

SECRETARÍA DE SALUD

DR. JOSÉ ARMANDO AHUED ORTEGA, Secretario de Salud, con fundamento en los artículos 16 fracción IV, 29 fracción XIX de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal, 24 fracción XX de la Ley de Salud del Distrito Federal, 11 de la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal, 26 fracciones V y VIII y 67 fracciones VI, XIV y XXI del Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal, tengo a bien emitir el siguiente:

AVISO POR EL CUAL SE DAN A CONOCER LOS LINEAMIENTOS PARA COMENSALES EN UNIDADES HOSPITALARIAS, CENTRO REGULADOR DE URGENCIAS MÉDICAS Y CENTROS DE ATENCIÓN TOXICOLÓGICA DE LA SECRETARÍA DE SALUD

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN

2. MARCO JURÍDICO DE ACTUACIÓN

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO DEL DOCUMENTO

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

4. LINEAMIENTOS

4.1 LINEAMIENTOS PARA LAS AUTORIDADES DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS, LOS CAT's Y DEL CRUM

4.2 LINEAMIENTOS PARA EL PERSONAL DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA

4.3 LINEAMIENTOS PARA EL PERSONAL QUE RECIBE EL SERVICIO

5. FORMATOS E INSTRUCTIVOS

1. INTRODUCCIÓN

El Servicio de Dietología tiene entre sus funciones la de supervisar que la preparación y la distribución de las raciones alimenticias al personal que goza de esta prestación, cumpla con las características de calidad, cantidad, temperatura y presentación adecuadas, así como elaborar y vigilar el cumplimiento del programa mensual de reaprovisionamiento de víveres del servicio del cuadro básico de alimentos, manteniendo un stock adecuado conforme al comportamiento del censo del personal con esta prestación.

En tal sentido, se realizan visitas a las unidades hospitalarias, a los centros de Atención Toxicológica (CAT's) y al Centro Regulador de Urgencias Médicas (CRUM), con el propósito de conocer las características que se presentan en la distribución de los alimentos, a fin de formular criterios para el otorgamiento homogéneo de alimentos entre el personal que tiene esta prestación en las diferentes unidades médicas de esta Secretaría.

Por otro lado, el incremento en el costo de los insumos hace necesario implementar acciones que optimicen su control, por ello, la Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias elabora el presente documento a fin de contar con un instrumento normativo que permita hacer más eficiente y efectivo el manejo y distribución de los alimentos, a fin de racionalizar los recursos, elevar la calidad de los alimentos y que permita regular adecuadamente el control de comensales.

Este documento está dirigido a las autoridades y personal del Servicio de Dietología, así como al personal que recibe la prestación de raciones alimenticias en las unidades hospitalarias, centros de Atención Toxicológica (CAT's) y Centro Regulador de Urgencias Médicas (CRUM). Está integrado por los capítulos de Introducción, Marco Jurídico de Actuación, Objetivos, Lineamientos y Formatos e Instructivos. Deberá ser revisado y actualizado periódicamente a fin de que sirva como una herramienta de apoyo al personal que desarrolla sus funciones en estas áreas.

El presente documento se elabora con fundamento en las atribuciones de la Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias establecidas en el artículo 65 Fracciones I, V y VIII del Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal.

2. MARCO JURÍDICO DE ACTUACIÓN

CONSTITUCIÓN

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 05 de febrero de 1917. Última reforma el 27 de enero de 2016.

ESTATUTO

- Estatuto de Gobierno del Distrito Federal, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de julio de 1994. Última reforma el 27 de junio de 2014.

LEYES

- Ley Federal de Responsabilidades de los Servidores Públicos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de diciembre de 1982. Última reforma el 14 de octubre de 2015.
- Ley General de Salud, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 07 de febrero de 1984. Última reforma el 14 de enero de 2016.
- Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal, publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 29 de diciembre de 1998. Última reforma el 13 de noviembre de 2015.
- Ley que Establece el Derecho al Acceso Gratuito a los Servicios Médicos y Medicamentos a las Personas Residentes en el Distrito Federal que Carecen de Seguridad Social Laboral, publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 22 de mayo de 2006.
- Ley de Salud del Distrito Federal, publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 17 de septiembre de 2009. Última reforma el 19 de enero de 2016.

