

**POLÍTICAS INTERNAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
DEL INSTITUTO NACIONAL DE PSIQUIATRÍA
RAMÓN DE LA FUENTE MUÑIZ**

ABRIL, 2025

CÓDIGO: INP/SSG/PISA-01		ÁREA: SUBDIRECCIÓN DE SERVICIOS GENERALES	
REVISIÓN: 03			
DIRECCIÓN O SUBDIRECCIÓN: DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN		FECHA DE ELABORACIÓN: AGOSTO, 2023	
CANTIDAD DE FOJAS ÚTILES:	19	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: ABRIL, 2025	
COORDINA E INTEGRA:	REVISA	VALIDA:	AUTORIZA:
JEFA DEL DEPARTAMENTO DE PLANEACIÓN Y MODERNIZACIÓN ADMINISTRATIVA Y SECRETARIA TÉCNICA DEL COMERI	SUBDIRECTORA DE SERVICIOS GENERALES	DIRECTORA DE ADMINISTRACIÓN	DIRECTOR GENERAL
C.P. MA. CRISTINA LUCIA GONZÁLEZ MONCIVAIS	C.P. MARÍA DE LOURDES RIVERA LANDA	MTRA. AMÉRICA NELLY PÉREZ MANJARREZ	DR. EDUARDO ÁNGEL MADRIGAL DE LEÓN

ÍNDICE

OBJETIVO	1
MARCO JURÍDICO	2
ÁMBITO DE APLICACIÓN	6
VIGENCIA	7
DEFINICIONES	8
CAPÍTULO I Disposiciones Generales	10
CAPÍTULO II Consecuencias por incumplimiento a las presentes Políticas Internas.....	13
CAPÍTULO III Quejas, sugerencias y reportes al Servicio de Alimentación.....	14
TRANSITORIO	15
ANEXO	16



OBJETIVO

Establecer los principios generales de actuación, que deben seguir las personas servidoras públicas que tienen derecho al Servicio de Alimentación para contribuir a la armonía, seguridad e higiene en las instalaciones del área del comedor.

MARCO JURÍDICO

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos
D.O.F. 05-II-1917, última reforma publicada D.O.F. 15-IV-2025

LEYES

Ley Federal de Austeridad Republicana
D.O.F. 19-XI-2019 Sentencia SCJN D.O.F. 02-IX-2022

Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público
D.O.F. 04-I-2000, última reforma publicada D.O.F. 20-V-2021

Ley de Asistencia Social
D.O.F. 02-IX-2004, última reforma publicada D.O.F. 01-IV-2024

Ley de Ingresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal de 2025
D.O.F. 19-XII-2024

Ley de los Derechos de las Personas Adultas Mayores
D.O.F. 25-VI-2002, última reforma publicada D.O.F. 14-VI-2024

Ley de los Institutos Nacionales de Salud
D.O.F. 26-V-2000, última reforma publicada D.O.F. 11-V-2022

Ley Federal de Derechos
D.O.F. 31-XII-1981, última reforma publicada D.O.F. 23-IV-2024

Ley Federal de las Entidades Paraestatales
D.O.F. 14-V-1986, última reforma publicada D.O.F. 08-V-2023

Ley Federal del Trabajo
D.O.F. 01-IV-1970, última reforma publicada D.O.F. 20-II-2025

Ley Federal para Prevenir y Eliminar la Discriminación
D.O.F. 11-VI-2003, última reforma publicada D.O.F. 01-IV-2024

Ley General de Desarrollo Social
D.O.F. 20-I-2004, última reforma publicada D.O.F. 01-IV-2024

Ley General de Protección Civil
D.O.F. 06-VI-2012, última reforma publicada D.O.F. 21-XII-2023

Ley General de Salud
D.O.F. 07-II-1984, última reforma publicada D.O.F. 07-VI-2024

Ley General para el Control del Tabaco
D.O.F. 30-V-2008, última reforma publicada D.O.F. 17-II-2022

