
LICITACIÓN PÚBLICA REGIONAL No. OM-ISSSTECALI-067-2022

“PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA UNIDADES MÉDICAS DE ISSSTECALI”

Acta circunstanciada en la que se hace constar el acto de Presentación y Apertura de Propositiones Segunda Etapa celebrado por el Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de Oficialía Mayor del Gobierno del Estado de Baja California en la Licitación Pública Nacional número **OM-ISSSTECALI-067-2022**, correspondiente a la **“PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA UNIDADES MÉDICAS DE ISSSTECALI”**.

En la ciudad de Mexicali, Baja California, siendo las **15:40 horas** del día **17 de marzo de 2022**, fecha señalada en el acto de Diferimiento de Presentación de proposiciones segunda etapa de fecha 15 de marzo de 2022, para que tenga verificativo el acto de Presentación y Apertura de Propositiones en su segunda etapa, en las oficinas que ocupa la sala de juntas de la Dirección de Adquisiciones y Servicios Generales de la Oficialía Mayor de Gobierno del Estado de Baja California ubicada en el tercer piso del edificio del Poder Ejecutivo, en Calzada Independencia número 994, del Centro Cívico de esta Ciudad, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 1 fracción I en relación directa con el 3 fracción III, 21 fracción I, 24 fracción I y 32 fracción II de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios para el Estado de Baja California (en adelante “La Ley de Adquisiciones”) y 35 fracción II de su Reglamento; de acuerdo a lo asentado en el numeral **8.2** de las bases de licitación; el **C. LINO FERNANDO LIMÓN FÉLIX** en su calidad de Jefe del Departamento de Invitaciones y Licitaciones de la Dirección de Adquisiciones y Servicios Generales de Oficialía Mayor de Gobierno, preside el acto en suplencia del titular de la Oficialía Mayor de Gobierno, según lo dispuesto en el inciso C) del último párrafo del artículo 13 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones; ante la presencia del Licitante participante y previo pase de lista de asistencia verifica que se cuenta con quórum legal por parte de los integrantes del Comité cuyos nombres, cargos y firmas aparecen al calce del presente documento y de los cuales en su caso, se cuenta con oficios de designación, mismos que se encuentran a disposición de los licitantes para su consulta, en las oficinas de la Dirección de Adquisiciones y Servicios Generales de Oficialía Mayor de Gobierno ubicada en el domicilio señalado en el proemio de la presente acta.

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 32 fracciones I , II y 33 último párrafo de la Ley de Adquisiciones y 35 fracción I inciso d) de su Reglamento, así como lo dispuesto en el numeral 8.2 de las bases de licitación el **C. LINO FERNANDO LIMÓN FÉLIX** procedió a hacer del conocimiento de los licitantes participantes el contenido del Dictamen Técnico formulado por la convocante luego de proceder a la evaluación de la propuesta técnica recibida durante la primera etapa del acto de presentación y apertura de proposiciones en los siguientes términos:

Con fecha 10 de marzo de 2022, tuvo verificativo el acto de presentación y apertura de proposiciones en su primera etapa, en el que fueron recibidas las propuestas técnicas y económicas de los licitantes: **COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA BOA VENTURA, S. DE R.L. DE C.V., MARTINA CASTILLO MENCHACA, y FRIDA KARINA HERNÁNDEZ VALENZUELA** cuyas propuestas técnicas fueron aceptadas para su revisión detallada.

El día en que se actúa la convocante procede con fundamento en lo dispuesto por los artículos 33 último párrafo de la Ley de Adquisiciones y 35 fracción I inciso d) de su Reglamento, a emitir el dictamen técnico correspondiente a la Licitación Pública Regional número OM-ISSSTECALI-067-2022, con los siguientes resultados.

ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES

Con fundamento en lo dispuesto por el artículo 35 fracción I inciso d) del Reglamento de la Ley de Adquisiciones y de conformidad con lo establecido en el numeral 8.2 de las bases de licitación se llevó a cabo la revisión detallada de las propuestas técnicas aceptadas, analizando el cumplimiento de los requisitos establecidos en las bases de licitación, dando como resultado lo siguiente:

LICITANTE: COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA BOA VENTURA, S. DE R.L. DE C.V.
NO CUMPLE

Para el **PAQUETE ÚNICO**, en que participa; debido a que no presentó su documentación de acuerdo a lo solicitado en el numeral 6.1 inciso f) de las bases de licitación de conformidad con lo siguiente:

En el numeral 6.1 inciso f) CURRÍCULUM DEL LICITANTE de las bases de licitación se estableció y solicitó lo siguiente:

" ...

6.1.- SOBRE CONTENIENDO LA PROPUESTA TÉCNICA

f) CURRÍCULUM DEL LICITANTE: En el que indique la infraestructura con la que cuenta, organigrama, relación de personal técnico y administrativo, descripción de instalaciones señalando la ubicación de sus centros de servicio y su capacidad de cobertura, relación de clientes, y relación de equipo técnico, debiendo acreditar la ubicación de sus instalaciones con un comprobante de domicilio reciente (no anterior a dos meses pudiendo ser recibo de pago de agua, energía eléctrica o teléfono), así mismo deberá acreditar contar con experiencia mínima de un año mediante presentación de al menos **2 (dos) copias simples de contratos debidamente formalizados ya sea con dependencias de la administración pública o con la iniciativa privada correspondientes al giro que se pretende contratar...**

Derivado del análisis detallado de la propuesta técnica presentada por el licitante, este Comité advierte que presenta únicamente 1 (un) contrato celebrado con el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Baja California de fecha 09 de febrero de 2020, además de un convenio modificadorio a contrato celebrado con ISESALUD de fecha 22 de diciembre de 2021, siendo que, en bases se solicitaron dos contratos debidamente formalizados, incumpliendo con lo solicitado en bases, por el que este Comité considera que no se garantiza el posible cumplimiento de las obligaciones que pudieran derivarse de la adjudicación del contrato correspondiente, por lo que se desecha su propuesta para el PAQUETE ÚNICO, en que participa.

LICITANTE: MARTINA CASTILLO MENCHACA

NO CUMPLE

Para el **PAQUETE ÚNICO**, en que participa; debido a que no presentó su documentación de acuerdo a lo solicitado en el numeral 6.1 inciso f) de las bases de licitación de conformidad con lo siguiente:

En el numeral 6.1 inciso f) CURRÍCULUM DEL LICITANTE de las bases de licitación se estableció y solicitó lo siguiente:

"...

6.1.- SOBRE CONTENIENDO LA PROPUESTA TÉCNICA

f) CURRÍCULUM DEL LICITANTE: En el que indique la infraestructura con la que cuenta, organigrama, **relación de personal técnico y administrativo**, descripción de instalaciones señalando la ubicación de sus centros de servicio y su capacidad de cobertura, relación de clientes, y relación de equipo técnico, debiendo acreditar la ubicación de sus instalaciones con un comprobante de domicilio reciente (no anterior a dos meses pudiendo ser recibo de pago de agua, energía eléctrica o teléfono), así mismo deberá acreditar contar con experiencia mínima de un año mediante presentación de al menos 2 (dos) copias simples de contratos debidamente formalizados ya sea con dependencias de la administración pública o con la iniciativa privada correspondientes al giro que se pretende contratar..."

Y derivado del análisis detallado del curriculum del licitante se advierte que omite señalar la **relación de personal técnico y administrativo**, por lo que incumple con lo solicitado en las bases de licitación en el numeral 6.1 inciso f); en virtud de la naturaleza del servicio, en el cual se requiere de personal con la mejor capacitación y preparación en cuestiones de salubridad e higiene, por lo que no se garantiza el cumplimiento por parte del licitante para comprometerse en términos del contrato que se derive del presente procedimiento, por lo que la omisión de la relación del personal técnico y administrativo afecta la solvencia y es motivo para desecharla.

En consecuencia, este Comité de Adquisiciones considera que no se garantiza el posible cumplimiento de las obligaciones que pudieran derivarse de la adjudicación del

contrato correspondiente, por lo que se desecha su propuesta para el PAQUETE ÚNICO en que participa.

LICITANTE: FRIDA KARINA HERNÁNDEZ VALENZUELA

NO CUMPLE

Para el **PAQUETE ÚNICO**, en que participa; debido a que no presentó su documentación de acuerdo a lo solicitado en los numerales 4.1 al 4.4 y 6.1 inciso A) de las bases de licitación de conformidad con lo siguiente:

En el numeral 6.1 inciso A) PROPUESTA TÉCNICA de las bases de licitación se estableció lo siguiente:

“... ”

6.1.- SOBRE CONTENIENDO LA PROPUESTA TÉCNICA

a) **PROPUESTA TÉCNICA:** Utilizando para ello el formato proporcionado en el **Anexo 1** de estas bases de licitación, la cual deberá presentarse de conformidad con las especificaciones técnicas y condiciones indicadas en los numerales **4.1 al 4.4** y **ANEXO A “Especificaciones Técnicas”** de estas bases de licitación. Contendrá una explicación detallada de las características de los servicios ofertados incluyendo el equipo requerido para la prestación del servicio.

En caso de que no se presente este documento debidamente firmado será motivo para desechar la propuesta

Y de la revisión detallada de la propuesta técnica el comité se percata que el licitante omite señalar la información contenida en los puntos, **4.2 LUGAR DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS, 4.3 FECHA DE INICIO, PLAZO DE VIGENCIA DEL CONTRATO Y CONDICIONES DE LOS SERVICIOS y 4.4 PERIODO DE GARANTÍA DE LOS SERVICIOS**, incumpliendo con lo solicitado con el punto 6.1 inciso A) de las bases de Licitación.

En consecuencia, este Comité de Adquisiciones considera que no se garantiza el posible cumplimiento de las obligaciones que pudieran derivarse de la adjudicación del contrato

correspondiente, por lo que se desecha su propuesta para el PAQUETE ÚNICO en que participa.

Asimismo en el numeral **4.1 ANEXO A “Especificaciones Técnicas”**, se está solicitando se presente la siguiente información:

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO A SUMINISTRAR
DESCRIPCIÓN Y PRESENTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOLICITADOS
(REQUERIMIENTOS)**

NOTAS-CONDICIONES GENERALES.

-EL EQUIPO QUE SE SOLICITA EN ESTE DOCUMENTO, DEBERÁ ENTREGARSE NUEVO, EN EMPAQUE ORIGINAL, Y DEBERÁ SER REEMPLAZADO CUANTAS VECES SEA NECESARIO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, CUANDO POR RAZONES DE USO DEJE DE SER FUNCIONARLE O SU APARENCIA SEA DETERIORADA.

