezca un control de calidad de los alimentos, en forma integral, - que comprenda además la selección de proveedores - con buenos sistemas de producción, cuidándose también la supervisión en el adecuado manejo de los alimentos en las áreas del propio Instituto. Esto es, - tener especial cuidado con aquellos alimentos que requieren refrigeración tales como: carnes y embutidos, asimismo con los víveres que se surten a las - - guarderías, cuya higiene debe estar perfectamente -- controlada.
7. - Para evitar desperdicios de alimentos, es recomendable que se lleve al cabo una supervisión periódica por parte de la Asesoría de Dietología, a fin de observar - cuales con los alimentos preparados que no son agradables a los pacientes como al personal, y consecuentemente -- introducir modificaciones a los menús, a fin de utilizar racionalmente dichos alimentos.

A N E X O S

ANEXO "A"

CUADRO BASICO DE MINUTAS No. 4
PARA HOSPITALES

COMIDA

MINUTA No. 1

DESAYUNO		1.- <u>Sopa juliana</u>	
		Col blanca	10g.
		Ejotes	20g.
1.- <u>Papaya picada</u>		Calabacita italiana	20g.
Papaya	200 g.	Zanahoria	20g.
Limón	8 g.	Papa	30g.
Azúcar	5 g.	Jitomate	30g.
		Chayote	20g.
2.- <u>Leche sola</u>		Cebolla	5g.
Leche	200ml.	Tocino	3g.
		Jamón	5g.
3.- <u>Café con leche</u>		Aceite	5g.
Leche	150ml.	Sal	c/s
Café c/azúcar	3 g.	2.- <u>Arroz blanco con huevo</u>	
Azúcar	1 sobre	Arroz	30g.
4.- <u>Hamburguesas</u>		Cebolla	5g.
Pulpa de cerdo		Aceite	5g.
molida	20 g.	Sal y perejil	c/s
Pulpa de res		Huevo	10g.
molida,	80 g.	3.- <u>Taquitos de Carne</u>	
Cebolla	5 g.	Tortilla	3 Pzas.
Ajo, perejil, pi-	c/s	Falda de res	80g.
mienta huevo.	10 g.	Cebolla	5g.
Aceite	5 g.	Ajo	1g.
5.- <u>Jitomate a la</u>		sal	c/s
<u>Vinagreta</u>		Aceite	15g.
Jitomate	60 g.	Crema	8g.
Vinagre	3 g.	Queso	5g.
Aceite de Olivo	2 g.		-
Orégano y sal	c/s	4.- <u>Ensalada de Lechuga</u>	
6.- <u>Pan blanco</u>	1 pza.	Lechuga romana	40g.
		Sal	c/s
7.- <u>Pan de dulce</u>	1 pza.		

5.- Salsa Verde con

Aguacate.
Tomate verde 30 g.
Cebolla 3 g.
Chile serrano 1 g.
Cilantro 1 g.
Aguacate 20 g.
Sal c/s

4.- Ensalada de Lechuga Roma-
nita y Pepino.

Lechuga romanita 40 g.
Pepino 20 g.
Cebolla 5 g.
Limón 8 g.
Aceite de Olivo 3 g.
Sal c/s

6.- Frijoles Refritos

Frijol 20 g.
Aceite 10 g.
Cebolla 5 g.
Sal c/s

5.- Pera en almibar

100 g.

6.- Pan Blanco

1 pza.

7.- Pan de Dulce

1 pza.

7.- Fruta Fresca 200 g.

8.- Pan Blanco 1 pza.

C E N A

1.- Leche Sola

Leche 200 ml.

2.- Café con leche

Leche 150 ml.
Café con azúcar 3 g.
Azúcar 1 sobre

3.- Pastel de Atún

Atún 15 g.
Escarcha de papa
muselín 20 g.
Huevo 10 g.
Galleta de soda 5 g.
Aceite 2 g.
Cebolla 5 g.
Puré de jitomate 8 g.
Sal c/s
Pan molido 2 g.
Mantequilla 2 g.

FUENTE: Subdirección Gral. Médica.-
Jefatura de los Servicios
Medicos del Valle de Mexico.-
Asesoría de Dietología.

MINUTA No. 4

DESAYUNO

- 1.- Fruta Fresca 200 g.
- 2.- Leche sola
Leche 200 ml.
- 3.- Café c/leche
Leche 150ml.
Café c/azúcar 3 g.
Azúcar 1 sobre
- 4.- Rollitos de Jamón
Jamón 60 g.
Lechuga 30 g.
- 5.- Ensalada Rusa
Papa 40 g.
Zanahoria 30 g.
Chícharo limpio 10 g.
Sal c/s
Crema 5 g.
Mayonesa 5 g.
- 6.- Pan blanco 1 pza.
- 7.- Pan de Dulce 1 pza.

COMIDA

- 1.- Caldo de Camarón
Camarón seco
s/cabeza. 15 g.
Aceite 5 g.
Papa 40 g.
Zanahoria 20 g.
Chile guajillo 3 g.
Cebolla 5 g.
Consomé 1 g.
Epazote c/s
Jitomate 30 g.
Sal c/s
Limón 8 g.

2.- Spaguetti a la Italiana

- Spaguetti 30 g.
Puré de tomate 50 g.
Margarina 5 g.
Yerbas de olor, sal c/s
Queso 5 g.
Cebolla 5 g.

3.- Entomatado

- Pulpa de res 120 g.
Tomate 60 g.
Cebolla 5 g.
Ajo 1 g.
Chile Chipotle 3 g.
Sal c/s
Aceite 5 g.

4.- Frijoles refritos

- Frijol 20 g.
Aceite 10 g.
Cebolla 5 g.
Sal c/s

5.- Helado

80 g.

6.- Pan Blanco

1 pza.

C E N A

1.- Leche sola

Leche 200 ml.

2.- Café con Leche

Leche 150 ml.
Café con azúcar 3 g.
Azúcar 1 sobre

3.- Milanesa de res.