Ley General para la Igualdad entre Mujeres y Hombres
D.O.F. 02-VIII-2006, última reforma publicada D.O.F. 16-XII-2024

Ley General para la Inclusión de las Personas con Discapacidad
D.O.F. 30-V-2011, última reforma publicada D.O.F. 14-VI-2024

Ley Orgánica de la Administración Pública Federal
D.O.F. 29-XII-1976, última reforma publicada D.O.F. 20-III-2025

CÓDIGOS

Código Civil Federal
D.O.F. 26-V-1928, última reforma publicada D.O.F. 17-I-2024

Código Penal Federal
D.O.F. 14-VIII-1931, última reforma publicada D.O.F. 07-VI-2024

Código Nacional de Procedimientos Civiles y Familiares
D.O.F. 07-VI-2023, última reforma publicada D.O.F. 16-XII-2024

Código Nacional de Procedimientos Penales
D.O.F. 05-III-2014, última reforma publicada D.O.F. 16-XII-2024

Código de Ética de la Administración Pública Federal
D.O.F. 08-II-2022

REGLAMENTOS

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios
D.O.F. 09-VIII-1999, última reforma publicada D.O.F. 08-IX-2022

Reglamento de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales
D.O.F. 26-I-1990, última reforma publicada D.O.F. 23-XI-2010

Reglamento de la Ley General de Desarrollo Social
D.O.F. 18-I-2006, última reforma publicada D.O.F. 28-VIII-2008

Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Protección Social en Salud
D.O.F. 05-IV-2004, última reforma publicada D.O.F. 17-XII-2014

Reglamento de la Ley General para el Control del Tabaco
D.O.F. 31-V-2009, última reforma publicada D.O.F. 16-XII-2022

Reglamento del Sistema Nacional de Afiliación y Vigencia de Derechos, de la base de datos única de derechohabientes y del expediente electrónico único del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado
D.O.F. 10-VI-2011

Reglamento Interior de la Secretaría de Salud
D.O.F. 19-I-2004, última reforma publicada D.O.F. 27-II-2025

Reglamento Federal de Seguridad y Salud en el Trabajo
D.O.F. 13-XI-2014

Reglamento de Seguridad, Higiene y Medio Ambiente en el Trabajo del Sector Público Federal
D.O.F. 29-XI-2006

ACUERDOS

ACUERDO por el que se emiten los criterios y especificaciones técnicos para la accesibilidad de las personas con discapacidad a los inmuebles de la Administración Pública Federal.
D.O.F. 10-I-2022

ACUERDO por el que se emiten los Lineamientos Generales para la integración y funcionamiento de los Comités de Ética.
D.O.F. 28-XII-2020

NORMAS OFICIALES MEXICANAS

Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.
D.O.F. 22-I-2013

PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-001-SEDE-2018, Instalaciones Eléctricas (utilización)
D.O.F. 06-VIII-2018

Norma Oficial Mexicana NOM-001-STPS-2008, Edificios, locales, instalaciones y áreas en los centros de trabajo-Condiciónes de seguridad.
D.O.F. 24-XI-2008

Norma Oficial Mexicana NOM-002-STPS-2010, Condiciones de seguridad-prevención y protección contra incendios en los centros de trabajo
D.O.F. 09-XII-2010

PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-005-STPS-2017, Manejo de sustancias químicas peligrosas o sus mezclas en los centros de trabajo-Condiciónes y procedimientos de seguridad y salud
D.O.F. 22-VI-2017, última reforma publicada D.O.F. 26-VI-2018

NORMA Oficial Mexicana NOM-010-STPS-2014, Agentes químicos contaminantes del ambiente laboral-Reconocimiento, evaluación y control
D.O.F. 28-IV-2014, aclaración a la Norma Oficial Mexicana publicada D.O.F. 19-VI-2014

Norma Oficial Mexicana NOM-012-STPS-2012, Condiciones de seguridad y salud en los centros de trabajo donde se manejen fuentes de radiación ionizante.
D.O.F. 31-X-2012

PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-017-STPS-2017, Equipo de protección personal-Selección, uso y manejo en los centros de trabajo.
D.O.F. 03-I-2018, última reforma publicada D.O.F. 25-VI-2018

NORMA Oficial Mexicana NOM-018-STPS-2015, Sistema armonizado para la identificación y comunicación de peligros y riesgos por sustancias químicas peligrosas en los centros de trabajo
D.O.F. 09-X-2015

Norma Oficial Mexicana NOM-019-STPS-2011, Constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene
D.O.F. 13-IV-2011

Norma Oficial Mexicana NOM-026-STPS-2008, Colores y señales de seguridad e higiene, e identificación de riesgos por fluidos conducidos en tuberías
D.O.F. 25-XI-2008, Procedimiento Alternativo D.O.F. 03-XII-2021

NORMA Oficial Mexicana NOM-087-ECOL-SSA1-2002, Protección ambiental - Salud ambiental - Residuos peligrosos biológico-infecciosos - Clasificación y especificaciones de manejo.
D.O.F. 17-II-2003

Lineamientos para la atención, investigación y conclusión de quejas y denuncias
D.O.F. 25-IV-2016

OTRAS DISPOSICIONES

Estatuto Orgánico del Instituto Nacional de Psiquiatría Ramón de la Fuente Muñiz.
Junta de Gobierno 25-IV-2023, entrada en vigor 26-IV-2023

Manual de Organización Específico del Instituto Nacional de Psiquiatría Ramón de la Fuente Muñiz.
COMERI 28-VIII-2024, entrada en vigor 29-VIII-2024

Código de Conducta del Instituto Nacional de Psiquiatría Ramón de la Fuente Muñiz.
COMERI 29-XI-2023, D.O.F. 26-I-2024

Reglamento Interno para Médicas y Médicos Residentes del Programa de Especialización en Psiquiatría del Instituto Nacional de Psiquiatría Ramón de la Fuente Muñiz.
COMERI 30-V-2024, entrada en vigor 31-V-2024

Condiciones Generales de Trabajo de la Secretaría de Salud.
17-VI-2016

Protocolo para la prevención, atención y sanción del hostigamiento sexual y acoso sexual.
D.O.F. 31-VII-2016, última reforma D.O.F. 03-I-2020

Norma para el Sistema de Evaluación del Desempeño de los Servidores Públicos de nivel operativo.
D.O.F. 31-VII-2004

DISPOSICIONES Administrativas de carácter general en materia de eficiencia energética en los inmuebles, flotas vehiculares e instalaciones industriales de la Administración Pública Federal 2025.
D.O.F. 12-III-2025

Plan Nacional de Desarrollo 2025-2030
D.O.F. 15-IV-2025

Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2025.
D.O.F. 24-XII-2024

ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las presentes Políticas son aplicables para toda la comunidad del Instituto Nacional de Psiquiatría Ramón de la Fuente Muñiz.

De manera enunciativa más no limitativa las Áreas responsables de la implementación, vigilancia y cumplimiento de las presentes Políticas son:

1. Dirección General
2. Dirección de Servicios Clínicos
3. Dirección de Investigaciones en Neurociencias
4. Dirección de Investigaciones Epidemiológicas y Psicosociales
5. Dirección de Enseñanza
6. Dirección de Administración
7. Subdirección de Consulta Externa
8. Subdirección de Hospitalización
9. Subdirección de Investigaciones Clínicas
10. Subdirección del Centro de Información y Documentación Científica
11. Subdirección de Administración y Desarrollo de Personal
12. Subdirección de Recursos Financieros
13. Subdirección de Recursos Materiales
14. Subdirección de Servicios Generales
15. Subdirección de Información y Desarrollo Organizacional
16. Sección 95 del Sindicato Nacional de Trabajadores de la secretaria de Salud (SNTSA)

VIGENCIA

El presente documento, entrará en vigor al siguiente día hábil de su aprobación por el pleno del Comité de Mejora Regulatoria Interna del Instituto Nacional de Psiquiatría Ramón de la Fuente Muñiz; posteriormente dicho documento se publicará en la Normateca Interna de la página web institucional

DEFINICIONES

Para efectos de estas Políticas, se entenderá por:

Cocina: Instalación en la parte posterior del edificio destinado al Área de Servicios Clínicos del Instituto equipada y adaptada para la elaboración de alimentos de las personas servidoras públicas con derecho al Servicio de Alimentación, pacientes hospitalizados y personas acompañantes.