-EL EQUIPO MENOR-CONSUMIBLES, DEBERÁ SER REEMPLAZADO PERIÓDICA Y CONSTANTEMENTE DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, YA QUE POR SU USO TIENDE A SER DETERIORADO RÁPIDAMENTE. ESTOS SERÁN PROPORCIONADOS EN LA CANTIDAD QUE SEA NECESARIA, CONFORME A LA CANTIDAD DE PERSONAS A LAS QUE SE LE PRESTA EL SERVICIO, CUANDO ASÍ SEA APLICABLE.

-LOS ALIMENTOS QUE SE SIRVAN DEBERÁN SER FRESCOS, NO ESTAR CADUCOS, Y NO SER NOCIVOS PARA LA SALUD. EL ISSSTECALI NO EROGARÁ MONTO ALGUNO POR COMPRA DE ALIMENTOS, SIENDO RESPONSABILIDAD DEL “LICITANTE” AL QUE SE LE ADJUDIQUE EL CONTRATO LA COMPRA, OBTENCIÓN, ENTREGA Y SUMINISTRO DE LOS MISMOS.

-LAS COCINAS DEBERÁN ESTAR ABIERTAS (DISPONIBLES A PERSONAS) DESDE LAS 07:00 HORAS Y HASTA LAS 21:00 HORAS, CON INDEPENDENCIA DE LA DESCRIPCIÓN EN HORARIO DE LABORES QUE SE DETALLAN MÁS ADELANTE EN ESTE DOCUMENTO. POR LO QUE EL “LICITANTE” AL QUE SE LE ADJUDIQUE EL CONTRATO, DEBERÁ PREVER LO NECESARIO PARA CUMPLIR CON TAL OBLIGACIÓN.

-EL PERSONAL QUE LABORA EN COCINA DEBERÁ ESTAR DEBIDAMENTE UNIFORMADO Y PORTAR EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL VIRAL: COMO CUBREBOCAS, GORRO, GUANTES, CARETAS, CON GAFETE, Y DISTINGUIRSE COMO AJENO AL PERSONAL DEL ISSSTECALI.

-“ISSSTECALI” DARÁ SEGUIMIENTO DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE QUE ESTABLEZCA EL CONTRATO RESPECTIVO, AL DIRECTOR Y ADMINISTRADOR DEL HOSPITAL MEXICALI Y TIJUANA; ESTO SIN MENOSCABO DE LAS DEMÁS FACULTADES QUE A OTROS SERVIDORES PÚBLICOS PUEDA OTORGAR. POR LO QUE EL “LICITANTE”

QUE SE LE ADJUDIQUE EL CONTRATO, DEBERÁ OBSERVAR LAS INDICACIONES QUE CON MOTIVO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO LE SEÑALEN.

-ES RESPONSABILIDAD DEL **“LICITANTE”** AL QUE SE LE ADJUDIQUE EL CONTRATO, EL EQUIPAMIENTO, MANTENIMIENTO, ACONDICIONAMIENTO Y LIMPIEZA DEL COMEDOR Y COCINA, DIARIAMENTE Y PREVENTIVAMENTE CONFORME A PROGRAMA AUTORIZADO POR EL HOSPITAL, ASI COMO EL EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL: COMO CUBREBOCAS, GORRO, GUANTES, CARETAS.

-EL **“LICITANTE”** AL QUE SE LE ADJUDIQUE EL CONTRATO, SE OBLIGA A REALIZAR LAS REMODELACIONES PERTINENTES, ASÍ COMO LAS MEJORAS NECESARIAS AL ÁREA QUE OCUPA DENTRO DE **HOSPITAL**. DICHAS REMODELACIONES Y MEJORAS SERÁN A CARGO DEL **“LICITANTE”**, EN COORDINACIÓN CON LOS DIRECTIVOS DE LA UNIDAD MÉDICA; PARA EFECTO DE OTORGAR UNA IMAGEN SALUDABLE E HIGIÉNICA A TODA PERSONA QUE LABORE O SE ALIMENTE EN LA MISMA, CREANDO ASÍ UN BENEFICIO TANTO AMBIENTAL COMO ECONÓMICO PARA EL **“LICITANTE”**. **LAS AREAS DE ALMACEN, COCINA Y COMEDOR DEBEN DE CONTAR CON PISOS, PAREDES Y TECHOS DE FACIL LIMPIEZA Y EN BUEN ESTADO, ILUMINACION Y VENTILACION.**

-EL **“LICITANTE”** AL QUE SE LE ADJUDIQUE EL CONTRATO, SE OBLIGA CON EL **ISSSTECALI** A RESPONDER DE LOS DAÑOS O PERJUICIOS QUE OCASIONEN SUS EMPLEADOS EN EL DESEMPEÑO DEL SERVICIO, RESPECTO DE LOS BIENES DEL **ISSSTECALI**; MANTENIENDO EN BUENAS CONDICIONES DE USO EL COMEDOR Y COCINA DONDE SE PRESTARA EL SERVICIO.

-SIENDO POR CUENTA EL “LICITANTE” AL QUE SE LE ADJUDIQUE EL CONTRATO, LA CONTRATACIÓN DE LOS SIGUIENTES SERVICIOS:

EL CONSUMO DE **COMBUSTIBLE Y ARTÍCULOS DE LIMPIEZA** INCLUYENDO CONTRATO DE **FUMIGACIÓN, RECOLECCIÓN DE BASURA, ENERGIA ELECTRICA, AGUA POTABLE (DEBERA PRESENTAR PAGO MENSUAL A LA ADMINISTRACION DE LA UNIDAD MEDICA)**, EL CUAL DEBERÁ PERMANECER VIGENTE DURANTE LA RELACIÓN CONTRACTUAL; ASÍ MISMO DEBERÁ PRESENTAR **PÓLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL (CLIENTES, EMPLEADOS, INCENDIO, DAÑOS A TERCEROS ETC.)**; QUEDANDO OBLIGADO A PROPORCIONAR COPIA DEL RECIBO LÍQUIDADO DE LOS SERVICIOS EN MENCIÓN AL DÍA SIGUIENTE DE SER EFECTUADO DICHO FINIQUITO, AL RESPONSABLE DE LA UNIDAD MÉDICA, SIN NINGUNA RESPONSABILIDAD PARA EL **ISSSTECALI**.

- EL **“LICITANTE”** AL QUE SE LE ADJUDIQUE EL CONTRATO, SE OBLIGA DOS VEZ POR SEMANA A REALIZAR SERVICIO DE LIMPIEZA A TRAMPA DE GRASA, INSTALADA EN DRENAJE DE COCINA.

EQUIPO REQUERIDO A SUMINISTRAR, INSTALAR, Y PONER EN MARCHA; MISMO QUE SERÁ A CUENTA DEL “LICITANTE” AL QUE SE LE ADJUDIQUE EL CONTRATO.

Handwritten notes and signatures on the right margin, including the word "Alred" at the bottom.

1.- EQUIPO MAYOR.

- A. CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE 7X36X24 FILTROS DE LAMAS GALVANIZADA Y GRACERA
- B. PLANTA DE ENERGÍA INDUSTRIAL
- C. MESA DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE CON ACABADOS CON MEDIDAS DE 8 DE LARGO X 24 DE ANCHO X 36 DE ALTURA SIN ENTREPAÑO
- D. MESA DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE CON ACABADOS DE 1RA CON MEDIDAS DE 6 DE LARGO X 24 DE ANCHO X 36 DE ALTURA SIN ENTREPAÑO
- E. MESA DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE CON ACABADOS DE 1RA CON MEDIDAS DE 7 DE LARGO X 24 DE ANCHO X 36 DE ALTURA SIN ENTREPAÑO
- F. PLANCHA DE AC DE ACERO INOXIDABLE CON MEDIDAS DE 4X28X36 DE ALTURA
- G. REFRIGERADOR DE ACERO INOXIDABLE DE UNA PUERTA DE CRISTAL SÓLIDA CON CERRADURA Y SISTEMA DE AUTO-CIERRE MEDIDAS EXTERIORES TOTALES FRENTE 0,690 M, FONDO, 0,845 Y ALTO 2,130 M
- H. CONSERVADOR DE CONGELADOS HORIZONTAL CAPACIDAD 200 LITROS RANGO DE TEMPERATURA -16 C- A -18C
- I. ESTUFA DE ACERO INOXIDABLE CON 6 QUEMADORES CON HORNO DE TAMAÑO COMPACTO (BTU: 116,595 B.T.U/CONSUMO: 1.586M3/H 1600 1600)
- J. SINK DE ACERO INOXIDABLE DE TRES TARJAS DE 60 CADA TINA 15X15X10 CON TRITURADOR
- K. EXTRACTOR CON HONGO
- L. ANAQUELES METÁLICOS PARA EL ACOMODO DE LA MATERIA PRIMA

2.- EQUIPO MENOR (CONSUMIBLES).

- A. ANAQUEL 24X48 ACERO INOXIDABLE
- B. CUCHARAS DE ACERO INOXIDABLE
- C. CUCHARONES DE ACERO INOXIDABLE 2 OZ
- D. CUCHARONES DE ACERO INOXIDABLE 4 OZ
- E. CUCHILLOS MUNDIAL
- F. PELAPAPAS
- G. ABRELATAS
- H. COLADORES
- I. RALLADORES
- J. TABLAS DE COLOR
- K. LICUADORA INDUSTRIALES
- L. EXPRIMIDOR DE JUGO
- M. CUCHILLOS DE METAL
- N. TENEDORES DE METAL
- O. CUCHARAS
- P. CARRITO PARA PLASTICO INDUSTRIAL
- Q. CARRITO DE ALUMINIO PARA ALIMENTOS
- R. BASCULA DE 1 KILO (GRAMERA)
- S. BASCULA DE 10 KILOS INDUSTRIAL
- T. CONTENEDOR INDUSTRIAL
- U. MESAS PLEGABLES DE RESINAS PLASTICAS.