Bisteck de res 100 g.
Huevo 10 g.
Pan molido 10 g.
Aceite 10 g.
Sal c/s

4. - Salsa Mexicana
- | | |
|---------------|-------|
| Jitomate | 30 g. |
| Cebolla | 5 g. |
| Chile Serrano | 1 g. |
| Ajo, cilantro | c/s |
| Sal | c/s |
5. - Camote al Horno
- | | |
|----------------|--------|
| Camote | 150 g. |
| Piloncillo | 20 g. |
| Canela en Rama | c/s |
6. - Pan Blanco 1 Pza.
7. - Pan Dulce 1 Pza.

FUENTE: Subdirección Gral. Médica.- Jefatura de los Servicios Médicos del Valle de Mexico.- Asesoría de Dietología,

CUADRO BASICO DE ALIMENTOS

	ARTICULO	MARCA	PRESENTACION	PRECIO
1.	6 Aceituna	Guajardo	Fco. 1 Kilo	\$ 37.70
2.	6 Aceite Girasol	Casa	Garrafa 3 Litros	53.90
3.	6 Aceite de Olivo	Ybarra	Fco. 800 C.C.	71.90
4.	6 Alcaparra Mayorca	El Pajarito	Fco. 1 Kilo	70.20
5.	6 Cerezas Rojas	Guajardo	Fco. 1,230 Grs.	56.40
6.	6 Chicharo Natrual	Del Monte	Lata 454 Grs.	6.30
7.	6 Chiles Jalapeños Enteros	Costeña	Lata 3 Kilos	15.45
8.	6 Chiles Jalapeños Rajas	Costeña	Lata 3 Kilos	17.05
9.	6 Chiles Largos	Calmex	Lata 400 Grs.	6.60
10.	6 Chiles Pimiento Morrón	Herdez	Lata 198 Grs.	8.40
11.	6 Consomé de Pollo	Pulet	Kilo	29.60
12.	6 Champiñones Rebanados	Monte Blanco	Lata 850 Grs.	25.30
13.	6 Champiñones Enteros	Monte Blanco	Lata 850 Grs.	25.10
14.	6 Puré de Papa Inst.	Muselin	Pte. 2 Kilos	88.00
15.	6 Mayonesa	Kraft	Fco. 4 Kilos	87.00
16.	6 Mayonesa	McCormick	Fco. 875. Grs.	19.60
17.	6 Mostaza	McCormick	Fco. 915 Grs.	8.35
18.	6 Pimiento Español	C. Andaluz	1 Kilo	50.65
19.	6 Salsa Catsup	Del Monte	Blla. 567 Grs.	10.30
20.	6 Salsa Gallito	C. Jacques	Blla. 60 Grs.	6.90
21.	6 Puré de Tomate	Tomex	Lta. 835 Grs.	5.80
22.	6 Vinagre	Barrilito	Bllta. 750 C.C.	2.35
23.	5 Arroz	Morelos	Kilo	8.90
24.	5 Frijol Bayo	Granel	Kilo	8.00
25.	5 Frijol Negro Querétaro	Granel	Kilo	8.00
26.	5 Frijol Canario	Granel	Kilo	8.00
27.	5 Frijol Negro Veracruz	Granel	Kilo	8.00
28.	5 Frijol Garbancillo	Granel	Kilo	8.00
29.	5 Frijol Flor de Mayo	Granel	Kilo	8.00
30.	5 Garbanza	Granel	Kilo	9.90
31.	5 Haba Pelada	Granel	Kilo	13.70
32.	5 Lentejas	Granel	Kilo	8.95
33.	5 Azúcar	Refinada	Kilo	2.30
34.	5 Azúcar Empacada	Porciones	Caja 1 000 sobres 10 grs.	86.25
35.	6 Azúcar Glass	Usher	Kilo	5.25
36.	6 Café 100 por ciento Puro	Do-Brasil	Kilo	32.00
37.	6 Café con Azúcar	Do-Brasil	Kilo	26.00
38.	6 Café 100 por ciento Puro	Marino	Kilo	32.00
39.	6 Café con Azúcar	Marino	Kilo	26.00
40.	6 Levadura en Polvo	Poyal	Pte. 450 Grs.	5.70
41.	6 Carbonato	Erba	Pte. 225 Grs.	9.90
42.	6 Piloncillo	Granel	Kilo	4.90
43.	6 Piloncillo cono Chico	Granel	Kilo	5.90
44.	5 Sal de Cocina	Dakará	Pte. 1 Kilo	1.40
45.	5 Sal de Mesa	Kliir	Pte. 700 Grs.	1.70
46.	6 Ate Granel	E. Morelia	Kilo	9.30
47.	6 Manzana Rebanada	Herdez	Lata 860 Grs.	9.75
48.	6 Guayaba en Almíbar Ent.	Herdez	Lata 860 Grs.	9.00
49.	6 Piña Rebanada	Herdez	Lata 860 Grs.	7.50
50.	6 Pera en Mitades	Herdez	Lata 860 Grs.	9.75
51.	6 Durazno en Mitades	Herdez	Lata 860 Grs.	14.85
52.	6 Mango Rebanado	Herdez	Lata 860 Grs.	11.40
53.	6 Coctel de Frutas	Herdez	Lata 860 Grs.	10.85
54.	6 Chongos Zamoranos	Gloria	Kilo	14.25
55.	6 Atún	Del Monte	Lata 198 Grs.	11.90
56.	6 Sardina	Calmex	Lata 425 Grs.	5.40
57.	6 Camarón	Excelsior	Lata 315 Grs.	15.90

