



Área de Auditoría Interna, de Desarrollo y Mejora de la
Gestión Pública del Órgano Interno de Control
del Hospital Infantil de México Federico Gómez
No. de Oficio 12200/7010/ 054 /2023
ASUNTO: Solicitud de Información.
Ciudad de México a 04 de mayo de 2023

C. Cipriano Solís Badillo
C.P. CIPRIANO SOLÍS BADILLO
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN DEL HOSPITAL
INFANTIL DE MÉXICO FEDERICO GÓMEZ (HIMFG)
DR. MÁRQUEZ N° 162, EDIFICIO ARTURO MUNDET,
2DO. PISO, COLONIA DOCTORES, C.P. 06720
ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, CIUDAD DE MÉXICO.

Presente:

Con motivo del Acto de Fiscalización (Auditoría) Número ~~05/2023~~ con clave de programa **700**, denominado, **"Visita de Inspección de los Servicios de Alimentación y Dietética"** el cual les fue notificado mediante oficio número 12200/7000/201/2023, de fecha 03 de mayo de 2023; sobre el particular y con fundamento en lo dispuesto por los artículos 37, fracción IX de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 62, fracción III de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales; 33 y 34 fracción III y IV de la Ley de los Institutos Nacionales de Salud; 305, 306, 307, 309 y 310 del Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria; 38 fracción primera, numerales 1, 2 y 23 del Reglamento Interior de la Secretaría de la Función Pública y 18, fracción II, inciso j), del Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se establecen las Disposiciones Generales para la Realización del Proceso de Fiscalización, publicado en el Diario Oficial de la Federación el pasado 08 de diciembre de 2022; atentamente solicito gire sus instrucciones a quien corresponda, a efecto de que en el ámbito de sus respectivas atribuciones, se proporcione a este Órgano Interno de Control, en medio magnético y/o impreso, la siguiente información correspondiente al ejercicio fiscal 2022 y del 01 de enero al 30 de abril del 2023:

1.-Relación de las Políticas, manuales, procedimientos, guías de operación, lineamientos, sistemas de información y demás mecanismos de control, utilizados para prestar los Servicios de alimentación y dietética, adjuntando la evidencia documental y/o electrónica que acredite el cumplimiento de la normatividad aplicable al diseño, elaboración, supervisión y distribución de:

- Las dietas que se otorgan a pacientes hospitalizados de las diferentes Salas del Hospital, para dar correcto seguimiento a su alimentación y tratamiento.
- Las formulas lácteas y leche materna para los pacientes hospitalizados de las diferentes Salas del mismo, a fin dar correcto seguimiento a su alimentación y tratamiento.
- Los alimentos al Centro de Desarrollo Infantil (CENDI), que permitan brindar una adecuada nutrición de los hijos de trabajadores del Hospital, considerando la edad de cada uno de ellos.
- Los menús elegidos para el servicio de restaurante a empleados del Hospital, que satisfagan las necesidades del comensal y se cumpla con el abastecimiento de las raciones requeridas.
- La alimentación a donadores del Banco de Sangre con apego a los lineamientos establecidos.

2.-Presupuesto autorizado, modificado y ejercido para adquirir insumos, alimentos perecederos y no perecederos; así como los utensilios necesarios para brindar el servicio de alimentos, adjuntando las documentales respectivas y una tabla Excel que detalle afectaciones incluyendo aumentos y disminuciones por el periodo sujeto a revisión 2023.

3.-Relación de los espacios, instalaciones, equipo, registros y sistemas utilizados por la Unidad de Alimentación y Dietética para cumplir con las funciones descritas en el punto 1 anterior, indicando la ubicación y datos relevantes de la plantilla de personal asignada para operarlos.

4.-Proporcionar evidencia que acredite las acciones de supervisión efectuadas para el debido cumplimiento de los siguientes procedimientos:



- 1.1 Procedimiento para la Elaboración, Supervisión y Distribución Dietas a Pacientes Hospitalizados.
- 1.2 Procedimiento para la Elaboración, Supervisión y Distribución formulas lácteas a Pacientes Hospitalizados.
- 1.3 Procedimiento para el Manejo y Preparación de Alimentos.
- 1.4 Procedimiento para el Diseño, Elaboración, Supervisión y Distribución de Alimentos al Centro de Desarrollo Infantil.
- 1.5 Procedimiento para el Diseño, Elaboración, Supervisión y Distribución de Alimentos para Empleados del Hospital
- 1.6 Procedimiento para Solicitar y Entregar Alimentos a Eventos Especiales.
- 1.7 Procedimiento para Otorgar Alimentación a Donadores de Sangre.

5.-Cálculos de los requerimientos mensuales y anuales de materia prima formulados por la Unidad de Alimentación y Dietética, adjuntando los expedientes de los procesos de compra, los contratos y evidencia de su cumplimiento.

