

Copias:
D.C. Ubaldo Velasco Hernández.- Oficial Mayor de Gobierno del Estado.- Para su conocimiento.
D.R. Efraim Samuel Orrico Torres.- Director de Servicios de Salud del Estado.- Para su conocimiento.
JEHH/ccs

Ignacio Picazo Nte. No. 25
Col. Centro Chiautempam, Tlax. C.P. 90800
Teléfonos: (246) 46 2 10 60, ext. 8048, 8028

REALIDAD
UNA NUEVA
para Todos

RECIBIDO
28 SEP 2015
DIRECCION DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS
Y ADQUISICIONES

DIRECTORA DE ADMINISTRACION
DEL OPD SALUD DE TLAXCALA
GOBIERNO DEL ESTADO DE TLAXCALA
OFICIALIA MAYOR

ATENTAMENTE

Por su atención a la presente, reciba un cordial saludo.

25/100 M.N.), y SIMA actualizado 607/2015.
importe mínimo de \$721,874.25 (Setecientos veintún mil ochocientos setenta y cuatro pesos
de \$1'203,123.75 (Un millón doscientos tres mil ciento veintitres pesos 75/100 M.N.) y un
diciembre 2015, la fuente de financiamiento corresponde a recurso Federal, por un monto máximo
Cabe señalar que el periodo de cobertura del servicio en cuestión es del 1º de octubre al 31 de
En respuesta a su oficio DRMSYA/5351/2015, se anexa al presente dictamen técnico de la
Licitación Pública Nacional número GET-LPN-69/2015 Servicio Subrogado de Alimentos para
Pacientes y Personal, lo anterior para continuar con el procedimiento correspondiente.

C. JORGE CAPIZ JASSO
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS
Y ADQUISICIONES DE GOBIERNO DEL ESTADO
PRESENTE.

Santa Ana Chiautempam, Tlax., a 28 de septiembre del 2015

No. de Oficio OF/RM/1640/2015
Asunto: Seguimiento del dictamen técnico

SALUD DE TLAXCALA
Dirección de Administración
Departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales

TLAXCALA
GOBIERNO DEL ESTADO
2011 - 2016



PROVEEDOR DE PRODUCTOS MEXICANOS JACE, S.A. DE C.V.	4.5.8 Escrito en el cual manifieste que en caso de resultar adjudicado realizará los exámenes bacteriológicos de superficies inertes, dentro de los 15 días naturales a partir de la fecha de inicio y posteriormente cada seis meses, de lo contrario será sancionado. Los exámenes clínicos de su personal se realizarán dentro de los laboratorios de cada Unidad Hospitalaria asignada a fin de corroborar su autenticidad, con cargo a la empresa adjudicada, si la unidad hospitalaria no cuenta con los tipos de exámenes solicitados, la empresa los realizará en laboratorios certificados de su elección, mediante oficio dirigido al Jefe o responsable de servicio para su conocimiento y autorización. Los exámenes serán: coproparasitoscópico (serie de 3), exudado de orina, frotis de (examen general de orina), frotis de manos y reacciones febriles. El personal que resulte con alguna patología infectocontagiosa o manipulación de alimentos deberá de realizar el seguimiento medico-clínico hasta comprobar su mejoría mediante análisis clínicos elaborados nuevamente en los laboratorios de la Unidad Hospitalaria, o en los laboratorios certificados. El personal con alguna patología no podrá procesar, ni servir alimentos en tanto se corrobore su mejoría. El proveedor indicará por escrito el nombre completo de la persona que la sustituirá, y deberá presentar el examen clínico correspondientes. Los resultados de los análisis serán entregados a la Subdirección Administrativa del hospital (quien turnara para su revisión y seguimiento al área correspondiente) y a los Responsables de Nutrición para su seguimiento, control y resguardo	4.5.7 Carta compromiso de cumplimiento NOM-251-SSA1-2009. PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS sera total cumplimiento dentro del Servicio de Nutrición de las Unidades Hospitalarias, su incumplimiento será sancionado. 4.5.11 Escrito q manifieste que facilitara al inicio de operación todo lo necesario relacionado con la loza y los utensilios de cocina para otorgar la alimentación y que c Unidad Hospitalaria cuente con utensilios de cocina, la empresa adjudicante recibirá mediante inventario físico y por escrito, la empresa adjudicada se comprometerá a reponer en caso de pérdida total o parcial las cantidades del inventario entregado. Cualquier mejora que el proveedor adjudicado desee hacer dentro del Servicio de Nutrición en cuanto a equipo, loza y utensilios será bajo su responsabilidad. Escrito q manifieste en caso de descompostura o pérdida del equipo y mobiliario proporcionado por el hospital, será reparado o repuesto en un término no mayor a 8 días hábiles a partir de la descompostura, con las mismas características	4.5.10 Carta compromiso de cumplimiento NOM-251-SSA1-2009. PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS sera total cumplimiento dentro del Servicio de Nutrición de las Unidades Hospitalarias, su incumplimiento será sancionado. 4.5.11 Escrito q manifieste que facilitara al inicio de operación todo lo necesario relacionado con la loza y los utensilios de cocina para otorgar la alimentación y que c Unidad Hospitalaria cuente con utensilios de cocina, la empresa adjudicante recibirá mediante inventario físico y por escrito, la empresa adjudicada se comprometerá a reponer en caso de pérdida total o parcial las cantidades del inventario entregado. Cualquier mejora que el proveedor adjudicado desee hacer dentro del Servicio de Nutrición en cuanto a equipo, loza y utensilios será bajo su responsabilidad. Escrito q manifieste en caso de descompostura o pérdida del equipo y mobiliario proporcionado por el hospital, será reparado o repuesto en un término no mayor a 8 días hábiles a partir de la descompostura, con las mismas características	4.5.13 Escrito q acatara las indicaciones en la preparación de dietas conforme al contenido calórico solicitado por el Responsable del Servicio de Nutrición, y presentar las dietas bajo las características de picado, molido, pelado, de intolerancia y/o restricción de macro y micro nutrimentos para cada tipo de pacientes que se especifique en la hoja de dietas solicitadas por el Servicio de Nutrición, su incumplimiento será sancionado. 4.5.14 Carta compromiso q cualquier variación solicitada por el Médico o Nutriólogo será acatada para su servicio. El menú deberá tener requerimiento calórico y los gramajes totales de macronutrientos en cada una de las dietas solicitadas. El menú de personal deberá de proporcionarse al Responsable del Servicio con el contenido calórico total y gramajes de macronutrientos, deberá de presentarse en el área de comedor de manera diaria para conocimiento del personal con derecho a alimentación.	4.5.15 Proporcionar nombre del responsable de la empresa que deberá hacerse cargo de solucionar las 24 horas de picado, molido, pelado, de intolerancia y/o restricción de macro y micro nutrimentos para cada tipo de pacientes que se especifique en la hoja de dietas solicitadas por el Servicio de Nutrición, su incumplimiento será sancionado. 4.5.14 Carta compromiso q cualquier variación solicitada por el Médico o Nutriólogo será acatada para su servicio. El menú deberá tener requerimiento calórico y los gramajes totales de macronutrientos en cada una de las dietas solicitadas. El menú de personal deberá de proporcionarse al Responsable del Servicio con el contenido calórico total y gramajes de macronutrientos, deberá de presentarse en el área de comedor de manera diaria para conocimiento del personal con derecho a alimentación.	4.5.20 Comprobar flotilla d vehículos acreditados con factura a nombre del licitante que permita el surtimiento de alimentos, mínimo 4 vehículos 4.5.21 Comprobat de experiencia de prestar servicio de alimentos a hospitales, anexar copia de contratos al menos de 2 servicios similares 4.5.22 Debera contar con una cocina para la elaboración de comida y estar certificada con el distintivo H vigente. Contar con personal calificado ppor instructor con registro ante SECTUR 4.5.17 proporcionar cubre-bocas y gorros, al personal que se hará cargo de entregar las dietas en las Unidades Médicas. personal emitida por SECTUR	4.5.12 Escrito q manifieste que en caso de resultar adjudicado realizará los exámenes bacteriológicos de superficies inertes, dentro de los 15 días naturales a partir de la fecha de inicio y posteriormente cada seis meses, de lo contrario será sancionado. Los exámenes clínicos de su personal se realizarán dentro de los laboratorios de cada Unidad Hospitalaria asignada a fin de corroborar su autenticidad, con cargo a la empresa adjudicada, si la unidad hospitalaria no cuenta con los tipos de exámenes solicitados, la empresa los realizará en laboratorios certificados de su elección, mediante oficio dirigido al Jefe o responsable de servicio para su conocimiento y autorización. Los exámenes serán: coproparasitoscópico (serie de 3), exudado de orina, frotis de (examen general de orina), frotis de manos y reacciones febriles. El personal que resulte con alguna patología infectocontagiosa o manipulación de alimentos deberá de realizar el seguimiento medico-clínico hasta comprobar su mejoría mediante análisis clínicos elaborados nuevamente en los laboratorios de la Unidad Hospitalaria, o en los laboratorios certificados. El personal con alguna patología no podrá procesar, ni servir alimentos en tanto se corrobore su mejoría. El proveedor indicará por escrito el nombre completo de la persona que la sustituirá, y deberá presentar el examen clínico correspondientes. Los resultados de los análisis serán entregados a la Subdirección Administrativa del hospital (quien turnara para su revisión y seguimiento al área correspondiente) y a los Responsables de Nutrición para su seguimiento, control y resguardo	4.5.10 Carta compromiso de cumplimiento NOM-251-SSA1-2009. PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS sera total cumplimiento dentro del Servicio de Nutrición de las Unidades Hospitalarias, su incumplimiento será sancionado. 