58.	6	Cacahuete Salado	Granel	Kilo	30.65
59.	6	Almendra sin Cáscara	Granel	Kilo	135.70
60.	6	Cocoa	Granel	Kilo	22.50
61.	6	Coco Rallado	Granel	Kilo	21.30
62.	6	Ciruela Pasa Grande	Sta. Fe	Bolsa 500 Grs.	19.40
63.	6	Nuez en Mitades	Granel	Kilo	116.25
64.	6	Uva Pasa Selecta	Sta. Fe	Kilo	35.60
65.	6	Paletas de Dulce	Charin's	Bolsa 100 Pzas.	13.70
66.	6	Cajeta	Kraft	Fco. 640 Grs.	16.60
67.	6	Chocolate	Carlos V	Pte. 16 Tab.	14.25
68.	6	Chocolate	Ibarra	Pte. 560 Grs.	10.50
69.	6	Mermelada Sabores	McCormick	Fco. 515 Grs.	11.45
70.	6	Miel de Abeja	Veracruz	Fco. 640 Grs.	15.80
71.	6	Miel de Maple	Log Cabin	Garrafa 3.300 Grs.	53.35
72.	6	Miel de Maiz Cristal	Karo	Fco. 685 Grs.	10.40
73.	6	Avena	El Patito	Bolsa 400 Grs.	1.80
74.	6	Harina de Trigo	Perla	Saco de 1 Kilo	3.70
75.	6	Harina de Arroz	3 Estrellas	Pte. 500 Grs.	7.75
76.	5	Harina de Maiz	Minsa	Bolsa 1 Kilo	2.70
77.	5	Maizena	Durvea	Pte. 800 Grs.	8.65
78.	6	Corn Flakes	Kellogg's	Pte. 280 Grs.	6.20
79.	6	Choco Krispies	Kellogg's	Pte. 320 Grs.	9.90
80.	6	Rice Krispies	Kellogg's	Pte. 200 Grs.	7.70
81.	6	Zucaritas	Kellogg's	Pte. 250 Grs.	5.95
82.	6	Pastas para Sopa	Lance	Caja 3 Kilos	17.45
83.	6	Chile Ancho	Granel	Kilo	48.00
84.	6	Chile Cascabel	Granel	Kilo	50.00
85.	6	Chile Guajillo	Granel	Kilo	39.50
86.	6	Chile Chipotle	Granel	Kilo	52.95
87.	6	Chile Morita	Granel	Kilo	46.50
88.	6	Chile Pasilla	Granel	Kilo	39.50
89.	6	Chile Mulato	Granel	Kilo	39.50
90.	6	Orégano	Granel	Kilo	20.00
91.	6	Ajonjolí	Granel	Kilo	17.15
92.	6	Clavo Entero	Granel	Kilo	146.65
93.	6	Clavo Molido	Granel	Kilo	146.65
94.	6	Pimienta Gorda	Granel	Kilo	41.00
95.	6	Pimienta Molida Blanca	Granel	Kilo	65.00
96.	6	Pimienta Negra Molida	McCormick	Lata 225 Grs.	15.15
97.	6	Pimienta Negra Gorda	Granel	Kilo	46.60
98.	6	Nuez Moscada Molida	French's	Fco. 50 Grs.	12.95
99.	6	Colores Varios	McCormick	Fco. 29 Grs.	4.70
100.	6	Esencia de Vanilla	Tropical	Blla. de 1 Litro	16.86
101.	6	Canela en Rama	Granel	Kilo	178.00
102.	6	Jarabe Granadina	La Madrileña	Blla. 1 Litro	8.90
103.	6	Galletas Surtido Rico	Famosa	Cartón 1 Kilo	19.70
104.	6	Galletas Mar Sepitas	Lance	Cartón 1 Kilo	14.75
105.	6	Galletas Saladas	Lance	Cartón 1 Kilo	13.75
106.	6	Galletas Marias	Lance	Cartón 1 Kilo	12.95
107.	6	Galletas Animalitos	Famosa	Bolsa 1 Kilo	11.60
108.	6	Gelatina de Leche	Brillante	Bolsa 1 Kilo	21.30
109.	5	Gelatina de Agua	Jell-O	Bote 1 Kilo	24.70
110.	6	Achiote	Mérida	Pte. 125 Grs.	6.75
111.	6	Mole Verde y Rojo	Doña María	Fco. 475 Grs.	10.55
112.	6	Pepita Para Mole Verde	Granel	Kilo	21.85
113.	6	Té Negro	Pastora	Pte. 30 sobres	11.25
114.	6	Té Manzanilla	Pastora	Pte. 30 sobres	8.70
115.	6	Jugo de Manzana y Uva	Valle Redondo	.	9.20
116.	6	Jugo de Manzana y Uva	Cruz Blanca	1 Litro	11.30
117.	6	Jugo de Verduras	V-8	Lata 360 C.C.	4.90
118.	6	Jugo Conga	Valle Redondo	Lata 1,250 C.C.	7.45
119.	6	Nectar de Mango y Durazno	Valle Redondo	Lata 1,250 C.C.	8.25
120.	6	Nectar Varios	Jumex	Lata 1,150 C.C.	.60
121.	6	Limón en Polvo	Julim	Bolsa 1 Kilo	121.40

122.	6	Chocolate	Choco Fiesta	Lata de 1 Kilo	19.20
123.	5	Leche Evaporada Prot.	Clavel	Lata 410 Grs.	3.90
124.	5	Leche en Polvo Inst.	Nido Nestlé	Lata 1.700 Grs.	81.25
125.	6	Tortillas de Harina y Sal	El Yaqui	Bolsa 12 Piezas	4.80
126.	6	Palillos Redondos	Pinguino	Caja 200 pzas.	3.20
127.	6	Papel Encerado	Cerapel	Rollo 25 Mts.	11.50
128.	6	Servilletas Colores	Pétalo	Pte. 250 Hojas	8.30
129.	6	Popotes Encerados Ext. L	Fiesta	Pte. 350 Pzas.	6.50
130.	6	Vasos Plástico	Pic-Nic	Pte. 20 Pzas.	4.10
131.	6	Vaso No. 2	Bosco	Pte. 100 Pzas.	4.00
132.	6	Vaso No. 14	Bosco	Pte. 100 Pzas.	14.65
133.	6	Vaso No. 26	Bosco	Pte. 100 Pzas.	20.00
134.	6	Charola No. 105/ s/Div.	Cipsa	Pta. 100 Pzas.	37.15
135.	6	Charola No. 825 s/Div.	Cipsa	Pte. 100 Pzas.	30.35
136.	6	Cuchara y Tenedor Desechable	Plásticos "W"	Pte. 50 Pzas.	6.35
137.	6	Crema de Leche	Nestlé	Lata 160 Grs.	4.30
138.	6	Crema de Leche	Nestlé	Lata 385	9.90
139.	6	Crema Chipilo	Prolesa	Pte. 250 Grs.	5.00
140.	6	Mantequilla Chipilo	Prolesa	Barra 30 Grs.	4.80
141.	6	Mantequilla Chipilo	Prolesa	Barra 1 Kilo	42.00
142.	6	Margarina Mirasol	Acce	Barra 100 Grs.	3.60
143.	6	Margarina Mirasol	Acce	Barra 25 grs.	1.35
144.	6	Manteca Vitaminada	Inca	Pte. 500 Grs.	8.45
145.	6	Yogurth	Desal	Vaso 180 Grs.	3.05