6.-Evidencia del cumplimiento los aspectos sanitarios y de control de calidad que prevé la normatividad (por ejemplo exámenes copro-parasitológicos, limpieza, desinfección, esterilización, estudios bacteriológicos, manejo de residuos, cumplimiento de normas oficiales, uniformes, aseo personal, lavado de manos, etc.). Proporcionar los últimos tres estudios bacteriológicos al agua suministrada a los comensales y a las diferentes tomas de la red (en caso de haber contratado un proveedor para dicha actividad, sirva de manifestarlo e integrar el contrato correspondiente) y proporcionar el programa anual de fumigaciones en estaciones donde se preparan y suministran alimentos, con evidencia de su cumplimiento.

7.-Inventario/s practicado/s a los utensilios e insumos alimenticios, ajuntando los reportes mensuales y/su conciliación con los registros del almacén de víveres, adjuntando la justificación de sobrantes, faltantes, caducidades, mermas, desperdicios, etc., e indicar el procedimiento de destino final de las raciones no consumidas, así como el documento que ampare la baja de residuos de comida y la totalidad de raciones de comida otorgadas y consumidas en el mes inmediato anterior, así como la totalidad de raciones de comida previstas para mayo de 2023, desglosado por dietas para pacientes, empleados, eventos especiales, y donadores de sangre, así como desayuno, comida, cena y colaciones. Por último, mencione y proporcione los mecanismos de control implementados para evitar/inhibir la sustracción no autorizada de alimentos.

8.-Listado actualizado de personal y/o personas con derecho/autorizadas para recibir alimentos, ajuntando la conciliación con los controles respectivos del comedor, y proporcionar los censos de servicios y por día realizados por el Área de Recursos Humano.

9.-Menciona la totalidad de servicios de alimentación de eventos especiales, durante el 01 de enero del año 2023, a la fecha de recepción del presente oficio.

10.-Proporcionar las bitácoras de la Unidad de Alimentación y Dietética, que amparen la entrega de alimentos a Personas donadoras de sangre, durante el presente ejercicio.

11.-Proporcione todas las constancias de capacitación del personal de la Unidad de Alimentación y Dietética, en temas como son de buenas prácticas de higiene y cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana 251-SSA1-2009.

12.-Expedientes de los contratos de adquisiciones de materia prima e insumos alimenticios formalizados en 2023, según detalle de la muestra que se presenta en el Anexo 1.

13.-Relación de pólizas contables de las entradas de de materia prima e insumos alimenticios indicados en la muestra que se detalla como Anexo 1, así como de las salidas correspondientes a



FUNCIÓN PÚBLICA

SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA



dichos contratos. Ponerlas a disposición junto con la documentación justificativa y comprobatoria correspondiente.

Anexo 1

#	Núm. de Procedimiento	Número de Contrato	Descripción del contrato	Importe del contrato	Proveedor o contratista
	LA-12-NBG-012NBG001-N-12-2023	145, 146, 147, 150, 154, 155, 156, 157, 158, 159 y 160	Abarrotes y Perecederos 2023	10,757,368.60	Logística Alimentaria Maxfran SA de CV.
	AA-12-NBG-012NBG001-N-5-2023	59,60, 70 y 71	Abarrotes y Perecederos 2023	1,715,951.55	
1			suma	12,473,320.15	
	LA-12-NBG-012NBG001-N-12-2023	144 y 149	Abarrotes y Perecederos 2023	2,369,538.97	Abastos y Distribuciones Institucionales SA de CV
	AA-12-NBG-012NBG001-N-5-2023	61, 62, 64, 65, 72, 73 y 74	Abarrotes y Perecederos 2023	2,319,229.65	
2			suma	4,688,768.62	
	LA-12-NBG-012NBG001-N-12-2023	152 y 162	Abarrotes y Perecederos 2023	1,021,160.00	PAN ROL, SA DE CV
	AA-12-NBG-012NBG001-N-5-2023	66, 67, 75 y 76	Abarrotes y Perecederos 2023	564,811.94	
3			suma	1,585,971.94	
			Total	18,748,060.71	

Adicionalmente, dicha información deberá ser remitida a este Órgano Interno de Control a más tardar el día 12 de mayo de 2023 antes de las 14 horas; en caso de no contar con la información requerida, deberán notificar las causales que motiven el incumplimiento por cada uno de los puntos solicitados.

Sin otro particular, reciban un cordial saludo.

ATENTAMENTE

TITULAR DEL ÁREA DE AUDITORÍA INTERNA, DE DESARROLLO Y MEJORA DE LA GESTIÓN PÚBLICA
EN EL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL DEL HIMFG



HOSPITAL INFANTIL de MÉXICO
FEDERICO GÓMEZ
Instituto Nacional de Salud

04 MAYO 2023

Subdirección de Mantenimiento

Recibió: 15:00

Hora:

TSU. MARCO ANTONIO ANDRIANO RANGEL

C.c.p. Dr. JAIME NIETO ZERMEÑO. - Director General del HIMFG. - Presente.
C.P. FANNY MANCERA JIMÉNEZ. - Titular del Órgano Interno de Control en el HIMFG. - Mismo fin.
MIC. ANABEL VICENCIO AGUILAR. - Subdirectora de Mantenimiento en el HIMFG. - Mismo fin.
L.C. JUAN ANTONIO GAMA GÓMEZ. - Subdirector de Recursos Materiales en el HIMFG. - Mismo fin.