4.5.11 Escrito q manifieste que facilitara al inicio de operación todo lo necesario relacionado con la loza y los utensilios de cocina para otorgar la alimentación y que c Unidad Hospitalaria cuente con utensilios de cocina, la empresa adjudicante recibirá mediante inventario físico y por escrito, la empresa adjudicada se comprometerá a reponer en caso de pérdida total o parcial las cantidades del inventario entregado. Cualquier mejora que el proveedor adjudicado desee hacer dentro del Servicio de Nutrición en cuanto a equipo, loza y utensilios será bajo su responsabilidad. Escrito q manifieste en caso de descompostura o pérdida del equipo y mobiliario proporcionado por el hospital, será reparado o repuesto en un término no mayor a 8 días hábiles a partir de la descompostura, con las mismas características	4.5.13 Escrito q acatara las indicaciones en la preparación de dietas conforme al contenido calórico solicitado por el Responsable del Servicio de Nutrición, y presentar las dietas bajo las características de picado, molido, pelado, de intolerancia y/o restricción de macro y micro nutrimentos para cada tipo de pacientes que se especifique en la hoja de dietas solicitadas por el Servicio de Nutrición, su incumplimiento será sancionado. 4.5.14 Carta compromiso q cualquier variación solicitada por el Médico o Nutriólogo será acatada para su servicio. El menú deberá tener requerimiento calórico y los gramajes totales de macronutrientos en cada una de las dietas solicitadas. El menú de personal deberá de proporcionarse al Responsable del Servicio con el contenido calórico total y gramajes de macronutrientos, deberá de presentarse en el área de comedor de manera diaria para conocimiento del personal con derecho a alimentación.	4.5.15 Proporcionar nombre del responsable de la empresa que deberá hacerse cargo de solucionar las 24 horas de picado, molido, pelado, de intolerancia y/o restricción de macro y micro nutrimentos para cada tipo de pacientes que se especifique en la hoja de dietas solicitadas por el Servicio de Nutrición, su incumplimiento será sancionado. 4.5.14 Carta compromiso q cualquier variación solicitada por el Médico o Nutriólogo será acatada para su servicio. El menú deberá tener requerimiento calórico y los gramajes totales de macronutrientos en cada una de las dietas solicitadas. El menú de personal deberá de proporcionarse al Responsable del Servicio con el contenido calórico total y gramajes de macronutrientos, deberá de presentarse en el área de comedor de manera diaria para conocimiento del personal con derecho a alimentación.	4.5.20 Comprobar flotilla d vehículos acreditados con factura a nombre del licitante que permita el surtimiento de alimentos, mínimo 4 vehículos 4.5.21 Comprobat de experiencia de prestar servicio de alimentos a hospitales, anexar copia de contratos al menos de 2 servicios similares 4.5.22 Debera contar con una cocina para la elaboración de comida y estar certificada con el distintivo H vigente. Contar con personal calificado ppor instructor con registro ante SECTUR 4.5.17 proporcionar cubre-bocas y gorros, al personal que se hará cargo de entregar las dietas en las Unidades Médicas. personal emitida por SECTUR	4.5.12 Escrito q manifieste que en caso de resultar adjudicado realizará los exámenes bacteriológicos de superficies inertes, dentro de los 15 días naturales a partir de la fecha de inicio y posteriormente cada seis meses, de lo contrario será sancionado. Los exámenes clínicos de su personal se realizarán dentro de los laboratorios de cada Unidad Hospitalaria asignada a fin de corroborar su autenticidad, con cargo a la empresa adjudicada, si la unidad hospitalaria no cuenta con los tipos de exámenes solicitados, la empresa los realizará en laboratorios certificados de su elección, mediante oficio dirigido al Jefe o responsable de servicio para su conocimiento y autorización. Los exámenes serán: coproparasitoscópico (serie de 3), exudado de orina, frotis de (examen general de orina), frotis de manos y reacciones febriles. El personal que resulte con alguna patología infectocontagiosa o manipulación de alimentos deberá de realizar el seguimiento medico-clínico hasta comprobar su mejoría mediante análisis clínicos elaborados nuevamente en los laboratorios de la Unidad Hospitalaria, o en los laboratorios certificados. El personal con alguna patología no podrá procesar, ni servir alimentos en tanto se corrobore su mejoría. El proveedor indicará por escrito el nombre completo de la persona que la sustituirá, y deberá presentar el examen clínico correspondientes. Los resultados de los análisis serán entregados a la Subdirección Administrativa del hospital (quien turnara para su revisión y seguimiento al área correspondiente) y a los Responsables de Nutrición para su seguimiento, control y resguardo	4.5.10 Carta compromiso de cumplimiento NOM-251-SSA1-2009. PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS sera total cumplimiento dentro del Servicio de Nutrición de las Unidades Hospitalarias, su incumplimiento será sancionado. 4.5.11 Escrito q manifieste que facilitara al inicio de operación todo lo necesario relacionado con la loza y los utensilios de cocina para otorgar la alimentación y que c Unidad Hospitalaria cuente con utensilios de cocina, la empresa adjudicante recibirá mediante inventario físico y por escrito, la empresa adjudicada se comprometerá a reponer en caso de pérdida total o parcial las cantidades del inventario entregado. Cualquier mejora que el proveedor adjudicado desee hacer dentro del Servicio de Nutrición en cuanto a equipo, loza y utensilios será bajo su responsabilidad. Escrito q manifieste en caso de descompostura o pérdida del equipo y mobiliario proporcionado por el hospital, será reparado o repuesto en un término no mayor a 8 días hábiles a partir de la descompostura, con las mismas características	4.5.13 Escrito q acatara las indicaciones en la preparación de dietas conforme al contenido calórico solicitado por el Responsable del Servicio de Nutrición, y presentar las dietas bajo las características de picado, molido, pelado, de intolerancia y/o restricción de macro y micro nutrimentos para cada tipo de pacientes que se especifique en la hoja de dietas solicitadas por el Servicio de Nutrición, su incumplimiento será sancionado. 4.5.14 Carta compromiso q cualquier variación solicitada por el Médico o Nutriólogo será acatada para su servicio. El menú deberá tener requerimiento calórico y los gramajes totales de macronutrientos en cada una de las dietas solicitadas. El menú de personal deberá de proporcionarse al Responsable del Servicio con el contenido calórico total y gramajes de macronutrientos, deberá de presentarse en el área de comedor de manera diaria para conocimiento del personal con derecho a alimentación.	4.5.15 Proporcionar nombre del responsable de la empresa que deberá hacerse cargo de solucionar las 24 horas de picado, molido, pelado, de intolerancia y/o restricción de macro y micro nutrimentos para cada tipo de pacientes que se especifique en la hoja de dietas solicitadas por el Servicio de Nutrición, su incumplimiento será sancionado. 4.5.14 Carta compromiso q cualquier variación solicitada por el Médico o Nutriólogo será acatada para su servicio. El menú deberá tener requerimiento calórico y los gramajes totales de macronutrientos en cada una de las dietas solicitadas. El menú de personal deberá de proporcionarse al Responsable del Servicio con el contenido calórico total y gramajes de macronutrientos, deberá de presentarse en el área de comedor de manera diaria para conocimiento del personal con derecho a alimentación.	4.5.20 Comprobar flotilla d vehículos acreditados con factura a nombre del licitante que permita el surtimiento de alimentos, mínimo 4 vehículos 4.5.21 Comprobat de experiencia de prestar servicio de alimentos a hospitales, anexar copia de contratos al menos de 2 servicios similares 4.5.22 Debera contar con una cocina para la elaboración de comida y estar certificada con el distintivo H vigente. Contar con personal calificado ppor instructor con registro ante SECTUR 4.5.17 proporcionar cubre-bocas y gorros, al personal que se hará cargo de entregar las dietas en las Unidades Médicas. personal emitida por SECTUR	4.5.12 Escrito q manifieste que en caso de resultar adjudicado realizará los exámenes bacteriológicos de superficies inertes, dentro de los 15 días naturales a partir de la fecha de inicio y posteriormente cada seis meses, de lo contrario será sancionado. Los exámenes clínicos de su personal se realizarán dentro de los laboratorios de cada Unidad Hospitalaria asignada a fin de corroborar su autenticidad, con cargo a la empresa adjudicada, si la unidad hospitalaria no cuenta con los tipos de exámenes solicitados, la empresa los realizará en laboratorios certificados de su elección, mediante oficio dirigido al Jefe o responsable de servicio para su conocimiento y autorización. Los exámenes serán: coproparasitoscópico (serie de 3), exudado de orina, frotis de (examen general de orina), frot
---	--	--	---	--	---	--	--	---	--	---	--	--	---	--	---	--	--