Q U E S O S

146.	3	Manchego	Perucho	Kilo	67.30
147.	3	Chestac	Club	Kilo	77.10
148.	3	Añejo Cotija Rallado	Dolsa	Kilo	43.00
149.	3	Blanco	Granel	Kilo	37.20
150.	3	Amarillo	Kraft	Kilo	65.10
151.	3	Blanco con Jalapeños	Kraft	Kilo	65.10

S A L C H I C H O N E R I A

152.	3	Chorizo Comercial	Fud	Kilo	35.70
153.	3	Chorizo Cantimpalo	Fud	Kilo	39.50
154.	3	Salchicha Viena Natural	Fud	Kilo	29.00
155.	3	Salchicha Frankfurt	Fud	Kilo	29.00
156.	3	Tocino Rebanado	Fud	Kilo	40.20
157.	3	Mortadela	Ibero-Mex	Kilo	28.30
158.	3	Pastel de Pollo	Ibero-Mex	Kilo	28.30
159.	3	Salami	Ibero-Mex	Kilo	41.90
160.	3	Chuletas Ahumadas	Ibero-Mex	Kilo	49.20
161.	3	Jamón Cocido	Ibero-Mex	Kilo	62.80

C A R N E D E R E S

162.	2	Bistec Supremo	100 Grs.	Kilo	36.90
163.	2	Chuleta	150 - 170 Grs.	Kilo	31.90
164.	2	Falda	Entera	Kilo	31.90
165.	2	Pulpa de Aguayón en Trocito		Kilo	35.90

166.	2	Filete de Res	Entero	Kilo	44.90
167.	2	Molida sin Grasa		Kilo	28.90
168.	2	Cuete	Entero	Kilo	35.90
169.	2	Lomo	Deshuesado	Kilo	33.90
170.	2	Hígado	Rac. 100 Grs.	Kilo	24.90

P O L L O

171.	2	Pollo sin Menudencia en Piezas		Kilo	28.90
172.	2	Pavo Congelado T. Americano		Kilo	29.90
173.	2	Menudencia		Kilo	24.00

C A R N E D E C E R D O

174.	2	Milaneza	Rac. 120 Grs.	Kilo	42.90
175.	2	Lomo	Entero	Kilo	49.90
176.	2	Chuletas	Ración 170 Grs.	Kilo	41.90
177.	2	Molida		Kilo	28.90
178.	2	Pulpa	Trozo 150 Grs.	Kilo	42.90
179.	2	Pernil	Entero	Kilo	41.90

T E R N E R A

180.	2	Chuletas	Ración 120 Grs.	Kilo	36.90
181.	2	Pulpa	Ración 120 Grs.	Kilo	36.90
182.	2	Lomo Deshuesado	Ración 120 Grs.	Kilo	36.90
183.	2	Milanesa	Ración 120 Grs.	Kilo	36.90

T A M A L E S

184.	6	Rojos, Verdes y Dulces	Pieza		1.50
185.	6	Oaxaqueños	Pieza		3.50
186.	5	Tortillas de Maíz	Bolsa 500 Grs.		1.20
187.	6	Torta de Elote	Pieza		10.00

p a n y l e c h e

188.	5	Pan sin Sal	Pieza		0.30
189.	5	Pan Blanco Bolillo	Pieza de 70 Grs.		0.30
190.	5	Pan Blanco Telera Grande	Pieza de 70 Grs.		0.30
191.	5	Ban Dulce o Biscocho	Pieza		0.50
192.	5	Choux o ilusiones	Pieza		1.25
193.	6	Pastel tipo Francés Ind.	Pieza		1.50
194.	6	Palomitas	Pieza		1.50
195.	5	Volovanes Vacíos	Pieza		0.60
196.	6	Levaduras	Barra de 400 Grs.		5.00
197.	6	Manzana y Piña Empanadas, Jamón y Picadillo.	Pieza		1.80
198.	6	Pay Surtido de Frutas	Pieza	Env. Pure Pack 1 Lt.	18.00
199.	5	Leche	Lala	Env. Pure Pack 1 Lt.	4.00
200.	5	Leche	Lala	Env. Pure Pack	1.50
201.	5	Pan de Caja Grande	Bimbo	Pieza	5.00
202.	5	Pan de Caja Tostado	Bimbo	Pieza	3.40
203.	5	Medias Noches	Bimbo	Pta. 8 Pzas.	3.40

204.	5	Donas	Bimbo Guard,	Pte. 4 Pzas.	1.80
205.	5	Bimbollos	Bimbo	Pte.8 Pzas.	4.40
206.	6	Gelatina de Agua	Pieza	125 C.C.	1.35
207.	6	Gelatina de Leche	Pieza	125 C.C.	1.75
208	6	Flan Individual	Pieza	100 C.C.	2.80
209.	6	Pudín de Chocolate	Pieza	125 C.C.	2.80
210.	6	Chongos Zamoranos	Pieza	125 C.C.	2.80
211	6	Helado de Nuez, Cajeta, Café, Pistache, Vainilla, Fresa, Coco, Chocolate, y Plátano	Yom-Yom	Bote 5 Litros	72.00
212.	6	Nieve de Agua Frutas	Yom-Yom	Bote 5 Litros	34.00
213.	6	Paletas de Agua	Yom-Yom	Pieza	1.20
214.	6	Vasitos de Agua Nieve	Yom-Yom	Pieza	1.35