Código: Código de Conducta del Instituto Nacional de Psiquiatría Ramón de la Fuente Muñiz

Área de Comedor: Instalación en la parte posterior del edificio destinado al Área de Servicios Clínicos del Instituto donde se ofrece el Servicio de Alimentación a las personas servidoras públicas con derecho al mismo, así como el Área destinada para que las personas puedan ingerir alimentos de manera digna.

Comunidad: Todas las personas que interactúan dentro del Instituto realizando una función en cualquiera de los siguientes ámbitos: persona servidora pública, persona prestadora de servicio profesional, persona prestadora de servicio subrogado de limpieza, vigilancia o comedor, personal médico residente, persona investigadora invitada, alumnado invitado o personas usuarias.

Instituto: Instituto Nacional de Psiquiatría Ramón de la Fuente Muñiz

Personal Médico Residente: Persona Profesional de la medicina con Título de licenciatura en medicina general legalmente expedido y registrado ante las autoridades competentes, que ingrese al Instituto Nacional de Psiquiatría Ramón de la Fuente Muñiz o rotante de alguna Institución externa para realizar una especialidad médica de tiempo completo (Reglamento Interno para Médicas y Médicos Residentes del Programa de Especialización en Psiquiatría del Instituto Nacional de Psiquiatría Ramón de la Fuente Muñiz)

Personal con Contrato Individual de Trabajo: Persona física que se obliga a través de un contrato individual de trabajo a prestar un trabajo personal subordinado, mediante el pago de un salario.

Personal de Base: Persona física con nombramiento y sindicalizada, que realiza funciones distintas a las incluidos en el Artículo 5 de la Ley Federal de los Trabajadores al Servicio del Estado y que, por ello, serán inamovibles.

Personal de Cátedras: Aquellas personas que, derivado de convenio con la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación y otras entidades análogas, desarrolla actividades específicas y por tiempo determinado dentro de las instalaciones del Instituto.

Personal de Confianza: Persona física con nombramiento y código funcional "CF", que realiza labores de dirección, inspección, vigilancia, fiscalización y las que se relacionen con trabajos personales de la Institución.

Personas Servidoras Públicas: Aquellas personas que desempeñan un empleo, cargo o comisión en las dependencias o entidades de la Administración Pública Federal, conforme a lo dispuesto en el Artículo 108 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos

Posfiltro: Entiéndase como realizar nuevamente el estudio microbiológico, posterior a las acciones correctivas aplicadas para evaluar que se haya mitigado la desviación.

Prácticas Profesionales: Las actividades temporales realizadas por el alumnado y las personas pasantes de nivel técnico, secretarial o profesional, como complemento a su formación académica, bien sea por iniciativa propia o como requisito contemplado en el plan de estudios de la Institución Educativa de procedencia (Reglamento Interno para Alumnado de Pregrado del Instituto Nacional de Psiquiatría Ramón de la Fuente Muñiz).

Servicio de Alimentación: Acción ejecutada por el personal de la empresa subrogada relativa a la manipulación de alimentos con base a procedimientos normados (recepción, almacenamiento de materia prima, elaboración y distribución de alimentos) así como la atención brindada a las personas servidoras públicas con derecho, pacientes hospitalizados y personas acompañantes, bajo estándares de calidad e inocuidad en los tiempos y formas establecidos en el contrato vigente.

Servicio Social: La actividad obligatoria, de carácter temporal y constitucional que realiza el alumnado que cursa sus estudios en Instituciones Educativas Mexicanas de Educación Media y Superior como parte de su formación profesional, en interés de la sociedad y del Estado (Reglamento Interno para Alumnas y Alumnos de Pregrado del Instituto Nacional de Psiquiatría Ramón de la Fuente Muñiz).