[illegible]

[Handwritten signature]

[illegible]

[illegible]

SUMINISTRO MYR, S.A. DE C.V.

P A R T I D A D	C A M A N I T I N D I C E S	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	C A M A N I T I N D I C E S	UNIDAD DE MEDIDA	PUNTO	PUNTO	PUNTO	PUNTO	PUNTO	PUNTO	PUNTO	PUNTO	PUNTO	PUNTO	PUNTO	PUNTO	PUNTO	PUNTO	PUNTO	PUNTO	PUNTO	PUNTO	PUNTO	PUNTO	PUNTO	PUNTO	PUNTO	PUNTO	O B S E R V A C I O N E S
					4.4.	4.5.1.	4.5.2.	4.5.3.	4.5.4.	4.5.5.	4.5.6.	4.5.7.	4.5.8.	PUNTO 4.5.9	PUNTO 4.5.10	PUNTO 4.5.11	PUNTO 4.5.12	PUNTO 4.5.13	PUNTO 4.5.14	PUNTO 4.5.15	PUNTO 4.5.16	PUNTO 4.5.17	PUNTO 4.5.18	PUNTO 4.5.19	PUNTO 4.5.20	PUNTO 4.5.21	PUNTO 4.5.22	PUNTO 4.5.23	
1	1930	DIETA NORMAL PACIENTES	1544	RACIONES																								NO CUMPLE	NO SE ACEPTA NO CUMPLE CON MENUS CICLOS Y CON LOS ANALISIS CLINICOS SE SOLICITAN 40 Y UNICAMENTE PRESENTO 2
2	1018	DIETA BLANDA PACIENTES	814	RACIONES																								NO CUMPLE	NO SE ACEPTA NO CUMPLE CON MENUS CICLOS Y CON LOS ANALISIS CLINICOS SE SOLICITAN 40 Y UNICAMENTE PRESENTO 2
3	142	DIETA HIPOSODICA PACIENTES	114	RACIONES																								NO CUMPLE	NO SE ACEPTA NO CUMPLE CON MENUS CICLOS Y CON LOS ANALISIS CLINICOS SE SOLICITAN 40 Y UNICAMENTE PRESENTO 2
4	243	DIETA PARA DIABETICO PACIENTES	194	RACIONES																								NO CUMPLE	NO SE ACEPTA NO CUMPLE CON MENUS CICLOS Y CON LOS ANALISIS CLINICOS SE SOLICITAN 40 Y UNICAMENTE PRESENTO 2
5	235	DIETA LIQUIDA PACIENTES	188	RACIONES																								NO CUMPLE	NO SE ACEPTA NO CUMPLE CON MENUS CICLOS Y CON LOS ANALISIS CLINICOS SE SOLICITAN 40 Y UNICAMENTE PRESENTO 2