REGLAMENTOS

- Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Prestación de Servicios de Atención Médica, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de mayo de 1986. Última reforma el 24 de marzo de 2014.
- Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal, publicado en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 28 de diciembre de 2000. Última reforma el 15 de marzo de 2016.
- Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Protección Social en Salud, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 05 de abril de 2004. Última reforma el 17 de diciembre de 2014.
- Reglamento de la Ley que Establece el Derecho al Acceso Gratuito a los Servicios Médicos y Medicamentos a las Personas Residentes en el Distrito Federal que Carecen de Seguridad Social Laboral, publicado en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 04 de diciembre de 2006.
- Reglamento de la Ley de Salud del Distrito Federal, publicado en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 7 de julio de 2011. Última reforma el 13 de marzo de 2015.

DOCUMENTOS NORMATIVO-ADMINISTRATIVOS

- Norma Oficial Mexicana NOM-004-SSA3-2012. Del Expediente Clínico, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 15 de octubre de 2012.

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo del Documento:

Establecer los criterios para el otorgamiento de alimentos al personal que recibe esta prestación en las unidades hospitalarias, el Centro Regulador de Urgencias Médicas (CRUM) y en los centros de Atención Toxicológica (CAT's), dependientes de la Secretaría de Salud, a fin de llevar un adecuado control de los insumos que se utilizan en la elaboración de las dietas y con ello optimizar los recursos utilizados en la preparación de los alimentos.

3.2 Objetivos Específicos:

- Definir los lineamientos a los que deben apegarse las autoridades, el personal que recibe alimentos y el área de Dietología en hospitales y áreas habilitadas para el manejo de alimentos en el Centro Regulador de Urgencias Médicas (CRUM) y en los centros de Atención Toxicológica (CAT's), a fin de optimizar los insumos que se requieren en la preparación de los alimentos.
- Disponer de un registro del personal al que se le otorgan alimentos por turno, horario y servicio.
- Contar con la información obtenida a través de los registros de control, a fin de utilizarla para la realización de una adecuada planeación de solicitud de insumos y para el control y distribución de raciones alimenticias.