- V. SILLAS DE RESINAS PLASTICAS.
- W. TOSTADOR INDUSTRIAL
- X. BOILER \$ 138
- Y. CHAROLAS DE SERVICIO
- Z. REFRIGERACIÓN 5 TON (LG)
- AA. REFRIERACIÓN 3 TON (LG)
- BB. TRAMPA DE GRASA INDUSTRIAL
- CC. VASOS JUGO
- DD. VASOS PARA AGUA
- EE. BATERÍA. OLLAS Y SARTENES DE COCINA EN MEDIDAS NECESARIAS
- FF. VAJILLA DE COCINA
- GG. JARRAS PARA AGUA

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO Y CONDICIONES DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS-

POLÍTICAS PARA EL CONTROL Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE HOSPITAL ISSSTECALI I

- 1.- DIETAS A PACIENTES HOSPITALIZADOS
- 2.- TIPOS DE DIETA
- 3.- CONTROL DE DIETAS (EN HOJAS IMPRESAS Y TARJETAS DE COLORES, PROPORCIONADAS POR EL HOSPITAL.)
- 4.- HORARIO PARA SERVIR DIETAS
- 5.- OTORGACIÓN DE ALIMENTOS A PERSONAL DE ISSSTECALI
- 6.- ALIMENTOS A PERSONAL ADMINISTRATIVO EN JORNADA EXTRAORDINARIA
- 7.- ALIMENTOS A PERSONAL MÉDICO EN HORARIO PROGRAMABLE Y JORNADA EXTRAORDINARIA.
- 8.- ÁREA DE RECURSOS HUMANOS TENDRÁ EL CONTROL SOBRE EL PERSONAL QUE RECIBIRÁ SUS ALIMENTOS.
- 9.- HORARIO EN EL QUE SE OTORGARÁN LOS ALIMENTOS TANTO A PACIENTES HOSPITALIZADOS COMO A PERSONAL DEL HOSPITAL CONFORME LO DETERMINE EL DIRECTOR DEL HOSPITAL EN COORDINACIÓN CON EL ADMINISTRADOR DEL MISMO.
- 10.- HORARIO EN EL QUE EL TRABAJADOR NO PUEDA SUJETARSE AL HORARIO ESTABLECIDO, DEBERÁ DAR AVISO OPORTUNO A LA ADMINISTRACIÓN, PARA QUE SE DE AUTORIZACIÓN A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO CONFORME A SU HORARIO DE TRABAJO.
- 11.- EL NUTRIÓLOGO DE HOSPITALIZACIÓN VELARÁ POR EL CORRECTO, OPORTUNO Y EFICIENTE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN OTORGADO A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS SUPERVISANDO QUE EL CONTENIDO DE LAS DIETAS Y ALIMENTOS ELABORADOS SE APEGUEN A LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO O DEL MÉDICO TRATANTE.
- 12.- SE DEBERÁ COMUNICAR INMEDIATAMENTE AL DIRECTOR MÉDICO O A QUIEN HAGA SUS VECES, SOBRE LAS IRREGULARIDADES DETECTADAS QUE A SU JUICIO PONGAN EN RIESGO LA SALUD DE PACIENTES Y TRABAJADORES.
- 13.- LOS TRABAJADORES NO PODRÁN HACER TRANSFERENCIAS DEL DERECHO DE ALIMENTOS A FAVOR DE OTRAS PERSONAS, ASÍ COMO A RECIBIR MÁS ALIMENTO DEL QUE LE CORRESPONDA, **NO SON ACUMULABLES LOS VALES POR**

ALIMENTOS, ASÍ MISMO, NO SE RECIBIRÁN VALES PARA ALIMENTOS O COLACIONES EN TIEMPO ASIGNADO DE VACACIONES.

- 14.- QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO A LOS TRABAJADORES DEL HOSPITAL COMO DE LA COCINA SUSTRAR DE LA UNIDAD MÉDICA, ALIMENTOS EN CRUDO O PREPARADOS, ESTA ACCIÓN SERÁ INVESTIGADA Y SANCIONADA EN SU CASO POR ORDEN LEGAL.
- 15.- EL DIRECTOR MÉDICO EN COORDINACIÓN CON EL ADMINISTRADOR DEL HOSPITAL DARÁN CUMPLIMIENTO EN EL CONTENIDO DE LOS PUNTOS ESTABLECIDOS DE ESTE APARTADO.

PROCEDIMIENTOS:

- 1.- **CONTROL DE ALIMENTOS OTORGADOS A PACIENTES HOSPITALIZADOS;** PROPORCIONARÁ DIARIAMENTE AL PACIENTE LA ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DIETÉTICOS, EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE HIGIENE Y CONTENIDO ALIMENTICIO CONFORME LA INDICACIÓN DEL **MÉDICO TRATANTE Y SUPERVISIÓN DEL NUTRIÓLOGO.**
- 2.- **CONTROL DE ALIMENTOS OTORGADOS AL PERSONAL CON HORARIO PROGRAMADO;** ESTO SE PROPORCIONARÁ POR MEDIO DE AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN MÉDICA Y ADMINISTRATIVA CONFORME LO INDIQUE EL VALE PARA ALIMENTACIÓN, DENTRO DEL PERSONAL CON HORARIO PROGRAMABLE DENTRO DE LOS CUALES SE UBICAN: MÉDICOS INTERNOS RESIDENTES, PERSONAL QUE DOBLA TURNO, PERSONAL DE SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS.
- 3.- **CONTROL DE ALIMENTOS OTORGADOS EN FORMA EXTRAORDINARIA;** SE OTORGARÁN LOS ALIMENTOS CONFORME A RELACIÓN DIARIA QUE EMITIRÁ RECURSOS HUMANOS.

NOTA:

PARA EL PERFECTO FUNCIONAMIENTO DE ESTE PROCEDIMIENTO ESTARÁN INVOLUCRADOS TANTO EL MÉDICO TRATANTE, ENFERMERÍA (JEFA DE ENFERMERAS O SUPERVISORA DE PISO), EL NUTRIÓLOGO DE HOSPITALIZACIÓN, RECURSOS HUMANOS, DIRECTOR MÉDICO Y ADMINISTRADOR DEL HOSPITAL.

FORMATOS:

PARA OPTIMIZAR TANTO EL SERVICIO ADECUADO DE LOS ALIMENTOS COMO SU CONTROL, LOS FORMATOS QUE DEBERÁN UTILIZARSE SERÁN LOS SIGUIENTES:

- 1.- FORMATO PARA DIETAS DE PACIENTES HOSPITALIZADOS.
- 2.- TARJETA DE CONTROL E IDENTIFICACIÓN DE DIETA ADECUADA A CADA PACIENTE SEGÚN INDICACIÓN DEL MÉDICO TRATANTE (DIETA NORMAL, DIETA LÍQUIDA, DIETA BLANDA, DIETA ESPECIAL, ETC).
- 3.- VALE O FICHA POR ALIMENTOS O COLACIÓN
- 4.- FORMATO DE CONTROL DE ALIMENTOS AL PERSONAL
- 5.- MEMORÁNDUM EMITIDO POR EL ÁREA CORRESPONDIENTE PARA OTORGAR ALIMENTOS AL PERSONAL.
- 6.- FORMATO DE LA RELACIÓN DIARIA DE CONTROL DE ALIMENTOS, QUE DEBERÁ FIRMAR EL PERSONAL QUE RECIBE SUS ALIMENTOS.

SELECCIÓN DE PERSONAL Y PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIONES:

EN LA SELECCIÓN DE PERSONAL DE COCINA SE DEBERÁ TENER EN CUENTA LA EXPERIENCIA EN EL MANEJO Y ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE DEBERÁ CONTAR CON UNA ESTRICTA SUPERVISIÓN DEL NUTRIÓLOGO DE MANERA PERMANENTE, CONSIDERANDO LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTICIA QUE ES REQUISITO INDISPENSABLE POR LA DELICADEZA DE SU FUNCIÓN, COMO ES LA DE ATENDER COMO PARTE DE SU TRATAMIENTO A PACIENTES HOSPITALIZADOS, ASÍ COMO LA ALIMENTACIÓN DE EMPLEADOS DEL HOSPITAL. DEBERÁ DE CONTAR CON EL SIGUIENTE PERSONAL ESPECIALIZADO:

NUTRIÓLOGO PERSONAL DE ISSSTECALI

SUMAMENTE RESPONSABLE QUE INTERACTUE CON EL PERSONAL DE COCINA, ELABORACIÓN TANTO DE DIETAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL, COMO DE LAS NECESIDADES DE MATERIA PRIMA QUE SE REQUIERA PARA LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS; PERSONAL DEL ÁREA ADMINISTRATIVA QUE MANEJE LAS ADQUISICIONES Y SERVICIOS QUE SE REQUIEREN PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE ESTE SERVICIO DE COCINA EN EL ÁREA DE HOSPITAL.

NUTRIÓLOGO DEL LICITANTE

VERIFICARÁ BAJO SU CARGO LA CALIDAD, PROCEDIMIENTO Y ENTREGA ADECUADA DEL SERVICIO EN COORDINACIÓN CON EL NUTRIÓLOGO DE LA INSTITUCIÓN. ELABORARÁ MENÚS PARA PRESENTAR LA VENTA DE COMIDA DEL DÍA Y PERSONAL DEL HOSPITAL. PRESENTADOS PARA SU REVISIÓN AL NUTRIÓLOGO DEL INSTITUTO POR SEMANA.

PERSONA ENCARGADA DE COCINA:

REALIZA DE MANERA AUTÓNOMA Y RESPONSABLE LAS TÁREAS ADMINISTRATIVAS, ARCHIVO Y CONTABILIDAD CORRESPONDIENTE A SU SECCIÓN EFECTÚA EL REGISTRO, CONTROL Y ARCHIVO DE FACTURACIÓN. ELABORARÁ PEDIDO DE REQUISICIÓN PARA SOLICITAR INSUMOS.

CAMARERA/O MESERA/

EJECUTA EL SERVICIO DE VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A LA MESA. REALIZA LA ATENCIÓN DIRECTA AL CLIENTE SEA PERSONAL DE ISSSTECALI O CLIENTE EXTERNO.