Servicios Profesionales: Persona física que haya sido adjudicada como resultado de un procedimiento de contratación para prestar servicios profesionales al Instituto, de conformidad con lo establecido en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

CAPÍTULO I

Disposiciones Generales

Artículo 1.- Personas CON derecho al Servicios de Alimentación.

- Personal de base
- Personal de confianza
- Personal médico residente
- Personal con contrato individual de trabajo
- Personal de Cátedras

Cualquier otra persona con categoría diferente a las mencionadas, se considera fuera del ámbito de aplicación de este derecho, no obstante, podrán hacer uso de las instalaciones del área del comedor para consumir los alimentos que traigan consigo.

Artículo 2.- El derecho del Servicio de Alimentación es personal e intransferible.

Artículo 3.- A cada persona con derecho al Servicio de Alimentación se le proporcionará conforme lo siguiente:

Servicio	Persona con Derecho	Inicia	Termina	Días de Servicio
DESAYUNO	• Personal de base • Personal de confianza • Personal médico residente • Personal con contrato individual de trabajo • Personal de cátedras	07:30	09:30	lunes a domingo
COMIDA	• Personal de base • Personal de confianza • Personal médico residente • Personal con contrato individual de trabajo • Personal de cátedras	13:00	15:30	
CENA	• Personal de base • Personal de confianza • Personal médico residente • Personal con contrato individual de trabajo • Personal de cátedras	19:00	20:30	
COLACIONES	• Personal médico residente • Personal de Enfermería	08:30		

“Solo se tiene derecho a un alimento por día a excepción del personal médico residente de guardia, que podrán recibir hasta cuatro servicios”.

- **Se considera el 20% de los menús vegetarianos (menú con base de huevo y lácteos).**

Artículo 4.- El tiempo promedio de permanencia en el área del comedor **no podrá ser mayor a 40 minutos**, con la finalidad de aumentar la capacidad del Servicio de Alimentación.

Artículo 5.- Para que se proporcionen los alimentos al personal con derecho a ello, es indispensable:

- Registro de huella en el lector biométrico establecido para tal efecto o en caso de que el lector no registre la huella deberá registrarse en el **Control de asistencia del Servicio de Alimentación** validando la identidad.
- Credencial Institucional para corroborar nombre y número con el fin de tener mejor control del servicio, respetando en todo momento el valor de legalidad del Código de Conducta del Instituto.

Artículo 6.- La ocupación de las mesas se realizará en el mismo orden en que se ingrese y se les brinde la atención, por lo que no se deberá apartar mesas, ni sillas, respetando los valores que nos refiere el Código de Conducta del Instituto, que indican:

“Valores que toda persona servidora pública debe anteponer en el desempeño de su empleo, cargo, comisión o funciones”:

- **Respeto:** “Las personas servidoras públicas se conducen con austeridad y sin ostentación, y otorgan un trato digno y cordial a las personas en general y a sus personas de trabajo, personas superiores y personas subordinadas, considerando sus derechos, de tal manera que propician el diálogo cortés y la aplicación armónica de instrumentos que conduzcan al entendimiento, a través de la eficacia y el interés público”.

“Compromisos que toda persona servidora pública debe observar con el servicio público”:

- “Las personas servidoras públicas observarán un comportamiento digno, y evitarán realizar cualquier conducta que constituya una violación a los derechos humanos, con el objeto de generar ambientes laborales seguros que privilegien el respeto de las personas.”

Artículo 7.- No se permite juntar las mesas, ni tener más de 4 sillas por mesa, por respeto a las demás personas comensales y para dar cumplimiento al protocolo de evacuación en caso de emergencia.

Artículo 8.- Para asegurar una adecuada higiene de las mesas, no se permite dejar batas, sacos, bolsas de mano, sombrillas etc. encima de las mismas.

Artículo 9.- Cada persona debe recoger su charola y acomodarla en los estantes correspondientes, esto con el fin de conservar el orden y limpieza del área del comedor.