4. LINEAMIENTOS

4.1 Lineamientos para las Autoridades de las Unidades Hospitalarias, los Cat's y del Crum.

- El Responsable del Servicio de Dietología en las unidades hospitalarias, o su equivalente en los CAT's y el CRUM, será el encargado de difundir el presente documento, el cual será de observancia obligatoria para todo el personal con esta prestación.
- El Subdirector o Jefe de Unidad Departamental Administrativa y Responsable del Área de Recursos Humanos de la Unidad Hospitalaria, o sus equivalentes en los CAT's y el CRUM, revisarán la plantilla general del personal, con la finalidad de verificar y detectar al personal de base que labora jornada acumulada (guardias fijas, sábados, domingos, festivos, guardias a, b, c, médicos internos y residentes), y que tiene esta prestación.
- El Subdirector o Jefe de Unidad Departamental Administrativa de la Unidad Hospitalaria, o su equivalente en los CAT's y el CRUM, elaborará la plantilla de comensales en el formato correspondiente y otorgará la Credencial de Control de Alimentos al Personal (IMPDOC-033).
- La plantilla de comensales será actualizada semestralmente por el Subdirector o Jefe de Unidad Departamental Administrativa y el Responsable del Área de Recursos Humanos en la Unidad Hospitalaria, o sus equivalentes en los CAT's y el CRUM.
- El titular de la Unidad Hospitalaria o su equivalente en los CAT's y el CRUM, enviará semestralmente a la Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias la plantilla de comensales para su validación.
- La plantilla de comensales deberá elaborarse de acuerdo con el siguiente orden:
 - Personal de sábados, domingos y festivos (jornada mixta, matutino y vespertino).
 - Personal de sábados, domingos y festivos (24 horas).
 - Personal de sábados, domingos y festivos (turno nocturno).
 - Personal turno nocturno (guardias a, b, c).
 - Personal turno nocturno (guardias fijas de lunes a domingo).
 - Médicos residentes e internos.
- El Responsable del Área de Recursos Humanos de la Unidad Hospitalaria, o su equivalente en los CAT's y el CRUM, enviará al Servicio de Dietología, la plantilla de comensales de forma semestral, los últimos 5 días anteriores al mes correspondiente.
- La verificación del cumplimiento de los presentes lineamientos se llevará a cabo mediante la supervisión por parte de las autoridades de nivel central y el Cuerpo de Gobierno de la Unidad Hospitalaria, o su equivalente en los CAT's y el CRUM.
- El Responsable del Área de Recursos Humanos en la Unidad Hospitalaria, o su equivalente en los CAT's y el CRUM, notificará por escrito al Responsable del Servicio de Dietología de los descansos y vacaciones de los trabajadores, de acuerdo con lo estipulado en las Condiciones Generales de Trabajo.
- El personal de jornada acumulada del CRUM, deberá de tomar sus alimentos en el comedor del Hospital General Balbuena.

4.2 Lineamientos para el Personal del Servicio de Dietología.

- Deberá llevar un registro diario de comensales por servicio (desayuno, comida, cena, colación), por medio de libreta de control.

- Deberá llevar un registro diario en el concentrado mensual de dietas servidas.
- Deberá portar el uniforme reglamentario, así como mantener adecuadas condiciones de higiene personal.
- Supervisará periódicamente que el personal con esta prestación cumpla los requisitos establecidos para su otorgamiento.
- Elaborará y entregará al Subdirector o Jefe de Unidad Departamental Administrativa de la Unidad Hospitalaria, o su equivalente en los CAT's, los informes estadísticos de las raciones alimentarias proporcionadas en la unidad, con la periodicidad y oportunidad requeridas.
- Reportará oportunamente por escrito al Subdirector o Jefe de Unidad Departamental Administrativa de la Unidad Hospitalaria, o su equivalente en los CAT's, el grado de desabasto de los insumos que se utilizan en el área y la problemática generada.

4.3 Lineamientos para el Personal que Recibe el Servicio.

- El trabajador que goza de esta prestación, al solicitar el servicio deberá presentar la Credencial de Control de Alimentos al Personal (IMPDOC-033), debidamente autorizada por el Subdirector o Jefe de Unidad Departamental Administrativa del Hospital, o su equivalente en los CAT's.
- La Credencial de Control de Alimentos al Personal (IMPDOC-033) es personal e intransferible.
- En caso de pérdida de la Credencial de Control de Alimentos al Personal (IMPDOC-033), el trabajador (a) afectado (a) deberá comunicarlo al Responsable del Servicio de Dietología del hospital, o su equivalente en los CAT's y el CRUM y al Subdirector o Jefe de Unidad Departamental Administrativa para su reposición.
- El tiempo destinado para el consumo de alimentos, para el personal con esta prestación, no será mayor de 30 minutos.
- Los alimentos serán proporcionados al personal con esta prestación en los horarios establecidos, que serán: desayuno 8:00 a 9:00 hrs., comida 14:00 a 16:00 hrs., cena 20:00 a 21:00 hrs. y colación 00:00 a 01:00 hrs.
- Los trabajadores en jornada nocturna tendrán derecho a una colación.
- Los trabajadores de jornada acumulada de 12 horas continuas tendrán derecho a dos alimentos (desayuno y comida o comida y cena), de acuerdo con su horario.
- Los becarios médicos residentes e internos de pregrado, que se rigen por el reglamento vigente, tendrán derecho a comida de lunes a viernes, y cuando tengan guardia que abarque 24 horas de servicio se les otorgarán tres alimentos y una colación (comida, cena, colación y desayuno).
- No se otorgará servicio de alimentación al personal autorizado cuando esté gozando de: descansos, permisos, vacaciones, artículo 87, interinatos, suplencias o cuando labore tiempo extraordinario.
- No se otorgarán alimentos al personal que, aún trabajando en la Unidad Hospitalaria, o en los CAT's, no pertenece a la plantilla de comensales, o sea de otra Dependencia del Gobierno de la Ciudad de México.