verduras

Kg.	Acelga		Kg.	Papa Fubore	
Kg.	Aguacate		Kg.	Pepino	4.85
Kg.	Aguacali	30.45	Kg.	Perejil	7.75
Kg.	Ajo Blanco	11.55	Kg.	Perejil Chino	
Kg.	Apio	3.10	Kg.	Pimiento Rojo	8.95
Kg.	Berros		Kg.	Pimiento Verde	4.30
Kg.	Berenjena		Kg.	Poro	7.15
Kg.	Betabel	5.90	Kg.	Rabanito	3.75
Kg.	Calabaza de Castilla		Kg.	Rabano Largo	
Kg.	Calabacita Italiana	3.35	Kg.	Romeritos	
Kg.	Calabacita Criolla	5.45	Kg.	Tomate Verde	12.60
Kg.	Cebolla	3.35	Kg.	Verdolagas	
Kg.	Cilantro	6.05	Kg.	Xocohostle	
Kg.	Col Blanca	1.40	Kg.	Yerbabuena	6.05
Kg.	Col Morada		Kg.	Zanahorias	3.80
Kg.	Coliflor	8.30			
Kg.	Chayote sin Espinas	6.60			
Kg.	Chilacayote	7.65			
Kg.	Chicharo vaina	7.35			
Kg.	Chile cuarasmeño				
Kg.	Chfcharo limpio	26.15			
Kg.	Chile Pcbiano	27.30			
Kg.	Chile Serrano	10.50			
Kg.	Ejote Verde	8.60			
Kg.	Elote	3.70			
Kg.	Espinacas	8.60			
Kg.	Flor de Calabaza	10.00			
Kg.	Habas Verdes				
Kg.	Hierbas de Olor	14.70			
Kg.	Hojas de Naranja				
Kg.	Huevo blanco	12.20			
Kg.	Jitomate	4.95			
Kg.	Lechuga Orejona	6.30			
Kg.	Lechuga Romana	5.25			
Kg.	Manzanilla	8.40			
Kg.	Nabo				
Kg.	Nopalitos	5.15			
Kg.	Papa criolla	2.55			
Kg.	Papa blanca	3.70			

FRUTAS

Kg.	Cacahuete	
Kg.	Cañas	
Kg.	Camote Amarillo	7.65
Kg.	Camote Blanco	5.05
Kg.	Guzyaba	16.80
Kg.	Granda China	
Kg.	Guanabana	
Kg.	Limón Real	
Kg.	Limón Agrio	2.75
Kg.	Mandarina	
Kg.	Mamey	12.10
Kg.	Mango Manila	
Kg.	Mango Petacon	
Kg.	Mango Criollo	8.95
Kg.	Manzana Golden	12.70
Kg.	Manzana Rome Beaty	
Kg.	Manzana Starking	20.50
Kg.	Melón Chino	3.10
Kg.	Jamaica	
Kg.	Jicama	

ANEXO "C"

GUARDERIAS PARA HIJOS DE ASEGURADAS*

Guardería No. 1	Calle Principal No. 21 Col. Moctezuma México 9, D.F.
Guardería No. 2	Calz. Ignacio Zaragoza No. 345 Col. Aeropuerto México 9, D.F.
Guardería No. 3	Alvaro Obregón No. 217 Col. Roma México 7, D.F.
Guardería No. 4	Mariano Escobedo No. 180 Col. Anáhuac México 17, D.F.
Guardería No. 5	General Riquelme s/n Col. 7 de Noviembre México 14, D.F.
Guardería No. 6	Calz. de Guadalupe No. 217 Col. 7 de noviembre México 14, D.F.
Guardería No. 7	Niño Perdido No. 630 Col. Postal México 13, D.F.
Guardería No. 8	Miguel Cabrera No. 44 Mixcoac México 19, D.F.

###...

- | | |
|------------------|---|
| Guardería No. 9 | Presa Salinillas s/n
Col. Irrigación
México 10, D.F. |
| Guardería No. 10 | Guadalupe Victoria No. 9
Tlalpan
México 22, D.F. |
| Guardería No. 11 | Av. Cuitláhuac No. 458
Col. Héroes de Nacozari
México 15, D.F. |
| Guardería No. 12 | Av. Morelos No. 124
San Pedro Xalpa
México 16, D.F. |
| Guardería No. 13 | Matamoros No. 81 Frente
Col. Morelos
México 2, D.F. |
| Guardería No. 17 | Oriente 253 y Sur 12 C.
Col. Agrícola Oriental
México 9, D.F. |
| Guardería No. 18 | Calz. México-Tacuba # 501
Col. Popotla
México 17, D.F. |
| Guardería No. 19 | Calz. Ermita Ixtapalapa 407
Col. Prado Churubusco
México 13, D.F. |
| Guardería No. 20 | Av. San Fernando No. 279
Tlalpan
México 22, D.F. |

- | | |
|------------------|---|
| Guardería No. 21 | Av. Tequesquihuac s/n
Tequesquihuac, Edo. de México. |
| Guardería No. 22 | Calz. Ermita Ixtapalapa No. 940
Ixtapalapa
México 13, D.F. |
| Guardería No. 24 | Calz. de Tlalpan No. 3329
Santa Ursula
México 22, D.F. |
| Guardería No. 14 | Matamoros No. 81, fondo
entre Comonfort y Av. Peralvillo
Col. Morelos
México 2, D.F. |

ANEXO "D"

MENUS DE LAS GUARDERIAS PARA HIJOS DE ASEGURADAS.

