

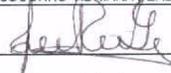
	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS	
	SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS	

**M ANUAL DE OPERACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
PARA LOS TRABAJADORES DEL HOSPITAL REGIONAL DE ALTA ESPECIALIDAD DE
OAXACA**



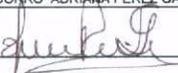





CONTROL DE EMISIÓN			
	ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
NOMBRE	C.P. MARIA DEL SOCORRO ADRIANA PEREZ GARCIA	LIC. JORGE ALBERTO IRUEGAS VALDIVIESO	DR. CARLOS AGUSTIN ARNAUD CARREÑO
FIRMA			
FECHA	ABRIL 2010	ABRIL 2010	ABRIL 2010

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		Código:
	SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS		Rev. 0
	MANUAL DE OPERACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS TRABAJADORES DEL HOSPITAL REGIONAL DE ALTA ESPECIALIDAD DE OAXACA		Hoja: 1 de 5

CONTENIDO	PAG
I.- RESENTACIÓN.....	2
II.- GLOSARIO DE TÉRMINOS.....	2
III.- MARCO LEGAL.....	2
IV.- ÁMBITO DE APLICACIÓN.....	2
V.- OBJETO.....	3
VI.- POLITICAS.....	3
VII.- OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES	4
VIII.- MEDIDAS DISCIPLINARIAS.....	5
IX.- TRANSITORIO.....	5

CONTROL DE EMISIÓN			
	ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
NOMBRE	C. P. MARIA DEL SOCORRO ADRIANA PEREZ GARCIA	LIC. JORGE ALBERTO IRUEGAS VALDIVIESO	DR. CARLOS AGUSTÍN ARNAUD CARREÑO
FIRMA			
FECHA	ABRIL 2010	ABRIL 2010	ABRIL 2010

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		Código:
	SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS		Rev. 0
	MANUAL DE OPERACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS TRABAJADORES DEL HOSPITAL REGIONAL DE ALTA ESPECIALIDAD DE OAXACA		Hoja: 2 de 5

I. PRESENTACIÓN

El presente Manual tiene como finalidad servir de marco de actuación para quienes interactúen en el proceso normativo y de prestación del servicio de alimentación al personal del Hospital Regional de Alta Especialidad de Oaxaca (HRAEO), buscando reciprocidad en términos de actitud, atención, respeto y calidad.

II. GLOSARIO DE TÉRMINOS

En el curso del presente Manual se denominará:

Hospital.-Hospital Regional de Alta Especialidad de Oaxaca.

Manual.-Manual de Operación para la prestación de Servicio de Alimentación para los trabajadores del Hospital.

Proveedor.-Empresa encargada de prestar el servicio de alimentación.

Trabajador(es).-Personal de base.

El personal.- Trabajadores de base, confianza, mandos medios y superiores.

Los demás ordenamientos y conceptos serán mencionados por su propio nombre.

III. MARCO LEGAL

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos Artículo 123, Apartado "B".

Ley Federal de los Trabajadores al Servicio del Estado Artículo 87.

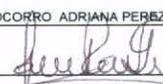
Ley Federal de Responsabilidades Administrativas de los Servidores Públicos.

Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y su Reglamento.

Condiciones Generales de Trabajo celebradas entre la Secretaría de Salud y el Sindicato Nacional de Trabajadores de la Secretaría de Salud.

IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las disposiciones de este Manual son de observancia obligatoria para todo el personal del Hospital Regional de Alta Especialidad de Oaxaca.

CONTROL DE EMISIÓN			
	ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
NOMBRE	C.P. MARIA DEL SOCORRO ADRIANA PEREZ GARCIA	LIC. JORGE ALBERTO IRUEGAS VALDIVIESO	DR. CARLOS AGUSTÍN ARNAUD CARREÑO
FIRMA			
FECHA	ABRIL 2010	ABRIL 2010	ABRIL 2010

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		Código:
	SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS		Rev. 0
	MANUAL DE OPERACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS TRABAJADORES DEL HOSPITAL REGIONAL DE ALTA ESPECIALIDAD DE OAXACA		Hoja: 3 de 5

V. OBJETO

Este Manual tiene por objeto regular y vigilar la prestación del Servicio de alimentación a los trabajadores en el Hospital Regional de Alta Especialidad de Oaxaca, a efecto de que se le brinde el desayuno, comida o cena como una prestación adicional que coadyuve a una mejor condición laboral.

Queda exceptuado de esta prestación, todo el personal de confianza así como el personal que no haya cumplido la antigüedad necesaria para obtener su base.

VI. POLÍTICAS

1.- Para tener acceso al Servicio de alimentación, los trabajadores con derecho a esta prestación, deberán presentar de manera personal el gafete oficial de identificación, el cual será intransferible, del Hospital y en los horarios establecidos.

2.- Gozarán de esta prestación los Trabajadores de Base de este Hospital con jornada laboral de 7 horas o más. Incluye todos los turnos, los 365 días del año de acuerdo a las siguientes jornadas laborales:

Matutino – Desayuno.

Vespertino – Comida.

Nocturno – Cena.

Diurno Especial – 2 alimentos, desayuno y comida.