COCINA

ESTE PERSONAL DEBERÁ CONTAR CON LA EXPERIENCIA Y CAPACITACIÓN CONTINUA EN LA ELABORACIÓN DE LAS DIETAS, ASÍ COMO LA SUPERVISIÓN DEL NUTRIÓLOGO, MEDIDAS DE HIGIENE TANTO EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS COMO EN SU HIGIENE PERSONAL, ESTO CONFORME A LAS NORMAS ESTABLECIDAS; LAS FUNCIONES A DESEMPEÑAR SERÁN DE:

NUTRIÓLOGO DE HOSPITALIZACIÓN:

SUPERVISARA AL PERSONAL ASIGNADO A LA COCINA, REVISARA LAS DIETAS DE LOS PACIENTES Y ELABORARA LAS DIETAS ADECUADAS SEGÚN INDICACIÓN DEL MÉDICO TRATANTE, TURNARA LAS DIETAS A LA ENCARGADA DE LA COCINA O COCINERA PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y VERIFICARÁ MENÚS PARA EL PERSONAL DEL HOSPITAL: LLEVARA UN CONTROL TANTO DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS CONTABILIZANDO LAS DIETAS DIARIO, RECURSOS HUMANOS

Handwritten notes in blue ink on the right margin, including a large '4' at the top, a signature-like mark, and the letters 'ABZ' written vertically.

GOBIERNO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA COMITÉ DE ADQUISICIONES,
ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL PODER EJECUTIVO DE GOBIERNO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA

EMITIRÁ Y ENVIARA CON EL PERSONAL AUTORIZADO PARA RECIBIR ALIMENTACIÓN, HARÁ SUS REPORTES DE CONTROL DIARIO PARA SU FACTURACIÓN, PLANEARA COSTOS DE DIETAS IMPLEMENTADAS POR ÉL Y COSTO REAL DE COMPRA A LA COMPAÑÍA Y SE APOYARA CON LA ADMINISTRACIÓN PARA LAS ADQUISICIONES Y NECESIDADES QUE SE REQUIERAN EN ESTA ÁREA DE COCINA.

HORARIO: PARA EL PERSONAL DE COCINA DE LAS 6:00 A.M. A LAS 21:00 HORAS Y SE DIVIDIRÁ EN DOS TURNOS:

1ER. TURNO MATUTINO:

DE 6:00 A.M. A 14:00 P.M. (DESAYUNOS, COMIDA, VALES Y COMIDA DEL DIA).

CONTARÁ CON:

- 2 COCINERAS (HOSPITALIZACIÓN Y RESTAURANTE)
- 1 AYUDANTE DE COCINA. PARA HOSPITALIZACIÓN.
- 1 AUXILIAR DE COCINA (LAVAPLATOS)
- 1 CAMARERA/O (MESERA/O RESTAURANTE)
- 1 CAJERA (RESTAURANTE)

2DO. TURNO VESPERTINO:

DE 13:00 A 21:00 HORAS (CENAS, VALES, ELABORAR PREVIAS Y COLACIONES PARA LAS GUARDIAS MÉDICAS, ETC.).

CONTARÁ CON:

- 2 COCINERAS (HOSPITALIZACIÓN Y RESTAURANTE)
- 1 AYUDANTE DE COCINA PARA HOSPITALIZACIÓN
- 1 AUXILIAR DE COCINA (LAVAPLATOS)
- 1 CAMARERA/O (MESERA/O RESTAURANTE)
- 1 CAJERA (RESTAURANTE)

SÁBADOS Y DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS, ESTOS TURNOS SE CONTEMPLAN DE 12 HORAS:

CONTARÁ CON:

EL MISMO PERSONAL ARRIBA DESCRITO CONSIDERANDO DESCANSOS ALTERNADOS PARA EL PERSONA SIN DESCUIDAR LAS ÁREAS MENSIONADAS. LAS PROPINAS RECAUDADAS DEL RESTAURANTE POR TURNO SERÁN UNA OPCIÓN DEL "LICITANTE" PARA FONDO DE AHORRO DE LOS EMPLEADOS.

NOTA: CABE HACER MENCIÓN QUE ESTE SERVICIO DE COCINA FUNCIONA LOS **365 DÍAS DEL AÑO.**

PERSONAL DE COCINA, HORARIOS Y PROCEDIMIENTOS EN LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES

A LAS 6:00 A.M. LA COCINERA RESPONSABLE **RECOGE LAS LISTAS DE LOS PACIENTES DE CADA ÁREA DEL HOSPITAL ELABORAS POR ENFERMERÍA TURNO NOCTURNO,**

b
c
A
J
MAR

SECCIÓN HOMBRES, MUJERES, PEDIATRÍA, CUNEROS, URGENCIAS, LABOR, RECUPERACIÓN (QUIRÓFANO) ETC., EN ESTAS LISTAS ESTÁN LOS NOMBRES DE LOS PACIENTES, EDAD, NÚMERO DE CAMA, AFILIACIÓN, DIAGNÓSTICO, DIETA INDICADA POR EL MÉDICO TRATANTE Y OBSERVACIONES. CONFIRMARA QUE APAREZCA NOMBRE O FIRMA DE ENFERMERÍA DE TURNO NOCTURNO.

EL NUTRIÓLOGO DE HOSPITALIZACIÓN TRANSCRIBE A LAS 6:30 AM LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS DIETAS INDICADAS EN LAS TARJETAS DE COLORES, SE PROCEDE A **COLOCAR EN CADA CHAROLA UNA TARJETA SEGÚN DIETA QUE CORRESPONDA: TARJETA BLANCA, DIETA LÍQUIDA, VERDE DIETA NORMAL, ROSA DIETA BLANDA Y AMARILLA DIETA ESPECIAL (DIABÉTICO, HIPOSODICA, ETC.),** CON EL NO. DE CAMA Y NOMBRE DEL PACIENTE Y ALGUNA OBSERVACIÓN (COMO NO SERVIR LECHE, NO HUEVO, NO POLLO, NO AZÚCAR, NO SAL, SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES QUE SERÁN PROPORCIONADAS).

SE PROCEDE A LA **ELABORACIÓN DE DIETAS** (ALIMENTOS) CON LA SUPERVISIÓN DEL NUTRIÓLOGO DE HOSPITALIZACIÓN SE SIRVEN LAS DIETAS DE ACUERDO A LA RACIÓN INDICADA POR EL NUTRIÓLOGO Y SE COLOCAN LAS CHAROLAS CON SU CONTENIDO EN EL CARRO QUE LAS TRANSPORTA PARA SU REPARTO A LAS 8:00 A.M. POR LA COCINERA Y SU AYUDANTE AL TERMINAR DE REPARTIR ESTOS ALIMENTOS, REGRESAN A LA COCINA A PREPARAR LA COMIDA Y PREPARAR LAS SOLICITUDES EXTRAORDINARIAS DE VALES INDICADOS POR EL PASO DEL MÉDICO EN EL HORARIO DE DESAYUNO ACEPTÁNDOSE HASTA LAS 10:00 A.M.

EL AYUDANTE DE COCINA A LAS 9:00 A.M. PASA POR LAS CHAROLAS DESOCUPADAS DEL DESAYUNO, Y A SU VEZ RECABA COMENTARIOS DE PACIENTES RESPECTO A LOS ALIMENTOS QUE INGERIERON; Y OTORGARÁ BOTELLA CON AGUA Y JARRA CON AGUA Y VASO (MATERIAL PROPORCIONADO POR EL LICITANTE)

EL AUXILIAR DE COCINA (LAVAPLATOS) SE DISPONE A **LAVAR JARRAS Y LOZA** DE HOSPITALIZACIÓN, SI POR ALGÚN MOTIVO ALGÚN PACIENTE AISLADO (**INFECTO-CONTAGIOSO**) SE LE LLEVÓ ALIMENTOS EN LOZA Y NO EN PLATOS DESECHABLES COMO DEBE SER EL REPORTE, SE PROCEDE A LAVARLOS CON CLORO Y JABÓN O SIMPLEMENTE SE TIRAN A LA BASURA.

ES COMÚN QUE SE **SOLICITEN DIETAS EN HORARIOS INTERMEDIOS** ENTRE UNA COMIDA Y OTRA, ESTAS SON COMÚNMENTE POR RAZONES DE NUEVO INGRESO, DESPUÉS DE UN PARTO, RECUPERACIÓN QUIRÚRGICA, ETC., EN ESTOS CASOS SE RECABA UN VALE FIRMADO POR LA ENFERMERA SOLICITANTE.

LA **COMIDA** TIENE EL MISMO PROCEDIMIENTO, ES ACTUALIZADO Y SUPERVISADO POR EL NUTRIÓLOGO DE HOSPITALIZACIÓN A TRAVÉS DEL SISTEMA DE CÓMPUTO Y CON KARDEX DE ENFERMERÍA, SE COLOCAN LAS TARJETAS DE LAS DIETAS EN LAS CHAROLAS Y SON TRANSPORTADAS EN EL CARRO, SE SIRVEN POR LA COCINERA Y SU AYUDANTE A PARTIR DE LAS 12:10 PM.

GOBIERNO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA COMITÉ DE ADQUISICIONES,
ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL PODER EJECUTIVO DE GOBIERNO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA

DE NUEVO LA AYUDANTE DE COCINA DEL **2DO. TURNO**, YA QUE TERMINAN DE COMER LOS PACIENTES PASA POR LAS CHAROLAS ENTRE LAS **14:30 Y LAS 15:00 HORAS** Y RECIBE LOS COMENTARIOS SOBRE LA COMIDA. LAS SOLICITUDES EXTRAORDINARIAS DE VALES INDICADOS POR EL PASO DEL MÉDICO EN EL HORARIO DE COMIDA HASTA LAS 16:00 HORAS.

EL AUXILIAR DE COCINA (LAVA MATERIAL DE CAFETERÍA) LAVA LA LOZA DE HOSPITALIZACIÓN Y LA COLOCA EN SU LUGAR, TRAPEA ÁREAS DE COCINA CUANTAS VECES SEA NECESARIO, GUARDA Y ACOMODA MATERIA PRIMA EN ANAQUELES Y REFRIGERADORES.

EL COCINERO RESPONSABLE DEL TURNO VESPERTINO **ELABORA LAS TARJETAS EN AUSENCIA DEL NUTRIÓLOGO (A), ELABORA LAS DIETAS PARA LA CENA** DE LOS PACIENTES COMO DEL PERSONAL Y LOS VALES QUE LE REQUIERAN, SIEMPRE CONFORME A LA SUPERVISIÓN DEL NUTRIÓLOGO MATUTINO O LA INDICACIÓN DEL MÉDICO TRATANTE EN EL CASO DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS ESTO TAMBIÉN SUCEDERÁ LOS DÍAS FESTIVOS, FINES DE SEMANA, SIEMPRE Y CUANDO NO EXISTA PLAZA DE NUTRIÓLOGO ASIGNADO POR EL INSTITUTO EN CASO DE EXISTIR CUBRIRÁ LAS MISMAS FUNCIONES QUE REALIZA EL NUTRIÓLOGO DE LUNES A VIERNES ACTUALIZANDO TURNO MATUTINO Y VESPERTINO, RECOPILANDO NOMBRE O FIRMA DE LA ENFERMERA (O) DE SECCIÓN DANDO POR RECIBIDO EL SERVICIO. LOS COCINEROS DE HOSPITALIZACIÓN ELABORARAN LAS GELATINAS, COCERÁN VERDURAS, ETC., PARA SU PREVIA POR TURNO.