ALIMENTACION LACTANTES

MENU No. 1

<u>Tiempo de Alimentación</u>	<u>Edades en meses</u>		
	<u>1.5 a 3</u>	<u>4 a 6</u>	<u>7 a 11</u>
1.- Biberón c/leche	150 ml.	220 ml.	240 ml.
2.- Jugo naranja	30 ml.	45 ml.	60 ml.
3.- Biberón c/leche	150 ml.	220 ml.	240 ml.
Puré zanahoria	15 gr.	25 gr.	50 gr.
Puré yema de huevo	18 gr.	-	-
Puré de hígado	-	25 gr.	40 gr.
4.- Biberón c/leche	150 ml.	220 ml.	240 ml.
Puré manzana	15 gr.	25 gr.	50 gr.
5.- Biberón c/leche y otros alimentos.	Hogar	Hogar	Hogar

MENU No. 3

1.- Biberón c/leche	150 ml.	220 ml.	240 ml.
2.- Jugo Jitomate	30 ml.	45 ml.	60 ml.
3.- Biberón c/leche	150 ml.	220 ml.	240 ml.
Puré de vegetales mixtos.	15 gr.	25 gr.	50 gr.
Puré yema de huevo	18 gr.	-	-
Puré carne de res	-	25 gr.	40 gr.
4.- Biberón c/leche	150 ml.	220 ml.	240 ml.
Puré de chabacanos	15 gr.	25 gr.	50 gr.
5.- Biberón c/leche y otros alimentos	Hogar	Hogar	Hogar

ALIMENTACION MATERNALES

MENÚ No. 1 PRIMAVERA /VERANO

<u>Tiempo de Alimentación</u>	Raciones en general	
	<u>12 a 23(a)</u>	<u>24 a 47(a)</u>

Desayuno/merienda

Piña picada	60 gr.	80 gr.
Leche	200 ml.	200 ml.
Tortilletas c/frijoles	25 gr.	25 gr.

C o m i d a

Pastel de pollo c/ensalada mixta.	85 gr.	105 gr.
Puré de manzana	30 gr.	40 gr.
Postre de vainilla	75 gr.	100 gr.
Pan	20 gr.	40 gr.
Agua de papaya	135 ml.	160 ml.
Colación		
Agua de papaya	135 ml.	160 ml.

MENU No. 5

DESAYUNO/merienda

Jugo de toronja	100 ml.	125 ml.
Huevo duro	25 gr.	25 gr.
Leche c/chocolate	215 ml.	215 ml.
Galleta rellena de guayaba	15 gr.	20 gr.

C o m i d a

Hamburguesas	40 gr.	60 gr.
--------------	--------	--------

- (a) Por edades en meses.
T. Mat. Desayuno-Colación-Comida
T. Vesp. comida-Colación-merienda.

Ensalada de lechuga y jitomate.	40 gr.	70 gr.
Puré de lentejas	30 gr.	40 gr.
Fresas con crema	65 gr.	95 gr.
Pan	20 gr.	40 gr.
Agua de piña	135 ml.	160 ml.
Colación		
Agua de piña	135 ml.	160 ml.

MENU No. 3
OTOÑO/INVIERNO

<u>Tiempo de Alimentación</u>	<u>Raciones en general</u>	
	<u>12 a 23(a)</u>	<u>24 a 47(a)</u>
<u>Desayuno /merienda</u>		
Fruta fresca	60 gr.	80 gr.
Café c/leche	200 ml.	200 ml.
Huevo al minuto	50 gr.	50 gr.
Pan	10 gr.	20 gr.
<u>C o m i d a</u>		
Sopa de pollo c/arroz	75 gr.	100 gr.
Picadillo de carne c/verduras	55 gr.	75 gr.
Puré de lentejas	30 gr.	40 gr.
Postre de vainilla	70 gr.	85 gr.
Tortilla	10 gr.	20 gr.
Agua de toronja	150 ml.	150 ml.
Colación		
Agua de toronja	150 ml.	150 ml.

(a) Edades en meses

T. Mat. Desayuno-Colación-Comida
T. Vesp. Comida-Colación-Merienda

FUENTE: Jefatura de Nuevos Programas.-
Coordinación General de Guarderías del I.M.S.S.-
México, D.F. 1976.

A N E X O "E"

CUADRO BASICO DE ALIMENTOS PARA GUARDERIAS

PROVEEDOR: "ABASTECEDORA COMERCIAL
DE MEXICO, S. A.

<u>FABRICANTE</u>	<u>ARTICULO</u>
Aceite Casa, S. A.	Aceite de Ajonjolí
Alimentación Moderna, S. A.	Chocolate instantáneo
Alimentos Lerma, S. A.	Pastel de Pollo y otros embutidos
Campbell's de México, S.A. de C.V.	Puré de alubias. Puré de frijoles. Sopas.
Carracedo Alimentos, S. A.	Margarina
Cereales Industrializados, S. A. (CISA)	Cereal proteinado. Hojue las azucaradas de maíz, similares
Clemente Jacques y Cía., S. A. de C. V.	Chongos en almíbar. Mangos en almíbar. Ensalada de legumbres. Vinagre.
Congeladora y Empacadora Nacional, S. A. (CENSA)	Fresa entera congelada. Guanábana congelada. Tamarindo congelado.
Chantilly, S. A.	Arroz con leche. Postre de vainilla. Crema Chantilly.
Del Centro, S. A.	Jugo de jitomate. Mangos en almíbar.
Distribuidora La Torre, S. A.	Atún en aceite. Sardinas Frutas en almíbar.

<u>FABRICANTE</u>	<u>ARTICULO</u>
Elfas Pando, S. A. de C.V.	Jugo de jitomate. Mangos en almíbar. Atún en aceite. Vinagre.
Empacadora Brener, S. A. (FUD)	Pastel de pollo. Salchichas tipo Viena.
Fábrica de Dulces Impala, S.A.	Arroz con leche. Postre de vainilla.
Fábrica de Chocolates La Azteca, S. A. de C. V.	Chocolate instantáneo
Formex-Ibarra, S. A.	Atún en aceite.
Galletera Mexicana, S. A.	Galleta María. Galleta rellena de guayaba. Galleta salada. Galleta - tortilleta.
Gelatinas Art., S. A.	Gelatina de leche
Gerber Products, S. A. de C.V.	Puré de frijoles. Puré de hígado. Puré de lentejas. Puré de pollo. Puré de res. Colado de chícharo. Colado de espinaca. Colado de vegetales mixtos. Colado de zanahoria. Colado de manzana. Colado de plátano y piña. Colado de Chabacano. Arroz con leche. Postre de vainilla. Cereal proteinado.
Herdez, S. A.	Jugo de jitomate. Chonchos en almíbar. Mangos en almíbar. Puré de lentejas. Ensalada de legumbres. Betabel en cuadrillos. Aderezo salsa Italiana. Mayonesa. Vinagre. Cajeta.