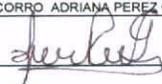
Nocturno Especial – Cena.

3.- Los trabajadores dispondrán de 30 minutos para tomar sus alimentos conforme lo establecido en el artículo 134 de las Condiciones Generales de Trabajo.

4.- El horario de alimentación será de lunes a domingo de 7:30 a 23:30 horas.

DESAYUNO	7:30-12:30
COMIDA	13:30-18:30
CENA	19:00-23:30

El menú será de acuerdo a lo valorado por el área de nutrición de este Hospital y convenido en el contrato del servicio de alimentación.

CONTROL DE EMISIÓN			
	ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
NOMBRE	C.P. MARIA DEL SOCORRO ADRIANA PEREZ GARCIA	LIC. JORGE ALBERTO IRUEGAS VALDIVIESO	DR. CARLOS AGUSTÍN ARNAUD CARREÑO
FIRMA			
FECHA	ABRIL 2010	ABRIL 2010	ABRIL 2010

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		Código:
	SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS		Rev. 0
	MANUAL DE OPERACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS TRABAJADORES DEL HOSPITAL REGIONAL DE ALTA ESPECIALIDAD DE OAXACA		Hoja: 4 de 5

5.- No se proporcionará la prestación de alimentación fuera de los horarios establecidos a excepción que por razones de trabajo y previa autorización del Director, subdirector o jefe de división correspondiente, el trabajador no haya tomado sus alimentos en el horario asignado.

6.- Los menús con su valor nutricional serán iguales para todo el personal con esta prestación, no habrá dietas especiales.

7.- En caso de que algún trabajador solicite una porción mayor o un menú diferente pagará el precio que el proveedor establezca, de acuerdo a la disposición del mismo.

8.- El otorgamiento de esta prestación será exclusivamente en el área del comedor y no se otorgará servicio fuera de esas instalaciones, ni servicio para llevar.

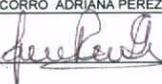
9.- No se permitirá sacar del comedor utensilios como vasos, tazas, cubiertos, etc.

VII. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES

Los Trabajadores deberán observar las medidas disciplinarias de salud para el manejo de alimentos en el Hospital.

- Quitarse la bata antes de ingresar al área de comedor.
- Lavarse las manos de acuerdo al procedimiento de lavado de manos.
- No presentarse al área de comedor con el uniforme quirúrgico.
- Hacer uso adecuado de las instalaciones y utensilios del comedor.
- Mantener limpio el lugar donde se consuman los alimentos.
- El trabajador pasará por sus alimentos al área de servicio y al término de su consumo dejará sus utensilios en el área de lavado.

10.- El servicio de alimentación será proporcionado por el proveedor quien haya firmado el contrato vigente, para tal efecto, quien estará obligado en los términos del mismo para brindar el servicio.

CONTROL DE EMISIÓN			
	ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
NOMBRE	C.P. MARIA DEL SOCORRO ADRIANA PEREZ GARCIA	LIC. JORGE ALBERTO IRUEGAS VALDIVIESO	DR. CARLOS AGUSTÍN ARNAUD CARREÑO
FIRMA			
FECHA	ABRIL 2010	ABRIL 2010	ABRIL 2010

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		Código:
	SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS		Rev. 0
	MANUAL DE OPERACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS TRABAJADORES DEL HOSPITAL REGIONAL DE ALTA ESPECIALIDAD DE OAXACA		Hoja: 5 de 5

11.- El pago de los alimentos de los trabajadores que tienen derecho a esta prestación estará a cargo del Hospital previa validación de la Subdirección de Recursos Humanos.

12.- Quedan excluidos de esta prestación todos los trabajadores que no hayan cumplido seis meses de antigüedad, de confianza, mandos medios y superiores del Hospital.

13.- El área de nutrición será la responsable de calificar el valor nutricional y de higiene de los menús y reportarlo a la Subdirección de Recursos Humanos.

14.- La Subdirección de Recursos Humanos vigilará y supervisará el cumplimiento de lo establecido en este Manual y emitirá el certificado de servicio correspondiente.

15.- Será obligación del Proveedor verificar que el gafete corresponda al trabajador que lo presenta.

16.- Los trabajadores no podrán permanecer más de 30 minutos en el área de comedor.

VIII. MEDIDAS DISCIPLINARIAS

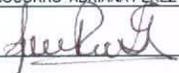
Cualquier irregularidad en el uso del comedor podrá ser reportado a la Subdirección de Recursos Humanos.

Para los efectos de esta disposición las sanciones por incumplimiento se sujetaran a lo establecido en las Condiciones Generales de Trabajo y en la Ley Federal de

Responsabilidades Administrativas de los Servidores Públicos.

IX. TRANSITORIO

El presente Reglamento entrará en vigor el primer día hábil siguiente al de su publicación en la Normateca Interna del Hospital.

CONTROL DE EMISIÓN			
	ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
NOMBRE	C.P. MARIA DEL SOCORRO ADRIANA PEREZ GARCIA	LIC. JORGE ALBERTO RUEGAS VALDIVIESO	DR. CARLOS AGUSTÍN ARNAUD CARREÑO
FIRMA			
FECHA	ABRIL 2010	ABRIL 2010	ABRIL 2010