P A R T I D A D	C A M A N A T I V I D A D	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	C A M A N I T I V I D A D	UNIDAD DE MEDIDA	PUNTO 4.4.	PUNTO 4.5.1.	PUNTO 4.5.2.	PUNTO 4.5.3.	PUNTO 4.5.4.	PUNTO 4.5.5.	PUNTO 4.5.6.	PUNTO 4.5.7.	PUNTO 4.5.8.	PUNTO 4.5.9.	PUNTO 4.5.10.	PUNTO 4.5.11.	PUNTO 4.5.12.	PUNTO 4.5.13.	PUNTO 4.5.14.	PUNTO 4.5.15.	PUNTO 4.5.16.	PUNTO 4.5.17.	PUNTO 4.5.18.	PUNTO 4.5.19.	PUNTO 4.5.20.	PUNTO 4.5.21.	PUNTO 4.5.22.	PUNTO 4.5.23.	PUNTO 4.5.24.	O B S E R V A C I O N E S
291	6	DIETA ESPECIAL PACIENTES	233	RACIONES																										NO SE ACEPTA NO CUMPLE CON MENUS CICLOS Y CON LOS ANALISIS CLINICOS SE SOLICITAN 40 Y UNICAMENTE PRESENTO 2
391	7	NEFROPATA PACIENTES	313	RACIONES																										NO SE ACEPTA NO CUMPLE CON MENUS CICLOS Y CON LOS ANALISIS CLINICOS SE SOLICITAN 40 Y UNICAMENTE PRESENTO 2
23	8	HEPATOPATA PACIENTES	19	RACIONES																										NO SE ACEPTA NO CUMPLE CON MENUS CICLOS Y CON LOS ANALISIS CLINICOS SE SOLICITAN 40 Y UNICAMENTE PRESENTO 2
588	9	COMPLEMENTARIAS PACIENTES	470	RACIONES																										NO SE ACEPTA NO CUMPLE CON MENUS CICLOS Y CON LOS ANALISIS CLINICOS SE SOLICITAN 40 Y UNICAMENTE PRESENTO 2
144	10	PAPILLA ADULTO PACIENTES	115	RACIONES																										NO SE ACEPTA NO CUMPLE CON MENUS CICLOS Y CON LOS ANALISIS CLINICOS SE SOLICITAN 40 Y UNICAMENTE PRESENTO 2
1278	11	DESAYUNO	1022	RACIONES																										NO SE ACEPTA NO CUMPLE CON MENUS CICLOS Y CON LOS ANALISIS CLINICOS SE SOLICITAN 40 Y UNICAMENTE PRESENTO 2

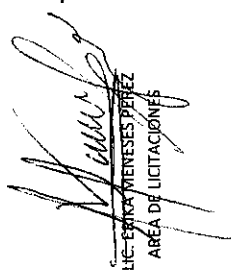


CONSORCIO MECANISMO ALIMENTICIO, S.R.L. DE C.V.																													
C P A R T I D A M A A D	C A M N I T I V O D A D	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PUNTO 4.4.	PUNTO 4.5.1.	PUNTO 4.5.2.	PUNTO 4.5.3.	PUNTO 4.5.4.	PUNTO 4.5.5.	PUNTO 4.5.6.	PUNTO 4.5.7.	PUNTO 4.5.8.	PUNTO 4.5.9	PUNTO 4.5.10.	PUNTO 4.5.11.	PUNTO 4.5.12.	PUNTO 4.5.13.	PUNTO 4.5.14.	PUNTO 4.5.15.	PUNTO 4.5.16.	PUNTO 4.5.17.	PUNTO 4.5.18.	PUNTO 4.5.19.	PUNTO 4.5.20.	PUNTO 4.5.21.	PUNTO 4.5.22.	PUNTO 4.5.23.	PUNTO 4.5.24.	O B S E R V A C I O N E S
1930		DIETA NORMAL PACIENTES	1544 RACIONES																										NO SE ACEPTA NO CUMPLE CON MENUS CICLICOS Y CON LOS ANALISIS CLINICOS SOLO PRESENTO 3
1018		DIETA BLANDA PACIENTES	814 RACIONES																										NO SE ACEPTA NO CUMPLE CON MENUS CICLICOS Y CON LOS ANALISIS CLINICOS SOLO PRESENTO 3
142		DIETA HIPOSODICA PACIENTES	114 RACIONES																										NO SE ACEPTA NO CUMPLE CON MENUS CICLICOS Y CON LOS ANALISIS CLINICOS SOLO PRESENTO 3
243		DIETA PARA DIABETICO PACIENTES	194 RACIONES																										NO SE ACEPTA NO CUMPLE CON MENUS CICLICOS Y CON LOS ANALISIS CLINICOS SOLO PRESENTO 3
235		DIETA LIQUIDA PACIENTES	188 RACIONES																										NO SE ACEPTA NO CUMPLE CON MENUS CICLICOS Y CON LOS ANALISIS CLINICOS SOLO PRESENTO 3

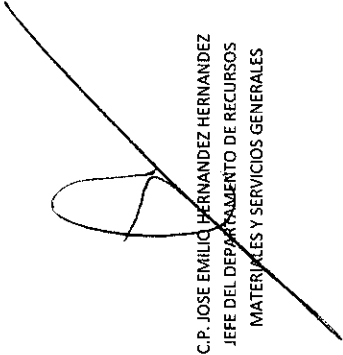
[Handwritten signatures and initials]

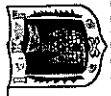
CONSORCIO MEXICANO ALIMENTICIO, S.A. DE C.V.																															
P A R T I D A	C A M A N A T I D A	C A M A N I T I D A	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PUNTO 4.4.	PUNTO 4.5.1.	PUNTO 4.5.2.	PUNTO 4.5.3.	PUNTO 4.5.4.	PUNTO 4.5.5.	PUNTO 4.5.6.	PUNTO 4.5.7.	PUNTO 4.5.8.	PUNTO 4.5.9.	PUNTO 4.5.10.	PUNTO 4.5.11.	PUNTO 4.5.12.	PUNTO 4.5.13.	PUNTO 4.5.14.	PUNTO 4.5.15.	PUNTO 4.5.16.	PUNTO 4.5.17.	PUNTO 4.5.18.	PUNTO 4.5.19.	PUNTO 4.5.20.	PUNTO 4.5.21.	PUNTO 4.5.22.	PUNTO 4.5.23.	PUNTO 4.5.24.	O B S E R V A C I O N E S	
1276	COMIDA	1021 RACIONES			CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	NO SE ACEPTA NO CUMPLE CON MENUS CICLOS Y CON LOS ANALISIS CLINICOS SOLO PRESENTO 3	
1279	CENA	1023 RACIONES			CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	NO SE ACEPTA NO CUMPLE CON MENUS CICLOS Y CON LOS ANALISIS CLINICOS SOLO PRESENTO 3	
1281	COLACION	1025 RACIONES			CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	NO SE ACEPTA NO CUMPLE CON MENUS CICLOS Y CON LOS ANALISIS CLINICOS SOLO PRESENTO 3	