<u>FABRICANTE</u>	<u>ARTICULO</u>
Industrias Alimenticias Club, S.A.	Queso amarillo. Queso - Chester. Queso tipo Man- chego.
Industrial de Alimentos, S. A. (IDEA)	Cereal proteinado. Cereal con harina de soya.
Kraft Foods de México, S.A. de C. V.	Cajeta. Aderezo salsa ita- liana.
La Danesa, S. A.	Queso amarillo. Margarina.
Lance, S. A.	Galleta maría. Galleta sa- lada.
Nabisco, S. A.	Galleta salada
Productos Alimenticios Cabañas, S. A.	Arroz con leche. Postre es- tilo fian. Gelatina con ta- pioca. Epanadas.
Parma Industrial, S. A.	Jamón cocido. Pastel de po- llo.
Productos del Monte, S.A. de C.V.	Betabel en cuadritos. Ensa- lada de legumbres.
Sales Hogar, S. A.	Sal refinada
Zano Alimentos, S. A.	Jugo de limón congelado. - Jugo de piña congelado Ju- go de toronja. Jugo de man- zana.
Abastecedora Comercial de Méxi- co, S. A.	Arroz con leche. Azúcar - granulada refinada, Puré - de papa deshidratado. Cho- colate instantáneo en pol- vo. Congelados Findus.

<u>PROVEEDOR</u>	<u>ARTICULO</u>
Cía. Nestlé, S.A.	Leche entera en polvo.

<u>PROVEEDOR: CONASUPO</u>	
Leche Industrializada Conasupo. (LICONSA)	Leche reconstituída. Leche en polvo Chocolate instantáneo.

<u>PROVEEDOR</u>	
Especialidades Italianas	Frutas y verduras frescas.

ANEXO "F"
INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

UNIDAD _____

DEPARTAMENTO DE DIETOLOGIA
PEDIDO DE ABARROTES

Fecha de solicitud _____

Fecha de entrega _____

ARTICULO	UNIDAD	CAPACIDAD	CANTIDAD
Acetite de cocina		Lata	
Acetite de olivo		Lata	
Accitunas		Frasco	
Almendras		Kilo	
Alubia		Kilo	
Arroz		Kilo	
Ate de frutas		Lata	
Atún		Lata	
Azúcar granulada		Bolsa	
Azúcar sobres		Sobres	
Café con azúcar		Kilo	
Concilo en ramos			
Cerezas		Frasco	
Cerveja paso		Kilo	
Cereal variedades		Paquete	
Corn Flakes		Paquete	
Consomé de pollo		Kilo	
Co minus		Lata	
Colorante vegetal		Frasco	
Champiñones rebanados		Lata	
Chicharro del suero		Lata	
Chile ancho		Kilo	
Chile guajillo		Kilo	
Chiles en vinage jalapeños		Lata	
Chipotles		Kilo	
Chile cascabel		Kilo	
Chile pasilla		Kilo	
Chocolate ibarra		Paquete	
Durosos en almíbar		Lata	
Erijol Bayo		Kilo	
Erijol negro		Kilo	
Flan		Kilo	
Galletas Meriás		Caja	
Galletas saladas		Caja	
Garbanzo		Kilo	
Gelatina		Kilo	
Haba limpia		Kilo	
Harina de trigo		Kilo	
Harina de maíz		Kilo	

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

UNIDAD _____

DEPARTAMENTO DE DIETOLOGIA
PEDIDO DE ABARROTES

HOJA No. 2

ARTICULO	UNIDAD	CAPACIDAD	CANTIDAD
Jarabe de granadina		Botella	
Jugo de manzana y uva		Botella	
Jugo néctar de piña		Lata	
Jugo de naranja brinco		Litro	
Julia		Kilo	
Lenteja		Kilo	
Maizena		Paquete	
Mayonesa		Frasco	
Mermelada de Fresa		Frasco	
Mermelada de Piña		Frasco	
Miel Koro		Frasco	
Mostaza		Frasco	
Nuez macada		Frasco	
Nuez Felada		Kilo	
Orégano		Kilo	
Palillos		Paquete	
Papel aluminio		Rollo	
Papel encerado		Rollo	
Positas sin semilla		Kilo	
Pasta mole		Frasco	
Pasta para sopa		Caja	
Piloncillo		Caja	
Pimienta blanca		Caja	
Pimienta morrón		Lata	
Piña en almibar		Lata	
Puré de tomate		Lata	
Royal		Lata	
Sal de cocina		Kilo	
Sal de mesa		Bote	
Salsa catsup		Botella	
Thé de manzanilla		Caja	
Thé negro		Caja	
Tapioca		Kilo	
Vainilla		Litro	
Vinagre		Litro	

Elaboró

Recibió

 Dietista o Auxiliar

 Proveedor



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
UNIDAD _____

DEPARTAMENTO DE DIETOLOGIA
SOLICITUD DE CARNES Y DERIVADOS

Fecha de Solicitud _____

Fecha de Entrega _____

ARTICULOS	DIAS DE ENTREGA	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
		MENUS UNIDAD													
Bistec de res	Kilos														
Chorizo	Kilos														
Cuete de res	Kilos														
Jamon	Kilos														
Lomo de cerdo	Kilos														
Pañet de pollo	Kilos														
Pescado	Kilos														
Pierna de cerdo	Kilos														
Pollo	Pzas.														
Pulpa de cerdo	Kilos														
Pulpa de cerdo molida	Kilos														
Pulpa de res	Kilos														
Pulpa de res molida	Kilos														
Roosbeef	Kilos														
Salchichas	Kilos														
Tocino	Kilos														

DIETISTA _____

PROVEEDOR _____



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
UNIDAD _____

DEPARTAMENTO DE DIETOLOGIA
SOLICITUD DE FRUTAS Y VEGETALES

Fecha de solicitud _____

Fecha de entrega _____

ARTICULOS	Días de					ARTICULOS		
	Entrega							
Vegetales :	Menús							
	Unidad							
Ajo					Nabo			
Apio								
Calabacita								
Cilantro								
Cebolla								
Chicharo								
Chile Serrano								
Col								
Elote								
Espinacas					Frutas:			
Espárrago					fruta fresca			
Lechuga orejona					Limon			
Lechuga romana					Maranja			
Milamate					Manzana			
Perejil chino					Melon			
Pepinos					Poronja			
Porro					Papaya			
Rábano largo					Platano			
Tomate					Platano			
Zanahoria					Sandía			
Yerbas de olor								

ANEXO "G"
 INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
 UNIDAD _____

DEPARTAMENTO DE DIETOLOGIA
INFORME MENSUAL

Mes de _____ de 197 ____.