LA CENA ES DE NUEVO SERVIDA POR LA COCINERA Y SU AYUDANTE A LAS 19:00 HORAS Y LA AYUDANTE PASARA POR LAS CHAROLAS YA QUE TERMINEN DE CENAR LOS PACIENTES A LAS **20:00 HORAS** SIEMPRE ESCUCHANDO LOS COMENTARIOS SOBRE LA ALIMENTACIÓN QUE RECIBIERON; Y PROPORCIONARA JARRA CON AGUA A PACIENTES DE NUEVO INGRESO Y RESURTIDO A LOS QUE YA EXISTEN. EL AUXILIAR DE COCINA APOYA EN EL LAVADO DE LOZA.

LAS DIETAS POR MEDIO DE VALES SE RECIBEN HASTA LAS **20:00 HORAS** Y EN CASO EXTRAORDINARIO HASTA LAS **20:30 HORAS**

SE PROCEDE A LA **LIMPIEZA GENERAL Y SANITIZAR**, TODA EL ÁREA DE PREPARACIÓN, CANCELERÍA, REFRIGERADORES, CONGELADOR, CON ROL POR ASIGNACIÓN, ETC.

TODOS LOS RECIPIENTES DE COCINA CON MATERIA PRIMA DEBERÁN ESTAR ETIQUETADOS CON FECHAS DE ELABORACIÓN Y CERRADOS HERMÉTICAMENTE EN SUS RESPECTIVOS CONTENEDORES.

LA COCINA CIERRA A LAS **21:00 HORAS**.

EL "LICITANTE" SE OBLIGA A PRESTAR LOS SERVICIOS DE COMIDA A LOS EMPLEADOS Y HOSPITALIZADOS DE LA UNIDAD MÉDICA HOSPITAL ISSSTECALI MEXICALI.

A) LA COMIDA SERÁ SERVIDA EN UNO O VARIOS TURNOS EN EL HORARIO QUE EL DIRECTOR DE LA UNIDAD MÉDICA HOSPITAL ISSSTECALI MEXICALI SEÑALE PARA

QUE AL PERSONAL Y A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS SEA LLEVADA A ELLOS POR EL PERSONAL DE COCINA EN RESGUARDO DE LA SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS MISMO

B) EL SERVICIO SERÁ PRESTADO PRECISAMENTE EN EL COMEDOR DE LA UNIDAD MÉDICA HOSPITAL ISSSTECALI MEXICALI, DE LUNES A DOMINGO.

LOS ALIMENTOS SE OTORGARÁN A EMPLEADOS Y PACIENTE DE LA COCINA A LA MESA, SEGÚN EL HORARIO ESTABLECIDO POR EL DIRECTOR DE LA UNIDAD MÉDICA HOSPITAL ISSSTECALI DE LA CIUDAD DE MEXICALI BAJA CALIFORNIA.

NOTA: EL RESTAURANTE AL PÚBLICO SE MANEJARA EN LOS TÉRMINOS SIGUIENTES:

INICIO DE OPERACIONES: 6:00 A.M.
ABIERTO A MÉDICOS INTERNOS: 6:30 AM
ABIERTO AL PÚBLICO: 7:00 A.M.
CERRADO AL PÚBLICO: 20:00 P.M.
CIERRE DEL DÍA: 21:00 P.M.

HORARIO DE LA COMIDA DEL DÍA:
COMIDA DE 13:00 A 15:00 HORAS DE LUNES A VIERNES
COMIDA DE 13:00 A 16:00 HORAS FINES DE SEMANA Y DÍAS FESTIVOS.

EL "LICITANTE" SE RESPONSABILIZA ANTE EL ISSSTECALI POR LA CALIDAD Y PUNTUALIDAD DEL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO QUE SE CONTRATA.

PROPORCIONARÁ LOS JUEVES DE CADA SEMANA EL PROYECTO DE MENÚS (CON DOS OPCIONES A COMIDAS DEL DÍA), ADEMÁS DE ALGUNA REQUISICION DE DIETAS ESPECIALES PARA EMPLEADOS CON PADECIMIENTOS DETECTADOS POR EL INSTITUTO) QUE SE SERVIRÁN EN LA SIGUIENTE SEMANA PARA SU APROBACIÓN AL DIRECTOR DE LA UNIDAD MÉDICA. O EN SU CASO AL NUTRIÓLOGO RESPONSABLE DE DETERMINAR LAS DIETAS EN EL INSTITUTO.

SIENDO OPCIÓN DEL EL ISSSTECALI, LA RESCISIÓN DEL CONTRATO SIN NINGUNA RESPONSABILIDAD PARA EL MISMO, LA OMISIÓN A ESTA OBLIGACIÓN.

NO HARÁ CAMBIOS EN LOS MENÚS APROBADOS SIN PREVIO CONSENTIMIENTO DEL DIRECTOR DE LA UNIDAD MÉDICA O EN SU CASO DEL NUTRIÓLOGO RESPONSABLE DE DETERMINAR LAS DIETAS, MANTENIENDO LA CALIDAD Y CANTIDAD DEL MISMO.

CONTRATAR EL PERSONAL NECESARIO PARA LA EFICIENTE PRESTACIÓN DEL SERVICIO QUE CONTRATA, LOS CUALES SERÁN EMPLEADOS DEL "LICITANTE" POR LO QUE NO TENDRÁN RELACIÓN DE TRABAJO CON EL "ISSSTECALI", NI DE NINGUNA OTRA ESPECIE FUERA DE LA QUE SEA ESTRICTAMENTE DERIVADA DEL CUMPLIMIENTO DEL RESPECTIVO CONTRATO.

EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TAMBIÉN LLAMADO DIETÉTICA TIENE DOS FUNCIONES A SU CARGO, LA PLANEACIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO Y LA PREPARACIÓN MANUAL DE LOS ALIMENTOS.

LOS MEDIOS PARA LOGRAR UNA ALIMENTACIÓN ADECUADA EN RELACIÓN CON LOS PACIENTES INTERNADOS SON: EL CONOCIMIENTO DEL DIAGNÓSTICO Y LOS REQUERIMIENTOS CALÓRICOS DEL CASO A FIN DE REALIZAR UNA CORRECTA PREPARACIÓN DE LA DIETA. POR TANTO, ES NECESARIO ELABORAR REGÍMENES PARA PACIENTES DIABÉTICOS, COLÍTICOS, COLECISTITICOS, RENALES, HEPÁTICOS Y CARDIACOS, Y DIETAS FRACCIONADAS PARA PACIENTES ULCEROSOS, DIETAS PARA NIÑOS DE DIVERSAS EDADES, SEAN ESTAS HIPERPROTEINADAS O BIEN TERAPÉUTICAS, COMO DIETAS DE SOBREALIMENTACIÓN PARA ENFERMOS DESNUTRIDOS O PARA LOS QUE REQUIERAN MAYOR APORTE CALÓRICO. EN LO REFERENTE A ALIMENTACIÓN PARA EMPLEADOS ES NECESARIO DISPONER DE UNA PRESENTACIÓN ATRACTIVA, INDEPENDIEMENTE DE LA PREPARACIÓN BALANCEADA, AL PERSONAL NO SE LE PUEDE PRESENTAR POR MUCHO TIEMPO EL MISMO MENÚ, YA QUE COMO SERVIDORES PÚBLICOS QUE LABORAN LARGAS HORAS ES CONVENIENTE ESTÉN SATISFECHOS CON EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

EL "LICITANTE" DESARROLLARA DICHAS ACTIVIDADES DENTRO DEL EDIFICIO DE **HOSPITAL ISSSTECALI** EN LA CIUDAD DE **MEXICALI** BAJA CALIFORNIA, PARA LO CUAL EL "ISSSTECALI" HA DISPUESTO UNA COCINA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO UN COMEDOR PARA EL USO DE LOS EMPLEADOS DE **ISSSTECALI**, ASÍ MISMO SE HABILITO EL ÁREA DE COCINA PARA FACILITAR EL SERVICIO A PACIENTES A QUIENES SE LES ATENDERÁ DIRECTAMENTE EN LA SALA O ÁREA DE HOSPITALIZACIÓN.

ORGANIZACIONALMENTE, ESTE DEPARTAMENTO DEPENDE DEL ADMINISTRADOR DE LA UNIDAD Y DEBE MANTENER UNA ESTRECHA COORDINACIÓN CON EL PERSONAL DE ENFERMERÍA. EL SERVICIO EN CUESTIÓN DEBERÁ REALIZARSE EN DEBIDO APEGO AL **PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO DEL SERVICIO DE COCINA CONCESIONADA FIRMADO POR EL DIRECTOR GENERAL EN FECHA 9 DE FEBRERO DE 2022**; EL CUAL EXPONE DE MANERA SISTEMÁTICA INFORMACIÓN REFERENTE A LAS POLÍTICAS EMANADAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE ISSSTECALI, A TRAVÉS DE LA SUBDIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN, LOS PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL ADMINISTRATIVO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, CON SUS RESPECTIVOS DIAGRAMAS DE FLUJO Y FORMATOS UTILIZADOS EN EL PROCESO, CUYO OBJETIVO ES NORMAR Y CONTROLAR LA CANTIDAD DE RACIONES DE ALIMENTOS QUE SE PROPORCIONAN, TANTO A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS COMO AL PERSONAL DE LA INSTITUCIÓN, PARA QUE ESTE SERVICIO SE DÉ CON LA DEBIDA CALIDAD Y OPORTUNIDAD DENTRO DE UN MARCO DE EFICIENCIA Y EFICACIA.

ENUMERANDO LOS REQUISITOS QUE ESTE TIPO DE EMPRESAS DEBE CUMPLIR PARA OTORGAR EL SERVICIO EN MENCIÓN:

PLANIFICAR, ORGANIZAR Y DIRIGIR TODAS LAS FASES DE LA OPERACIÓN DIETÉTICA, TERAPIA NUTRICIONAL Y EDUCACIÓN DEL PACIENTE, ANÁLISIS Y LA VALORACIÓN DE

Handwritten notes in blue ink on the right margin, including the letters 'C', 'b', and 'C' arranged vertically, and a signature at the bottom right.