El Responsable de Nutrición de cada Unidad Hospitalaria entregara por escrito y vía telefónica las necesidades diarias por cada tipo de dieta y por tiempo de alimento


LIC. DIANA MENESES PÉREZ
ÁREA DE LICITACIONES


LIC. MARTHA NAVA TORRES
COORDINADORA DE NUTRICION


C.P. JOSE EMILIO HERNANDEZ HERNANDEZ
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE RECURSOS
MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES



PROVEEDOR DE PRODUCTOS MEXICANOS JACE, S.A. DE C.V.

C A M P O P A R T I D O A D	C A M P O D E S C R I P C I O D E L P R O D U C T O	C A M P O U N I D A D D E M E D I D A	P U N T O 4.4.	P U N T O 4.5.1.	P U N T O 4.5.2.	P U N T O 4.5.3.	P U N T O 4.5.4.	P U N T O 4.5.5.	P U N T O 4.5.6.	P U N T O 4.5.7.	P U N T O 4.5.8.	P U N T O 4.5.9.	P U N T O 4.5.10.	P U N T O 4.5.11.	P U N T O 4.5.12.	P U N T O 4.5.13.	P U N T O 4.5.14.	P U N T O 4.5.15.	P U N T O 4.5.16.	P U N T O 4.5.17.	P U N T O 4.5.18.	P U N T O 4.5.19.	P U N T O 4.5.20.	P U N T O 4.5.21.	P U N T O 4.5.22.	P U N T O 4.5.23.	P U N T O 4.5.24.	O B S E R V A C I O N E S
1930	DIETA NORMAL PACIENTES	1544 RACIONES	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	SE ACEPTA
1018	DIETA BLANDA PACIENTES	814 RACIONES	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	SE ACEPTA
142	DIETA HIPOSODICA PACIENTES	114 RACIONES	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	SE ACEPTA
243	DIETA PARA DIABETICO PACIENTES	194 RACIONES	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	SE ACEPTA
235	DIETA LIQUIDA PACIENTES	188 RACIONES	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	SE ACEPTA

[Handwritten signature]

PROVEEDOR DE PRODUCTOS MEXICANOS JACE, S.A. DE C.V.

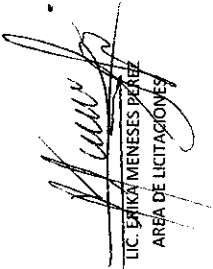
PROVEEDOR DE PRODUCTOS MEXICANOS JALE, S.A. DE C.V.																															
P A R T I D A D	C A M A N I T I V O S	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	C A M A N I T I V O S	UNIDAD DE MEDIDA	PUNTO 4.4.	PUNTO 4.5.1.	PUNTO 4.5.2.	PUNTO 4.5.3.	PUNTO 4.5.4.	PUNTO 4.5.5.	PUNTO 4.5.6.	PUNTO 4.5.7.	PUNTO 4.5.8.	PUNTO 4.5.9.	PUNTO 4.5.10.	PUNTO 4.5.11.	PUNTO 4.5.12.	PUNTO 4.5.13.	PUNTO 4.5.14.	PUNTO 4.5.15.	PUNTO 4.5.16.	PUNTO 4.5.17.	PUNTO 4.5.18.	PUNTO 4.5.19.	PUNTO 4.5.20.	PUNTO 4.5.21.	PUNTO 4.5.22.	PUNTO 4.5.23.	PUNTO 4.5.24.	O B S E R V A C I O N E S	
291		DIETA ESPECIAL PACIENTES	233	RACIONES																											
391		NEFROPATA PACIENTES	313	RACIONES																											
23		HEPATOPATA PACIENTES	19	RACIONES																											
588		COMPLEMEN TARIAS PACIENTES	470	RACIONES																											
144		PAPILLA ADULTO PACIENTES	115	RACIONES																											
1278		DESAYUNO	1022	RACIONES																											

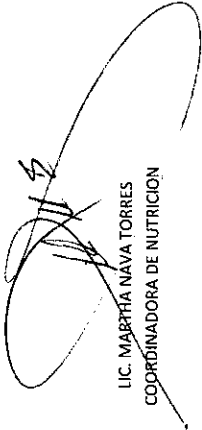
gpa.

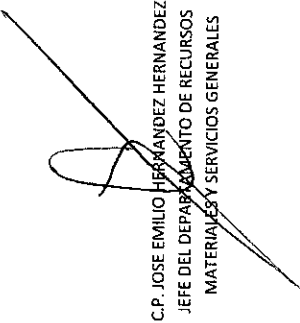
PROVEEDOR DE PRODUCTOS MEXICANOS JACE, S.A. DE C.V.