5. FORMATOS E INSTRUCTIVOS

PLANTILLA DE COMENSALES

UNIDAD MÉDICA: _____ 1 _____

FECHA: __/__/20__

[illegible]

**DIRECTOR DE LA UNIDAD
HOSPITALARIA (O SU
EQUIVALENTE EN LOS CAT'S
Y EL CRUM).**

Firma

12

**SUBDIRECTOR O JEFE DE UNIDAD
DEPARTAMENTAL
ADMINISTRATIVA
(O SU EQUIVALENTE EN LOS
CAT'S Y EL CRUM).**

Firma

13

**RESPONSABLE DEL
SERVICIO DE DIETOLOGÍA
(O SU EQUIVALENTE EN
LOS CAT'S Y EL CRUM).**

Firma

14

DICE	No.	DEBE ANOTARSE
Unidad Médica:	1	El nombre de la unidad médica donde se brinda el alimento.
Fecha:	2	Con números arábigos y con dos dígitos el día, el mes y el año.
Núm. Prog:	3	El número progresivo que corresponda al comensal.
Nombre:	4	El nombre del trabajador comenzando por el apellido paterno seguido del apellido materno y el, o los nombres.
Núm. Tarjeta:	5	El número de tarjeta de control de asistencia del trabajador.
Categoría del Trabajador:	6	La categoría del trabajador según aparezca en el recibo de pago o en su expediente.
Horas Laboradas:	7	El número de horas que el trabajador tiene asignadas en su jornada de trabajo.
Turno:	8	El turno en que labora el trabajador.
Guardias Fijas:	9	Marque con una "x" en el recuadro los días en que el trabajador desempeña sus labores.
Guardia A,B,C:	10	La guardia que tiene asignada el trabajador, según corresponda.
Servicios: Desayuno, Comida, Cena, Colación.	11	Marque con una "x" el tipo de alimento que el trabajador tiene como prestación.
Firma: Director de la Unidad Hospitalaria, o su Equivalente en los CAT'S y el CRUM.	12	Firma del director de la unidad hospitalaria, o su equivalente en los CAT'S y el CRUM.
Firma: Subdirector o Jefe de Unidad Departamental Administrativa o su Equivalente en los CAT'S y el CRUM.	13	Firma del Subdirector o Jefe de Unidad Departamental Administrativa o su equivalente en los CAT'S y el CRUM.
Firma: Responsable del Servicio de Dietología o su Equivalente en los CAT'S y el CRUM.	14	Firma del Responsable del Servicio de Dietología o su equivalente en los CAT'S y el CRUM.

TRANSITORIOS

PRIMERO. Publíquese el presente aviso por el cual se dan a conocer los Lineamientos para Comensales en Unidades Hospitalarias, Centro Regulador de Urgencias Médicas y Centros de Atención Toxicológica de la Secretaría de Salud.

SEGUNDO. Los Lineamientos para Comensales en Unidades Hospitalarias, Centro Regulador de Urgencias Médicas y Centros de Atención Toxicológica de la Secretaría de Salud entrarán en vigor al día siguiente de su publicación en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.

Ciudad de México, a 25 de abril de 2016.

(Firma)

DR. JOSÉ ARMANDO AHUED ORTEGA
SECRETARIO DE SALUD