LOS REQUISITOS DEL PERSONAL DEL DEPARTAMENTO Y LOS PROGRAMAS DE SEGURIDAD Y SANEAMIENTO.

EN APEGO A LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 4 FRACCIÓN X, 5 FRACCIÓN I, 1, 10, 11, 107 DE LA LEY DE SALUD PÚBLICA PARA EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA.

LAS AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES PODRÁN ORDENAR LA INMEDIATA SUSPENSIÓN DE TRABAJO O DE SERVICIOS O LA PROHIBICIÓN DE ACTOS DE USO, CUANDO DE CONTINUAR AQUELLO, SE PONGAN EN PELIGRO LA SALUD DE LAS PERSONAS, DICHA SUSPENSIÓN SERÁ TEMPORAL, PUDIENDO SER TOTAL O PARCIAL Y SE APLICARA POR EL TIEMPO ESTRICTAMENTE NECESARIO PARA CORREGIR LAS IRREGULARIDADES QUE PONGAN EN PELIGRO LA SALUD DE LAS PERSONAS. SE EJECUTARÁN LAS ACCIONES NECESARIAS QUE PERMITAN ASEGURAR LA REFERIDA SUSPENSIÓN. ESTA SERÁ LEVANTADA A INSTANCIAS DEL INTERESADO O POR LA PROPIA AUTORIDAD QUE LA ORDENO, CUANDO CESE LA CAUSA POR LA CUAL FUE DECRETADA.

EN APEGO A LO DISPUESTO EN CAPITULO DÉCIMO CUARTO REFERENTE A SANCIONES ADMINISTRATIVAS DE LA LEY DE SALUD PÚBLICA PARA EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA.

EL DEPARTAMENTO REQUIERE DE IMPORTANTES MEDIDAS SANITARIAS EN CUANTO A SU PERSONAL, MANEJO DE LOS VÍVERES, SEPARACIÓN DE MATERIAL ORGÁNICO E INORGÁNICO EQUIPO E INSTALACIONES PARA EVITAR CONTAMINACIONES DE LOS MISMOS; ASÍ COMO LA TRANSMISIÓN DE ENFERMEDADES YA SEA DEL PERSONAL DE COCINA HACIA LA POBLACIÓN O LA POBLACIÓN HACIA EL PERSONAL DE COCINA.

EL PERSONAL DEBE CONTAR CON EXÁMENES MÉDICOS PERIÓDICOS, EN LOS QUE SE INCLUYAN PLACAS RADIOGRÁFICAS DE TÓRAX, ANÁLISIS CLÍNICOS, INCLUIDOS EXÁMENES COPROPARASITOSCOPICOS, FROTIS DE EXUDADO FARÍNGEO, DE MANOS, DE UÑAS, ETC., ASÍ COMO CUMPLIR CON NORMAS DE HIGIENE TAL COMO SE ESTABLECE EN LA NOM-093-SSA1-1994.

ASIMISMO ES OBLIGATORIA LA NOTIFICACIÓN A LA AUTORIDAD SANITARIA MÁS CERCANA, DE LAS SIGUIENTES ENFERMEDADES Y EN LOS TÉRMINOS QUE A CONTINUACIÓN SE ESPECIFICAN:

- INMEDIATAMENTE, EN LOS CASOS INDIVIDUALES DE ENFERMEDAD OBJETO DEL REGLAMENTO SANITARIO INTERNACIONAL: FIEBRE AMARILLA, PESTE Y CÓLERA.
- INMEDIATAMENTE EN LOS CASOS INDIVIDUALES DE ENFERMEDAD QUE SE PRESENTE EN FORMA DE BROTE O EPIDEMIA.
- EN UN PLAZO NO MAYOR DE VEINTICUATRO HORAS EN LOS CASOS INDIVIDUALES DE ENFERMEDADES OBJETO DE VIGILANCIA INTERNACIONAL, POLIOMIELITIS, MENINGITIS MENINGOCOCCIACAS, TIFO EPIDÉMICO, FIEBRE RECURRENTE TRANSMITIDA POR PIOJO, INFLUENZA VIRAL, PALUDISMO, SARAMPIÓN, TOSFERINA, ASÍ COMO LOS DE DIFTERIA Y LOS CASOS HUMANOS DE ENCEFALITIS EQUINA VENEZOLANA;
- EN UN PLAZO NO MAYOR DE VEINTICUATRO HORAS, DE LOS PRIMEROS CASOS INDIVIDUALES DE LAS DEMÁS ENFERMEDADES TRANSMISIBLES QUE SE PRESENTEN EN UN ÁREA NO INFECTADA Y;

Handwritten notes in blue ink on the right margin, including the letters 'C', 'b', and 'c' arranged vertically, and a signature at the bottom right.

- SERÁ OBLIGATORIA LA NOTIFICACIÓN INMEDIATA A LA AUTORIDAD SANITARIA MÁS CERCANA DE LOS CASOS EN QUE SE DETECTE LA PRESENCIA DEL VIRUS DE LA INMUNODEFICIENCIA HUMANA (VIH) O DE ANTICUERPOS A DICHO VIRUS EN ALGUNA PERSONA.

LO ANTERIOR EN APEGO A LO DISPUESTO EN ARTÍCULO 74, SECCIÓN I DE LAS ENFERMEDADES TRANSMISIBLES DE LA LEY DE SALUD PÚBLICA PARA EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA

LOS PROFESIONALES, TÉCNICOS Y AUXILIARES DE LA SALUD, AL TENER CONOCIMIENTO DE UN CASO DE ENFERMEDAD TRANSMISIBLE, ESTÁN OBLIGADOS A TOMAR LAS MEDIDAS NECESARIAS DE ACUERDO CON LA NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DEL PADECIMIENTO, APLICANDO LOS RECURSOS A SU ALCANCE PARA PROTEGER LA SALUD INDIVIDUAL Y COLECTIVA.

EL DEPARTAMENTO DEBE ELABORAR Y MANTENER LOS ARCHIVOS DE LAS RECETAS PARA COCINAR EN CANTIDAD, CON EL FIN DE FACILITAR LA PREPARACIÓN Y EL COSTO. EL MANUAL DE DIETAS PREPARADO Y RECOMENDADO POR EL DEPARTAMENTO DEBERÁ CONTAR CON LA APROBACIÓN DEL PERSONAL MÉDICO.

LOS ALIMENTOS DEBEN SER PREPARADOS EN TAL FORMA QUE CONSERVEN SU SABOR Y VALORES NUTRITIVOS.

- LA DIETA ES PARTE DEL TRATAMIENTO Y ES DE IGUAL IMPORTANCIA COMO EL MEDICAMENTO, DENTRO DE LAS INDICACIONES Y RECETAS QUE DA UN MÉDICO, LA DIETA ES PARTE FUNDAMENTAL DE LA RECUPERACIÓN DEL PACIENTE.
- LAS ENFERMEDADES SE CONTROLAN CON MEDICAMENTO NO OBSTANTE LA IMPORTANCIA DE LA ALIMENTACIÓN Y DIETA ES VITAL PARA EL MEJORAMIENTO DEL PACIENTE, HAY PACIENTES QUE NO TOMAN MEDICAMENTO Y SE LES CONTROLA POR MEDIO DE LA ALIMENTACIÓN Y DIETAS.

LAS RACIONES DEBEN SER INSPECCIONADAS POR EL NUTRIÓLOGO PARA VERIFICAR QUE LOS PACIENTES ESTÉN RECIBIENDO LA DIETA PRESCRITA POR EL MÉDICO.

DEBERÁ CONTAR CON LICENCIA SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTO. EN APEGO A LO DISPUESTO EN ARTÍCULO 110, ARTÍCULO 153, FRACCIÓN I, ARTÍCULO 157 FRACCIÓN I, III, VIII, Y IX DE LA LEY DE SALUD PÚBLICA PARA EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA, O EN SU CASO **AVISO DE FUNCIONAMIENTO** EN APEGO A NORMATIVIDAD VIGENTE.

TIPOS DE DIETA

DIETA LÍQUIDA: TIENE POR OBJETO HIDRATAR AL PACIENTE O SER UNA TRANSICIÓN DEL PERIODO DE AYUNO A LA DIETA NORMAL, INCLUYE TRES SERVICIOS O MÁS A LIBRE DEMANDA, PUEDE DURAR 24 A 48 HORAS, EN PROMEDIO. INCLUYE JUGOS ENVASADOS AL 100%, 50% O ALGÚN EQUIVALENTE A BASE DE POLVO PARA RECONSTITUIR, TE Y GELATINA.



DIETA BLANDA: SE EMPLEAN ALIMENTOS NATURALES, MODIFICADOS POR LA COCCIÓN DE FÁCIL DIGESTIÓN MECÁNICA Y QUÍMICA SIN IRRITANTES Y ABUNDANTES LÍQUIDOS EN FORMA DE TÉ Y JUGOS AL 50% O SU EQUIVALENTE EN POLVO PARA RECONSTITUIR. (DEBE PROPORCIONAR 2000 KCAL/DIA)

DIETA HIPERPROTEICA: INCLUYE DOBLES RACIONES DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y LEGUMINOSAS, CON APORTE PROTEICO IMPORTANTE O DE ALTO VALOR BIOLÓGICO, COMO LÁCTEOS, CARNE DE RES, POLLO, PESCADO, LEGUMINOSAS Y SOYA EN LOS TRES SERVICIOS, APOYANDO O INCREMENTANDO CON POLVOS COMERCIALES PROTEICOS QUE ENRIQUECEN PREPARACIONES LÁCTEAS. (DEBE PROPORCIONAR 2500 KCAL/DIA)

DIETAS HIPERCALÓRICA: CONSISTENTE EN REGÍMENES AUMENTADOS EN RACIONES DE CASI TODOS LOS GRUPOS DE ALIMENTOS SOBRE TODO AQUELLOS DE MAYOR VALOR CALÓRICO INDIVIDUAL, COMO CEREALES, HARINAS Y PASTAS, A VECES CARMICOS Y LÁCTEOS ENRIQUECIDOS CON POLVOS COMERCIALES HIPERCALORICOS Y POSTRES. (DEBE PROPORCIONAR 2500 KCAL/DIA)