I SECCION

ANALISIS DEL COSTO			
	(a) Costo	(b) Núm. de Pac.	(c) Cost. U.
<u>Raciones</u> Personal			
Pacientes			
Suma			
<u>Colación</u> Personal			
Pacientes			
Suma			
Otros			
Subtotal			
Biberones			
Costo Total			
<u>Raciones</u> Prom. Mensual			
Estimado			
<u>Colaciones</u> Prom. Mensual			
Estimado			
<u>Biberones</u> Prom. Mensual			
Estimado			
Total Prom. M. Estimado			

Primera Parte

Segunda Parte

II SECCION

ANALISIS DE RACIONES			
	Pers.	Pac.	Total
<u>Desayuno</u> Mes			
Prom. M.			
Estimado			
<u>Comida</u> Mes			
Prom. M.			
Estimado			
<u>Cena</u> Mes			
Prom. M.			
Estimado			
<u>Total</u> Mes			
Prom. M.			
Estimado			

DIETOLOGIA _____

CONTABILIDAD _____

ADMINISTRACION _____

B I B L I O G R A F I A

- 1) Banco de México, S. A.
"INFORME ANUAL 1974"
Quincuagésima cuarta Asamblea General Ordinaria
de Accionistas
México, D. F.
- 2) Barquín C. Manuel
"DIRECCION DE HOSPITALES, PLANEACION, AD-
MINISTRACION y ORGANIZACION" la. Edición
Editorial Interamericana, S. A.
México, D. F. 1965.
- 3) Cárdenas de la Peña, Enrique
"SERVICIOS MEDICOS DEL I.M.S.S., DOCTRINA E
HISTORIA"
Imprenta Venecia, S. A.
México, 1973.
- 4) Fajardo Ortiz, Dr. Guillermo
"TEORIA Y PRACTICA DE LA ADMINISTRACION
DE LA ATENCION MEDICA Y DE HOSPITALES"
La Prensa Médica Mexicana
México, D. F. 1970
- 5) Fernández Escartin E. y Vargas C. Amado
"CALIDAD SANITARIA DE LOS ALIMENTOS QUE
SE CONSUMEN EN EL D. F."
Salud Pública de México
Vol. II No. 3 Pag. 551-555
México 1960.
- 6) García Cruz, Ing. Miguel
"LA SEGURIDAD SOCIAL EN MEXICO, BASES, EVO-
LUCION, IMPORTANCIA ECONOMICA Y SOCIAL,
POLITICA Y CULTURAL"
México 1961.

- 7) Instituto Mexicano del Seguro Social
"ANUARIO ESTADISTICO DE SERVICIOS MEDICOS
Y DE RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES"
Jefatura de Servicios Técnicos. Depto. de Estadística.
México, D. F.
- 8) Instituto Mexicano del Seguro Social
"LEY DEL SEGURO SOCIAL"
Subdirección General Jurídica del I. M. S. S.
Editora Mexicana
México, D. F. 1973
- 9) Instituto Mexicano del Seguro Social
"MANUAL DE ADMINISTRACION"
Jefatura de Nuevos Programas
Coordinación General de Guarderías
México, D. F. 1973
- 10) Instituto Mexicano del Seguro Social
"NORMAS DE ORGANIZACION Y FUNCIONAMIENTO
DE LOS HOSPITALES DEL I. M. S. S."
Departamento de Planeación Técnica de los Servicios
Médicos.
Archivo de la Subdirección Médica del I. M. S. S.
México, D. F.
- 11) Instituto Mexicano del Seguro Social
"PROGRAMA DE ALIMENTACION"
Manual de la Jefatura de Nuevos Programas
Coordinación General de Guarderías
México, D. F., 1975
- 12) Instituto Mexicano del Seguro Social
"REGLAMENTO DE SERVICIOS MEDICOS DEL IMSS"
Publicado en el Código de Seguridad Social
México 1945

- 13) Instituto Mexicano del Seguro Social
"REGLAMENTO PARA EL SUMINISTRO DE ALI-
MENTOS A PERSONAL DE LAS UNIDADES MEDI-
CO -HOSPITALARIAS"
Contrato Colectivo de Trabajo del I. M. S. S.
México 1973/1975
- 14) Instituto Mexicano del Seguro Social
"REPORTE DE AVANCE DE OBRAS PARA EL AÑO
DE 1976"
Jefatura de Construcciones. Subdirección General
Administrativa
México, D. F. 1976
- 15) Instituto Mexicano del Seguro Social
Revistas Mensuales correspondientes a los años -
1972/1975. México, D. F.
- 16) Organización Mundial de la Salud
"EL PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE -
NORMAS ALIMENTARIAS Y EL CODEX ALIMEN-
TARIUS"
Volumen 2 No. 5, Pag. 217-225
México 1970
- 17) Secretaría de la Presidencia
"PROGRAMA DE INVERSIONES PARA EL I. M. S. S."
Dirección de Inversiones Públicas de la Secretaría
de la Presidencia
México, D. F. 1976
- 18) Universidad de Stanford
"TABLAS DE INTERES COMPUESTO"
California, U. S. A.
- 19) Yañez, Enrique
"HOSPITALES DE SEGURIDAD SOCIAL"
México, 1973.

- 20) Zamarripa, Carlos
"ORGANIZACION Y FUNCIONAMIENTO DE LOS
SERVICIOS MEDICOS EN LA SEGURIDAD SOCIAL"
Boletín Médico I. M. S. S.
México, 1966.