C A M P A R T E T E M A S		C A M D E S C R I P C I O N D E L P R O D U C T O	C A M U N I D A D D E M E D I D A	P U N T O 4.4.	P U N T O 4.5.1.	P U N T O 4.5.2.	P U N T O 4.5.3.	P U N T O 4.5.4.	P U N T O 4.5.5.	P U N T O 4.5.6.	P U N T O 4.5.7.	P U N T O 4.5.8.	P U N T O 4.5.9.	P U N T O 4.5.10.	P U N T O 4.5.11.	P U N T O 4.5.12.	P U N T O 4.5.13.	P U N T O 4.5.14.	P U N T O 4.5.15.	P U N T O 4.5.16.	P U N T O 4.5.17.	P U N T O 4.5.18.	P U N T O 4.5.19.	P U N T O 4.5.20.	P U N T O 4.5.21.	P U N T O 4.5.22.	P U N T O 4.5.23.	P U N T O 4.5.24.	O B S E R V A C I O N E S
1276		COMIDA	1021 RACIONES	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
1279		CENA	1023 RACIONES	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
1281		COLACION	1025 RACIONES	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	

El Responsable de Nutrición de cada Unidad Hospitalaria entregara por escrito y via telefonica las necesidades diarias por cada tipo de dieta y por tiempo de alimento


LIC. ERICKA MENESES PÉREZ
ÁREA DE LICITACIONES


LIC. MARTHA NAVA TORRES
COORDINADORA DE NUTRICION


C.P. JOSE EMILIO HERNANDEZ HERNANDEZ
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE RECURSOS
MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES



GOBIERNO DEL ESTADO
2011 - 2016
TLAXCALA

SALUD DE TLAXCALA
Dirección de Administración
Departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales

No. de Oficio OF/RM/2109/2015
Asunto: Dictamen económico
Santa Ana Chiautempan, Tlax., a 29 de septiembre de 2015

C. JORGE CAPIZ JASSO
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS
Y ADQUISICIONES DE GOBIERNO DEL ESTADO
PRESENTE.

Derivado del minucioso y detallado análisis que realizo el área de coordinación Estatal de Nutrición y Dietética a la propuesta económica del proveedor "Productos Mexicanos JACE, S.A. de C.V.", remito a Usted, dictamen económico de la Licitación Pública Nacional número GET-LPN-69/2015 para la contratación del Servicio Subrogado de Alimentos para Pacientes y Personal, lo anterior para continuar con el procedimiento correspondiente.

Cabe señalar que inicialmente el servicio se solicitó por el periodo del 15 de julio al 31 de diciembre de 2015, sin embargo debido a los tiempos empleados por las diferentes etapas del proceso, mismas que a continuación se mencionan:

- Junta de Aclaraciones 14 de julio 2015;

- Presentación de la Documentación Legal y Apertura de Propuestas Técnicas 17 julio 2015;
- Apertura de Propuestas Económicas 28 de septiembre 2015;

El periodo del servicio tuvo que ser modificado, por lo que su cobertura será únicamente del 1 de octubre al 31 de diciembre 2015, por un importe mínimo de \$1'884,148.53 (Un millón ochocientos ochenta y cuatro mil ciento cuarenta y ocho pesos 53/100 M.N.), e importe máximo de \$2'355,241.89 (Dos millones trescientos cincuenta y cinco mil doscientos cuarenta y un pesos 75/100 M.N.). Para lo cual se cuenta con la suficiencia presupuestal.

Así mismo en el Acta de la Apertura de Propuestas Económicas, quedo establecido que la partida 1 será la suma de las partidas 2 a la 11 y la partida 12 será la suma de las partidas 13 a la 16.

ATENTAMENTE

Lic. Velja Canasco Hernández
Jefa del Departamento de Recursos
Materiales y Servicios Generales
C.P. Luz María Portillo García
Directora de Administración
del O.P.D. Salud de Tlaxcala



Copias:
LIC. Ubaldio Velasco Hernández.- Oficial Mayor de Gobierno del Estado.- Para su conocimiento.
DR. Efraín Samuel Orrico Torres.- Director de Secretaría de Salud de Tlaxcala.- Mismo fin.
DR. Joel Romero Durán.- Jefe del Departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales.
C.P. 90800
Tlaxcala, Tlax., a 29 de septiembre de 2015
Teléfonos: (246) 46 2 10 60, ext. 8048, 8028



TLAXCALA
GOBIERNO DEL ESTADO
2011 - 2016

SALUD DE TLAXCALA
Dirección de Administración
Departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales

No. de Oficio OE/RM/2109/2015

Asunto: Dictamen económico

Santa Ana Chiautempán, Tlax., a 29 de septiembre de 2015

C. JORGE CAPIZ JASSO
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS
Y ADQUISICIONES DE GOBIERNO DEL ESTADO

PRESENTE.

Derivado del minucioso y detallado análisis que realizó el área de coordinación Estatal de Nutrición y Dietética a la propuesta económica del proveedor "Productos Mexicanos JACE, S.A. de C.V.", remito a Usted, dictamen económico de la Licitación Pública Nacional número GET-LPN-69/2015 para la contratación del Servicio Subrogado de Alimentos para Pacientes y Personal, lo anterior para continuar con el procedimiento correspondiente.

Cabe señalar que inicialmente el servicio se solicitó por el periodo del 15 de julio al 31 de diciembre de 2015, sin embargo debido a los tiempos empleados por las diferentes etapas del proceso, mismas que a continuación se mencionan:

- Junta de Aclaraciones 14 de julio 2015;

- Presentación de la Documentación Legal y Apertura de Propuestas Técnicas 17 julio 2015.

DRMSYA
29 SEP 2015
DEPTO. DE ADQUISICIONES

- Apertura de Propuestas Económicas 28 de septiembre 2015;

El periodo del servicio tuvo que ser modificado, por lo que su cobertura será únicamente del 1° de octubre al 31 de diciembre 2015, por un importe mínimo de \$1'884,148.53 (Un millón ochocientos ochenta y cuatro mil ciento cuarenta y ocho pesos 53/100 M.N.), e importe máximo de \$2'355,241.89 (Dos millones trescientos cincuenta y cinco mil doscientos cuarenta y un pesos 75/100 M.N.). Para lo cual se cuenta con la suficiencia presupuestal.