DIETA HIPOSÓDICA: MUY PARECIDA A LA NORMAL EN CUANTO A RACIONES SE REFIERE COMO EMPLEO DE ALIMENTOS PREPONDERANTEMENTE NATURALES SIN ADICIÓN DE SAL O CONSOME Y ALGUNOS QUE INDUSTRIALMENTE HAN SIDO MODIFICADOS EN SODIO COMO PAN, CEREALES, LÁCTEOS Y VEGETALES. (DEBE PROPORCIONAR 2000 KCAL/DIA)

DIETA DIABÉTICA: INCLUYE ALIMENTOS NATURALES, LÁCTEOS DESCREMADOS, DE CANOLA, FRUTAS Y VERDURAS ALTAS EN FIBRAS, CEREALES Y PASTAS INTEGRALES, SUBSTITUTOS DE AZÚCAR Y ENDULZANTES ARTIFICIALES, CARNE DE RES, POLLO Y PESCADO.

b
b
c
a
b

DIETA NEFRÓPATA: DIETA MUY ESPECIAL, COMO EMPLEO DE FRUTAS Y VERDURAS BAJAS EN APORTE DE POTASIO, ALIMENTOS BAJOS EN SODIO RESTRICCIONES DE LÍQUIDOS Y ALIMENTOS PROTEICOS EN GENERAL, ABUNDANTE EN CALORÍAS, POR LO QUE SE INCLUYEN CEREALES, HARINAS Y PASTAS INTEGRALES. (DEBE PROPORCIONAR 2000 KCAL/DIA)

DIETAS LICUADAS O MEZCLAS ENTERALES: SON DIETAS MUY ESPECIALES CON MEDIDAS HIGIÉNICO-DIETÉTICAS MUY ESPECÍFICAS, QUE INCLUYEN ALIMENTOS CON LÁCTEOS EN POLVO, PANES Y CEREALES MODIFICADOS, ALIMENTOS INFANTILES EN



OCASIONES PURÉ Y PAPILLAS DE FRUTA, VERDURA, HUEVO, POLLO, POLVOS COMERCIALES A BASE DE PROTEÍNAS O POLIMÉRICOS.

COLACIÓN: REFRIGERIO QUE SE DA ENTRE COMIDAS. PORCIÓN DE ALIMENTO MÁS PEQUEÑA QUE LAS COMIDAS MAYORES (DESAYUNO, COMIDA Y CENA). SE UTILIZA CON DIVERSOS FINES, CURATIVOS O TERAPÉUTICOS. CADA UNA DE ESTAS COLACIONES CONTIENE EL 11% DE LAS KILOCALORÍAS TOTALES DE LA DIETA DE 24 HORAS, Y LA SUMINISTRACIÓN PUEDE SER HECHA EN LA MAÑANA, EN LA TARDE O NOCHE: SE LES CONOCE RESPECTIVAMENTE CON LOS NOMBRES DE MATUTINA, VESPERTINA Y NOCTURNA.

RECOMENDACIÓN ENERGÉTICA PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS 2000-2500 KILOCALORÍAS DIARIAS, LOS PORCENTAJES DE VALORES DIARIOS ESTÁN BASADOS EN LA INGESTIÓN DIARIA, RECOMENDADA PARA LA POBLACIÓN MEXICANA ESTABLECIDA EN LA NOM (NORMA OFICIAL MEXICANA).

EL LAVADO DE LOZA, UTENSILIOS DE COCINA, Y LA LIMPIEZA DEL LOCAL Y OTRAS ÁREAS DE DIETÉTICA, COMO PREPARACIÓN DE BIBERONES, SON TAMBIÉN FUNCIONES DEL PERSONAL DE ESTA ÁREA.

EL PERSONAL QUE ATIENDE LOS SERVICIOS ARRIBA INDICADOS, DEBE CONTAR CON CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA EN **CONTROL SANITARIO**. EN APEGO A LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 107, 108 Y 109 DE LA LEY DE SALUD PÚBLICA PARA EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA.

ENTENDIÉNDOSE POR CONTROL SANITARIO, EL CONJUNTO DE ACCIONES DE ORIENTACIÓN, MUESTREO, VERIFICACIÓN Y EN SU CASO, APLICACIÓN DE MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SANCIONES, QUE EJERCE LA SECRETARIA DE SALUD CON LA PARTICIPACIÓN DE LOS PRODUCTOS, COMERCIALIZADORES Y CONSUMIDORES, EN

Handwritten notes in blue ink on the right margin, including the letters 'b', 'c', and a signature.

BASE A LA QUE ESTABLECEN LAS NORMAS TÉCNICAS; Y OTRAS DISPOSICIONES APLICABLES.

CORRESPONDE A LOS GOBIERNOS DE LAS ENTIDADES, EJERCER LA VERIFICACIÓN Y CONTROL SANITARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS QUE EXPENDAN O SUMINISTREN AL PÚBLICO ALIMENTOS Y BEBIDAS. EN APEGO A LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 5 FRACCIÓN I, DE LA LEY DE SALUD PÚBLICA PARA EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA.

ASIMISMO, SE CONSIDERA CONTAMINADO EL PRODUCTO O MATERIA PRIMA QUE CONTENGA MICROORGANISMOS, HORMONAS, BACTERIOSTÁTICOS, PLAGUICIDAS, PARTÍCULAS RADIATIVAS, MATERIA EXTRAÑA, ASÍ COMO CUALQUIER OTRA SUBSTANCIA EN CANTIDADES QUE REBASAN LOS LÍMITES PERMISIBLES ESTABLECIDOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.

EN APEGO A LO DISPUESTO EN LA LEY GENERAL DE SALUD FEDERAL APLICADA SUPLETORIAMENTE EN SUS ARTÍCULOS 194, 199 Y 207.

LA PLANTILLA DEL PERSONAL ASIGNADO A LAS UNIDADES MÉDICAS, DEBEN CONTAR CON ANTIGÜEDAD DENTRO DEL **"LICITANTE"** AL QUE SE LE ADJUDIQUE EL CONTRATO, YA QUE ESTOS SON LOS ELEMENTOS HUMANOS QUE PERMITIRÁN UNA CALIDAD SATISFACTORIA EN EL SERVICIO REQUERIDO.

INSPECCIONES:

MENSUALMENTE LA PERSONA ASIGNADA POR LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS GENERALES REALIZARÁ VISITA DE INSPECCIÓN AL ÁREA DE COCINA, TENIENDO ACCESO TOTAL A LAS INSTALACIONES; OBSERVANDO QUE TODO LO PLASMADO EN BASES DE LICITACIÓN COMO EN EL RESPECTIVO CONTRATO, MISMO QUE EMERGEN DE LA LEY DE SALUD PÚBLICA PARA EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA Y SU REGLAMENTO, NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-120-SSA1-1994, NOM-093-SSA1-1994, ASÍ COMO LA LEY GENERAL DE SALUD Y SU REGLAMENTO, LEVANTÁNDOSE REPORTE DE LA MISMA.

EL ÁREA DE MEDICINA PREVENTIVA EFECTUARA DE MANERA INDISTINTA EXÁMENES DE LABORATORIO A MUESTRAS DE ALIMENTOS CUANDO CONVenga PRUDENTE. EL **"LICITANTE"** SE VE OBLIGADO A HACER MUESTREOS FRECUENTES PARA MOSTRAR LA SANIDAD DE SUS PLATILLOS.

C
b
C
f
ADL

SIENDO RESPONSABILIDAD DEL **"LICITANTE"**, EL EQUIPAMIENTO, MANTENIMIENTO, ACONDICIONAMIENTO Y LIMPIEZA DEL COMEDOR Y COCINA, DIARIAMENTE Y PREVENTIVAMENTE CONFORME A PROGRAMA AUTORIZADO POR EL HOSPITAL.

EL **"LICITANTE"** SE OBLIGA A REALIZAR LAS REMODELACIONES PERTINENTES, ASÍ COMO LAS MEJORAS NECESARIAS AL ÁREA QUE OCUPA DENTRO DE **HOSPITAL ISSSTECALI** DICHAS REMODELACIONES Y MEJORAS SERÁN A CARGO DEL **"LICITANTE"**, EN COORDINACIÓN CON LOS DIRECTIVOS DE LA UNIDAD MÉDICA; PARA EFECTO DE OTORGAR UNA IMAGEN SALUDABLE E HIGIÉNICA A TODA PERSONA QUE LABORE O SE ALIMENTE EN LA MISMA, CREANDO ASÍ UN BENEFICIO TANTO AMBIENTAL COMO ECONÓMICO PARA EL **"LICITANTE"**.

EL **"LICITANTE"** SE OBLIGA CON **EL ISSSTECALI** A RESPONDER DE LOS DAÑOS O PERJUICIOS QUE OCACIONEN SUS EMPLEADOS EN EL DESEMPEÑO DEL SERVICIO, RESPECTO DE LOS BIENES DEL **ISSSTECALI**; MANTENIENDO EN BUENAS CONDICIONES DE USO EL COMEDOR Y COCINA DONDE SE PRESTARA EL SERVICIO.

LA COCINA DEBE ESTAR DIVIDIDA EN ÁREAS:

I.- PREPARACION DE DIETAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS:

- A) EL ÁREA DE EMPLATADO PARA PACIENTES DEBERÁ ESTAR FÍSICAMENTE SEPARADA DEL RESTO DE LA COCINA YA QUE ESTA ÁREA NECESITA UNA ESPECÍFICA, EXTREMA HIGIENE Y CUIDADOS ESPECIALES PARA NO SUFRIR UNA CONTAMINACIÓN CRUZADA QUE PUEDA PONER EN RIESGO LA SALUD DE LOS PACIENTES CON DEFENSAS BAJAS.
- B) SE UTILIZARÁN PLATOS DE DIFERENTE COLOR PARA DIFERENCIAR A LOS PACIENTES DEL RESTO DE LOS COMENSALES.
- C) EL PERSONAL DE ESTA AREA DEBERÁ UTILIZAR CUBRE BOCAS, GUANTES Y GORRO AL MOMENTO DE LA PREPARACIÓN Y EMPLATADO DE LOS PACIENTES Y REPARTICION DE ALIMENTOS.
- D) LA VAJILLA SE LAVARÁ Y DESINFECTARÁ CON CLORO DESPUÉS DE CADA USO.
- E) LAS FRUTAS Y VERDURAS SE LAVARÁN CON YODO PARA DESINFECTARLAS.