Artículo 10.- El consumo de los alimentos deberá ser dentro del área designada para el comedor. En casos excepcionales el Servicio de Alimentación brindará servicio de acuerdo con el contrato vigente y no se podrá consumir en el área de comedor.

Artículo 11.- La comunidad deberá otorgar un trato cordial a las personas, incluyendo a aquellas con quienes comparten espacios de trabajo, de todos los niveles jerárquicos, propiciando una

comunicación afectiva dentro y fuera del Servicio de Alimentación de acuerdo con el Valor de Ética Pública del Código de Conducta del Instituto.

Artículo 12.- La comunidad del Instituto, deberá conservar en buenas condiciones las sillas, mesas, cubiertos u otros objetos del área de comedor, evitando realizar un daño intencional.

Artículo 13.- No dejar objetos en el piso que puedan ocasionar caída u obstaculizar el paso.

Artículo 14.- No obstruir las salidas de emergencia.

Artículo 15.- Corresponde a la Subdirección de Servicios Generales, la supervisión de los siguientes aspectos:

- Que la preparación de los alimentos se realice, en óptimas condiciones de higiene y que los alimentos ofertados tengan el gramaje solicitado por contrato, con la finalidad de contribuir al cumplimiento de este.
- Que el Servicio de Alimentación se proporcione con eficiencia, en los horarios establecidos.
- Que las instalaciones de cocina y del área del comedor estén en óptimas condiciones de mantenimiento, orden y limpieza.
- Que se verifique la disponibilidad de alimentos de acuerdo con la programación durante la duración de los tres tiempos de servicio, cumpliendo con los estándares de calidad de acuerdo con la normatividad vigente.
- Que el personal de la empresa subrogada utilice correctamente el equipo de protección personal y realice la correcta técnica de lavado de manos.
- Que las presentes Políticas se encuentren en lugar visible dentro del área de comedor.
- Dar respuesta vía correo en cinco días hábiles, sobre las solicitudes de menú vegetariano.
- Enviar en el mes de octubre el comunicado para la solicitud de menús vegetarianos.
- Dar seguimiento a las quejas, sugerencias y reportes de la libreta, correo electrónico y buzón de quejas que correspondan al Servicio de Alimentación.
- Cuando se tenga en registro bajo consumos de menú vegetariano, se hará el envío de un correo electrónico a la persona inscrita para confirmar su permanencia en este menú.
- Se dará de baja de manera directa del menú vegetariano al pasar 2 meses sin consumo alguno.

Artículo 16.- Corresponde al Área de Protección Ambiental y Civil la supervisión de lo siguiente:

- Garantizar que las alarmas manuales funcionen correctamente.
- Que las salidas de emergencia no estén obstruidas y funciones de manera adecuada.
- Que el área del comedor cuente con todas las señales correspondientes de seguridad e higiene.

- Que el área de comedor y cocina cuenten con suficientes extintores, colocados en lugares visibles y de fácil acceso, y en óptimas condiciones de estado físico, y fechas de recargas.

Artículo 17.- Corresponde a la Subdirección de Administración y Desarrollo de Personal:

- Registrar las huellas del personal de nuevo ingreso en los lectores biométricos, para que puedan hacer uso del Servicio de Alimentación, así como dar de baja a toda aquella persona que ya no cuente con la prestación.

Artículo 18.- Corresponde a todo el personal con derecho al Servicio de Alimentación:

- Solicitar vía correo electrónico (serviciodealimentacion@inprf.gob.mx), el menú vegetariano (a base de huevo y lácteos), expresando el motivo de su decisión (instrucción médica, patología o convicción personal por que requiera del mismo) el cual no podrá ser modificado.
- Al personal de nuevo ingreso se le darán 10 días hábiles para hacer la solicitud del menú vegetariano.

Artículo 19.- No se proporcionará Servicio de Alimentación fuera de los horarios establecidos expuestos en el Artículo 3 de estas Políticas.

CAPÍTULO II

Consecuencias por incumplimiento a las presentes Políticas Internas

Artículo 20.- Todas las personas somos responsables del cumplimiento de estas Políticas, en caso de incumplimiento cualquier persona comensal puede dar aviso de acuerdo con lo establecido en el Capítulo III, Artículo 22.

1. Se realizará una invitación a comportarse conforme a lo establecido en las presentes Políticas, según corresponda a lo que se infringió. Dicha invitación será realizada por la persona encargada de la supervisión y vigilancia del Servicio de Alimentación por parte del Instituto.
2. En caso de que la persona trabajadora continúe con dicha conducta de incumplimiento, la persona encargada de la supervisión y vigilancia del Servicio de Alimentación por parte del Instituto realizará el reporte respectivo a la persona Titular de Subdirección de Servicios Generales, indicando con precisión el incumplimiento, la fecha, hora, lugar y nombre completo de la persona trabajadora y en su caso la evidencia respectiva.
3. La persona Titular de la Subdirección de Servicios Generales enviará memorándum a la Subdirección de Administración y Desarrollo de Personal, para notificar los hechos.
4. La Subdirección de Administración y Desarrollo de Personal, procederá a enviar memorándum a la persona Titular de la Jefatura directa de la persona trabajadora, a efecto de que le recuerde el deber de cumplir con las presentes Políticas y se dejará copia en el expediente de la persona trabajadora.

5. Todo aquel independiente de las sanciones que resulte en lo laboral, civil, penal y administrativo.

Artículo 21.- Toda eventualidad respecto a la seguridad del Servicio de Alimentación deberá reportarse al Área de Protección Ambiental y Civil.

CAPÍTULO III

Quejas, sugerencias y reportes al Servicio de Alimentación

Artículo 22.- Toda queja, sugerencia, reporte de la libreta, correo electrónico y buzón de quejas que correspondan al Servicio de Alimentación del Instituto a lo establecido en las presentes Políticas, se hará del conocimiento a través de:

- a) Libreta de quejas y sugerencias que se encuentra en el Servicio.
- b) Formato que se ubicará en el área de comedor.
- c) Vía correo electrónico a serviciodealimentacion@inprf.gob.mx

Artículo 23.- En caso de tener una queja en tiempo y forma el procedimiento para la atención sería el siguiente:

- a) Se identifica la no conformidad por parte de la persona comensal.
- b) Se notifica a la persona representante del servicio subrogado para que no se deseche la muestra testigo que compete al alimento contaminado.
- c) Se notifica vía oficio que se enviará la muestra testigo a una tercera persona para su análisis (costo absorbido por la persona proveedora).
- d) Si los resultados de los análisis salen con desviación la persona proveedora está obligada a desarrollar una investigación en busca de la causa raíz y por escrito las acciones correctivas en un lapso no mayor a 72 horas, posterior a esto deberá realizar en 15 días naturales un posfiltro.

Los gastos médicos que se generen por algún daño a la salud de las personas comensales por causa de negligencia, impericia o mal manejo serán absorbidos por la persona proveedora, de acuerdo con el contrato.

TRANSITORIOS

Primero: El presente documento deja sin efecto todas las disposiciones normativas emitidas con anterioridad en esta materia.

Segundo: El presente documento, entrará en vigor al siguiente día hábil de su aprobación por el pleno del Comité de Mejora Regulatoria Interna del Instituto Nacional de Psiquiatría Ramón de la Fuente Muñiz; posteriormente dicho documento se publicará en la Normateca Interna de la página web institucional

Ciudad de México, a los 29 días del mes de Abril de 2025, en la Cuarta Sesión Ordinaria del Comité de Mejora Regulatoria Interna del Instituto Nacional de Psiquiatría Ramón de la Fuente Muñiz.

ANEXO

Fecha:	_____	EXT:	_____
Area de adscripcion:	_____	Correo:	_____
Nombre :	_____		

SERVICIO: ☐ Desayuno ☐ Comida ☐ Cena Hora _____

MOTIVO DE QUEJA, SUGERENCIA O FELICITACION

