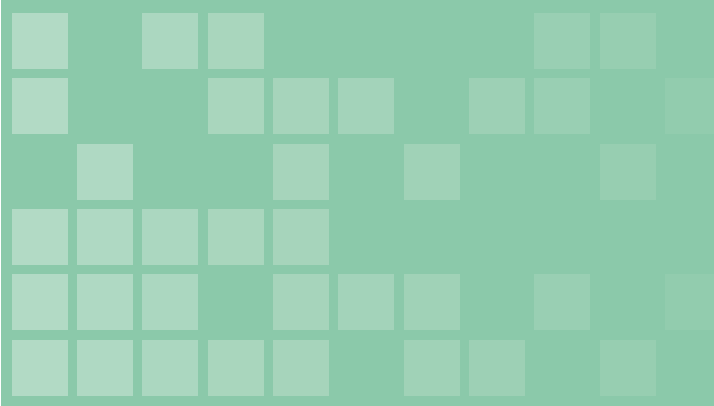




6

Servicios de Gestión y Generales



6.1. Área de Gestión y Servicios Generales

La Hostelería en general, y particularmente la producción y reparto de alimentos, se ha erigido como foco de proyección del dinamismo pretendido por la Dirección del Centro en un área tan importante para mejorar la calidad percibida de los pacientes y usuarios del Hospital. Durante el año 2003 se llevaron a cabo en el Servicio de Hostelería del Hospital, una serie de acciones en aras a una mayor eficacia en la Unidad de Cocina y que se podrían enumerar como sigue:

1. Finalización de la implantación del sistema informático Dietética - Cocina en todas las Unidades de Hospitalización, con la consiguiente mejora de la calidad de cara al usuario.
2. Elaboración, diseño e implantación de un nuevo Plan Funcional para facilitar el cumplimiento de los horarios establecidos para el servicio de comidas, permitir una mejor gestión de los recursos humanos, aplicar un sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control y así para poder garantizar, previo cumplimiento de los requisitos mínimos de higiene general, la Seguridad Alimentaria.
3. Centralización del Servicio de Comidas para el personal de guardia en la Cafetería Principal permitiendo, con ello, dedicar la cocina del Hospital a la alimentación exclusiva de enfermos y reintegrar en la misma al personal del antiguo comedor.
4. Sustitución del servicio de catering externo contratado para dar cobertura a los pacientes ingresados en el Hospital de Ofra, centralizando la elaboración de los servicios de almuerzo y cena para este Hospital en la cocina centralizada del Hospital Ntra. Sra. de Candelaria, con la consiguiente programación para poner en marcha las necesarias medidas de coordinación y control, tanto en la elaboración como en el transporte, emplatado y reparto de los alimentos.
5. El transporte de los alimentos se ha contratado externamente haciendo especial hincapié en las garantías de higiene y rapidez al objeto de que el traslado de la comida elaborada desde el Hospital Ntra. Sra. de Candelaria al Hospital de Ofra no menoscabe la calidad de su elaboración.



La consolidación de la cafetería del Centro en el marco de lo previsto en el Pliego de condiciones técnicas elaborado al efecto ha representado un hito en la variedad y sobre todo calidad del servicio hostelero puesto a disposición de los usuarios del Centro, pues no sólo se ha obtenido un mayor dimensionamiento sino que además se han impuesto parámetros de calidad en redundancia con los exigidos en la producción propia.

La implantación del control de calidad en la Hostelería se acentúa al incorporar personal de la categoría de gobernanta a las tareas de seguimiento y control de la actividad hostelera en plantas de hospitalización y áreas críticas, especialmente en la actividad de limpieza que inicia la consolidación del sistema de limpieza en seco. La implantación de esta novedosa práctica en la actividad de limpieza de suelos, mobiliario etc. no ha estado exenta de dificultades pues se trata de un giro total al procedimiento tradicional implantado desde la apertura del centro.



En la administración del Centro se ha prestado especial atención al desarrollo del control económico-presupuestario, de tal forma que la contabilización del gasto total así como su identificación e imputación en el marco del criterio de devengo ha supuesto una prioridad para la Dirección de Gestión, pues el seguimiento de la ejecución contable del presupuesto y la imputación del gasto coadyuva una mayor eficiencia.

Paralelamente al sistema de control contable del gasto real se ha comenzado a desarrollar un programa de Contabilidad Analítica con la elaboración y establecimiento de nuevos criterios de imputación, así como la revisión de los GFH y aprobación del protocolo de asignación y determinación de los mismos.

Creadas las bases del desarrollo de la Contabilidad Analítica al final del ejercicio se obtienen los primeros resultados de costes por procesos como desagregación de los gastos imputados a cada GFH y su relación con la actividad asistencial a través de los GRD.

Como complemento al control económico desarrollado se establece una Unidad de Auditoría Interna, cuya finalidad inicial se establece en la confirmación de la aplicación del criterio del devengo en la imputación de los gastos derivados de la actividad de Servicios Contratados y los componentes variables de la nómina. En este último apartado se homologan el procedimiento de asignación de la productividad variable etc.

El establecimientos de cuadros de mandos de la actividad económica iniciados en los años anteriores se ve complementado con los relativos a la actividad no sanitaria como la producción de alimentos, lavandería, etcétera. La implicación del Servicio de Tecnología de la Información con la adaptación de los sistemas informáticos, que demandan una total renovación, al objeto de suministrar y tratar la información generada ha sido determinante para el desarrollo del Programa de Control Económico.