II.- PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

III.- ÁREA DE LAVA LOZA.

ÁREA DE COMEDOR ESTARÁ DIVIDIDA EN TRES PARTES:

- 1.- ÁREA DE COBRO (CAJA)
- 2.- ÁREA DE ALIMENTOS
- 3.- ÁREA DE COMEDOR

EN RESUMEN:

b
c
h
c
100
100

LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES ES SUMAMENTE DELICADA POR LO QUE DEBE REALIZARLO PERSONAL CALIFICADO DEBIDAMENTE CAPACITADO EN **CONTROL SANITARIO** Y ESTO LLEVA TIEMPO, YA QUE ALGÚN ERROR PODRÍA PROVOCAR GRAVES CONSECUENCIAS Y EN CASOS EXTREMOS MUERTE O BROTE INFECCIOSO QUE PONGA EN RIESGO LA SALUD DE LA UNIDAD MÉDICA E INCLUSIVE DEL ESTADO. EL PERSONAL DEBE CONTAR CON CAPACIDAD Y EXPERIENCIA EN LA SUPERVISIÓN Y EVALUACIÓN, YA QUE LOS RIESGOS DE EQUIVOCACIÓN EXISTEN: EQUIVOCACIÓN EN LAS DIETAS, MALA PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ESTAS, NO PRESENTAR ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSA ALGUNA Y LAVARSE LAS MANOS Y ANTEBRAZOS CON JABÓN GERMICIDA PREVIAMENTE A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

LAS CONDICIONES FAVORECEDORAS DE BROTES DE ENFERMEDADES PROVOCADAS POR ALIMENTOS PREPARADOS, EN ORDEN DECRECIENTE, SON LAS SIGUIENTES: REFRIGERACIÓN DEFICIENTE, PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS MUCHO ANTES DEL CONSUMO, PERSONAS INFECTADAS Y FALTA DE HIGIENE DEL PERSONAL, COCCIÓN O CALENTAMIENTOS INSUFICIENTES, CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN DISPOSITIVOS TÉRMICOS A UNA TEMPERATURA INSUFICIENTE, PRESENCIA DE INGREDIENTES CRUDOS CONTAMINADOS EN ALIMENTOS SOMETIDOS A COCCIÓN, RECALENTAMIENTO INSUFICIENTE, CONTAMINACIÓN CRUZADA Y LIMPIEZA INSUFICIENTE DE VAJILLA, CUBIERTOS, ETCÉTERA.

ESTE DEPARTAMENTO TIENE COMO FINALIDAD OCUPARSE DE PREPARAR Y SERVIR DIETAS GENERALES Y ESPECIALES PARA LOS PACIENTES; EDUCAR A LOS MISMOS EN CUANTO A HÁBITOS DE NUTRICIÓN Y ADIESTRAR PERSONAL; EN OCASIONES TAMBIÉN SE OCUPA DE PROPORCIONAR ALIMENTACIÓN A CIERTO PERSONAL, QUE POR SUS HORARIOS DE TRABAJO O LABORES LO AMERITEN Y DE SERVICIOS DE RESTAURANTE CAFETERÍA. EN DICHAS ACTIVIDADES SE DEBE TENER EN CUENTA LO SIGUIENTE: VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS, RECEPCIÓN Y CONSERVACIÓN DE VÍVERES; PREPARACIÓN Y SUPERVISIÓN DE MINUTAS; PREPARACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUPERVISIÓN DE DIETAS; MANEJO DE DESECHOS Y SUPERVISIÓN DE PERSONAL. ASÍ MISMO LA OPERACIÓN DE ESTE DEPARTAMENTO ES COSTOSA.

SE DEBEN TOMAR EN CUENTA LA PRODUCCIÓN Y LA EMANACIÓN DE OLORES; LA TRANSMISIÓN DE RUIDOS; EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, EVITANDO SU DETERIORO (PRESENTACIÓN Y TEMPERATURA) SU CONTAMINACIÓN, Y LA ILUMINACIÓN DE LAS ÁREAS DE TRABAJO Y SERVICIO. ASÍ MISMO SE DEBEN CUBRIR LOS REQUISITOS DE LAS DIETAS ESPECIALES, LA CUAL REQUIERE DE EXTRACTOS DE JUGOS, LICUADORA, TOSTADOR DE PAN Y HORNO, TODO ESTO ANTE LAS MÁS ALTAS PREVENCIÓNES DE HIGIENE.

PARA EL ADECUADO FUNCIONAMIENTO DEL DEPARTAMENTO SE REQUIERE DE IMPORTANTES MEDIDAS SANITARIAS EN CUANTO A PERSONAL, VÍVERES, EQUIPO E INSTALACIONES, PARA EVITAR CONTAMINACIONES DE LOS ALIMENTOS Y ACCIDENTES; DEBIENDO CUMPLIR TODAS LAS NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y UTILIZAR ROPA ADECUADA. YA QUE CUALQUIER BROTE DE CONTAMINACIÓN REPERCUTE EN LA SALUBRIDAD DE TODO EL HOSPITAL E INCLUSIVE DEL ESTADO.

LAS DIETAS DEBEN SER PRESCRITAS POR MÉDICOS Y PREPARADAS CON ANTICIPACIÓN, POR NUTRIÓLOGOS, DEBIÉNDOSE TENER EN CUENTA EN LA ELABORACIÓN DE LOS MENÚS, LOS ASPECTOS ECONÓMICOS, LAS COSTUMBRES Y LAS NECESIDADES DE LOS ENFERMOS. LA ELABORACIÓN, PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS DIETAS DEBEN SER ESTRICTAMENTE PLANIFICADAS Y SUPERVISADAS.

Y de la revisión detallada de la propuesta técnica presentada por el Licitante el Comité se percata que el licitante omite presentar la totalidad de las especificaciones señaladas con anterioridad, incumpliendo con lo solicitado en el numera 4.1 ANEXO A ESPECIFICACIONES TECNICAS.

En consecuencia, este Comité de Adquisiciones considera que no se garantiza el posible cumplimiento de las obligaciones que pudieran derivarse de la adjudicación del

4

h

C

G
ma

contrato correspondiente, por lo que se desecha su propuesta para el **PAQUETE ÚNICO** en que participa.

Consecuencia de lo anterior, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 33 de la Ley de Adquisiciones y 35 fracción I, inciso d) de su Reglamento en relación directa con los numeral 6.1 inciso f), numerales 9 y 10, de las bases de licitación y Junta de Aclaraciones, y verificado el cumplimiento de las especificaciones y condiciones solicitados en las bases de licitación se determina que por los motivos y fundamentos antes expresados las propuestas técnicas de los licitantes **COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA BOA VENTURA, S. DE R.L. DE C.V., MARTINA CASTILLO MENCHACA y FRIDA KARINA HERNÁNDEZ VALENZUELA, NO CUMPLEN** con las especificaciones y condiciones solicitadas en las bases de licitación por lo que **SE DESECHAN** sus propuestas para el **PAQUETE ÚNICO** en que participan, por los incumplimientos de las disposiciones legales y reglamentarias antes invocadas.


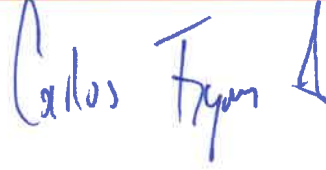



En consecuencia y toda vez que no existen propuestas solventes para el **PAQUETE ÚNICO**, éste Comité, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 35 párrafo primero de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios para el Estado de Baja California, procede a declarar **DESIERTO** el presente procedimiento, por lo que de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35, párrafo segundo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios para el Estado de Baja California se convocará en su momento al procedimiento de adquisición que corresponda.

Se hace saber a los licitantes que el presente acto puede ser impugnado en términos de las disposiciones del artículo 66 de la Ley de Adquisiciones ante la Secretaría de la Honestidad y la Función Pública.

No habiendo nada más que hacer constar se cierra la presente a las 15:49 horas de la fecha de su inicio firmando para constancia, los que en ella intervinieron.

Notifíquese en términos de lo ordenado por la Ley de Adquisiciones para que se surtan los efectos legales que le son inherentes.

“COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL PODER EJECUTIVO DE GOBIERNO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA”

PRESIDENTE	VOCAL
 <p>C. LINO FERNANDO LIMÓN FÉLIX JEFE DEL DEPARTAMENTO DE INVITACIONES Y LICITACIONES DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE LA OFICIALÍA MAYOR DEL ESTADO EN SUPLENCIA DEL OFICIAL MAYOR SEGÚN LO DISPUESTO EN EL INCISO C) DEL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 13 DE REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS PARA EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA</p>	 <p>C. CARLOS FIGUEROA ABOYTIA AUXILIAR ADMINISTRATIVO EN SUPLENCIA DEL TITULAR DE LA DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y DE TRANSPARENCIA DE LA OFICIALÍA MAYOR DE GOBIERNO SEGÚN LO DISPUESTO EN EL INCISO E) DE LA FRACCIÓN I DEL ARTÍCULO 13 DE REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS PARA EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA</p>
<p>VOCAL</p>  <p>C. ANDRÉS DÍAS LÓPEZ COORDINADOR DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS EN SUPLENCIA DEL TITULAR DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA DEL ESTADO SEGÚN LO DISPUESTO EN EL INCISO E) DE LA FRACCIÓN I DEL ARTÍCULO 13 DE REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS PARA EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA</p>	<p>VOCAL AREA REQUERENTE</p>  <p>C. NYDIA GARCÍA BELTRÁN EN SUPLENCIA DEL TITULAR DEL ISSSTECALI SEGÚN LO DISPUESTO EN EL INCISO D) DE LA FRACCIÓN I DEL ARTÍCULO 13 DE REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS PARA EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA</p>
<p>REPRESENTANTE ÁREA JURÍDICA</p>  <p>C. CECILIA TIZNADO WINANTS ÓRGANO DE CONTROL INTERNO DEL ISSSTECALI SEGÚN LO DISPUESTO EN EL INCISO A) DE LA FRACCIÓN I, APARTADO DE LOS INTEGRANTES CON DERECHO A VOZ UNICAMENTE, DEL ARTÍCULO 13 DE REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS PARA EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA</p>	

GOBIERNO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA COMITÉ DE ADQUISICIONES,
ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL PODER EJECUTIVO DE GOBIERNO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA

Por el licitante participante.

LICITANTE (EMPRESA)	NOMBRE DEL REPRESENTANTE	FIRMA
BOA	Marela Maldonado	