Así mismo en el Acta de la Apertura de Propuestas Económicas, quedo establecido que la partida 1 será la suma de las partidas 2 a la 11 y la partida 12 será la suma de las partidas 13 a la 16.

ATENTAMENTE

C.P. José Emilio Hernández Hernández
Jefe del Departamento de Recursos
Materiales y Servicios Generales

C.P. Luz María Portillo García
Directora de Administración
del O.P.D. Salud de Tlaxcala



Copias:

LIC. Ubaldio Velasco Hernández.- Oficial Mayor de Gobierno del Estado.- Para su conocimiento.
DR. Efrén Samuel Orrico Torres.- Director de Servicios de Salud de Tlaxcala.- Mismo fin.
DR. Joel Romero Durán.- Jefe del Departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales, C.P. 90800
JEHN/Emp*
Teléfonos: (246) 46 2 10 60, ext. 8048, 8028



TLAXCALA
GOBIERNO DEL ESTADO
1811 1818

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
DEPARTAMENTO DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES
DICTAMEN ECONÓMICO

SECRETARÍA DE SALUD DEL ESTADO DE TLAXCALA
Secretaría de Salud en el
Estado de Tlaxcala

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GET-LPN-069/2015 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO SUBROGADO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL

PROVEEDOR:					PROVEEDOR DE PRODUCTOS MEXICANOS JACE, S.A. DE C.V.		
PARTIDA	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DETALLADA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA	COST. UNITARIO	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
1	BLOQUE I, SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES DEL ANEXO 1 HOSPITALES Y ANEXO 3 TOTAL DE RACIONES INCLUYE 3 TIEMPOS : DESAYUNO, COMIDA Y CENA	RACIONES	4004	5005	0	0	0
2	DIETA NORMAL PACIENTES	RACIONES	1544	1930	\$ 76.36	\$ 117,899.84	\$ 147,374.80
3	DIETA BLANDA PACIENTES	RACIONES	814	1018	\$ 64.65	\$ 52,625.10	\$ 65,813.70
4	DIETA HIPOSODICA PACIENTES	RACIONES	114	142	\$ 64.65	\$ 7,370.10	\$ 9,180.30
5	DIETA PARA DIABETICO PACIENTES	RACIONES	194	243	\$ 64.65	\$ 12,542.10	\$ 15,709.95
6	DIETA LIQUIDA PACIENTES	RACIONES	188	235	\$ 64.65	\$ 12,154.20	\$ 15,192.75
7	DIETA ESPECIAL PACIENTES	RACIONES	233	291	\$ 64.65	\$ 15,063.45	\$ 18,813.15
8	NEFROPATIA PACIENTES	RACIONES	313	391	\$ 64.65	\$ 20,235.45	\$ 25,278.15
9	HEPATOPATA PACIENTES	RACIONES	19	23	\$ 64.65	\$ 1,228.35	\$ 1,486.95
10	COMPLEMENTARIAS PACIENTES	RACIONES	470	588	\$ 64.65	\$ 30,385.50	\$ 38,014.20
11	PAPILLA ADULTO PACIENTES	RACIONES	115	144	\$ 64.65	\$ 7,434.75	\$ 9,309.60
12	BOQUE II SUMINISTRO DE RACIONES PARA PERSONAL, DE ACUERDO AL ANEXO I, ANEXO 4 ESPECIFICACIONES DE ALIMENTOS Y ANEXO 5, TOTAL DE RACIONES EL SERVICIO INCLUYE CUATRO TIEMPOS: DESAYUNO, COMIDA, CENA Y COLACION.	RACIONES	4091	5114	0	0	0
13	DESAYUNO	RACIONES	1022	1278	\$ 64.65	\$ 66,072.30	\$ 82,622.70
14	COMIDA	RACIONES	1021	1276	\$ 64.65	\$ 66,007.65	\$ 82,493.40
15	CENA	RACIONES	1023	1279	\$ 64.65	\$ 66,136.95	\$ 82,687.35
16	COLACION	RACIONES	1025	1281	\$ 64.65	\$ 66,266.25	\$ 82,816.65
	SUBTOTAL					\$ 541,421.99	\$ 676,793.65

PROVEEDOR:					PROVEEDOR DE PRODUCTOS MEXICANOS JACE, S.A. DE C.V.		
PARTIDA	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DETALLADA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA	COST. UNITARIO	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
	IVA				\$	86,627.52	\$ 108,286.98
	MONTO OFERTADO				\$	628,049.51	\$ 785,080.63
	MONTO ACEPTADO				\$	628,049.51	\$ 785,080.63
LAS CANTIDADES SON POR CONSUMO MENSUAL Y EL PERIODO DE LA LICITACION SERA DEL 01 DE OCTUBRE AL 31 DE DICIEMBRE 2015						\$ 1,884,148.53	\$ 2,355,241.89
Fecha de elaboración: 29 de Septiembre 2015							
ELABORO:				AUTORIZO:			
LIC. ERIKA MENESES PEREZ				DR. JOEL ROMERO DURAN			
ÁREA DE LICITACIONES				JEFE DEL DEPARTAMENTO DE HOSPITALES			
VO.BO.				REVISO:			
C.P. JOSÉ ENRIQUE HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ JEFE DEL DEPARTAMENTO DE RECURSOS MATERIALES				LIC. MARTHA JAVYA TORRES COORDINADORA ESTATAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA			