

Misión: Garantizar el cumplimiento de las funciones de rectoría, conducción, financiamiento y provisión de los servicios de salud con el fin de alcanzar la cobertura universal, bajo el enfoque de protección social, el marco del Sistema Nacional de Salud.

DECLARACIÓN JURADA

En atención al artículo 124º, OBLIGATORIEDAD, incisos b, de la Resolución DNCP N° 230/2025, de fecha 27 de enero de 2025, **DECLARAMOS BAJO JURAMENTO QUE ASUMIMOS LA RESPONSABILIDAD DE REALIZAR LA CONVOCATORIA CONVENCIONAL**, conforme a la explicación que a continuación se detalla:

Capítulo II. Obligatoriedad, Art. 124 Inc. b)

No se encuentran disponibles los bienes o servicios requeridos en la tienda virtual.

En el marco de la LICITACION POR CONVENIO MARCO (CM), en dos ocasiones se solicitó la aprobación de la compra de los siguientes productos: ARROZ GLASEADO, FIDEO MOSTACHOLI, FIDEO TIRABUZÓN y CARNAZA BLANCA.

Cabe mencionar que los insumos mencionados anteriormente **NO figuran** en la tienda virtual (y, los existentes), no tienen la misma finalidad para los pacientes de acuerdo a la justificación remitida por la unidad requirente articulado con el esquema elaborado por el Servicio de Nutrición del Hospital de Trauma "Manuel Giagni".

Conforme a la Normativa Vigente, manifestamos que la Compra de insumos de alimentos es de suma importancia para el adecuado plan alimentario designado.

Por este motivo, en vista a lo mencionado anteriormente, se solicita la Autorización para el Inicio del Llamado Convencional.

Adjunto:

Justificación de adquisición por convocatoria remitida en fecha 31 de julio de 2025, por el Departamento de Suministros.

Informe profesional nutricional remitido en fecha 12 de marzo de 2025, por el Servicio de Nutrición.

Asunción, de agosto de 2025.-



Abg. SANTIAGO MARTÍNEZ
Jefe UOC N° 05
Hospital de Trauma "Manuel Giagni"



Lic. JUANA LEZCANO
Directora, Dirección Administrativa
Hospital de Trauma "Manuel Giagni"

DR. JUAN MANUEL FERNÁNDEZ VALDOVINOS
Director General
Hospital de Trauma "Manuel Giagni"

Visión: Ser un Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social eficaz, eficiente y transparente que garantiza el acceso efectivo de la población, para la asistencia sanitaria integral y equitativa, que interviene sobre determinantes de la salud, en coordinación con otros sectores, promoviendo la participación activa de la ciudadanía, en función al ejercicio de sus derechos.


General Santos esquina Teodoro S. Mongelós – Teléfono: 204 800 – Asunción, Paraguay

Misión: Garantizar el cumplimiento de las funciones de rectoría, conducción, financiamiento y provisión de los servicios de salud con el fin de alcanzar la cobertura universal, bajo el enfoque de protección social, el marco del Sistema Nacional de Salud.

tienda.dncp.gov.py/inicio/009-arroz-agricultura-familiar/temi

Inicio / Arroz (Agricultura Familiar)

Item 5



ARROZ (AGRICULTURA FAMILIAR)
PBC y otros documentos del Convenio

Consultar Precio Promedio

Cantidad: 1 **AÑADIR AL CARRITO**

Compartir

Descripción Detalles del producto

Arroz grano largo, fino parbolizado tipo 1, paquete por 1 kilogramo, que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, informacional nutricional. RSPA. RE

tienda.dncp.gov.py/busqueda?controller=search&search=FIDEOS

Inicio / Resultados de la búsqueda

RESULTADOS DE LA BÚSQUEDA

Hay 2 productos

Ordenar por: Seleccionar

Item 9



Fideo Espagueti

Item 10



Fideo Tallarin

Mostrando 1 2 de 2 artículos(s)

Visión: Ser un Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social eficaz, eficiente y transparente que garantiza el acceso efectivo de la población, para la asistencia sanitaria integral y equitativa, que interviene sobre determinantes de la salud, en coordinación con otros sectores, promoviendo la participación activa de la ciudadanía, en función al ejercicio de sus derechos.

General Santos esquina Teodoro S. Mongelós – Teléfono: 204 800 – Asunción, Paraguay

Misión: Garantizar el cumplimiento de las funciones de rectoría, conducción, financiamiento y provisión de los servicios de salud con el fin de alcanzar la cobertura universal, bajo el enfoque de protección social, el marco del Sistema Nacional de Salud.

tienda.dncp.gov.py/carnes/3371-carnaza-negra.html

Inicio Sesi3n Carrito (0)

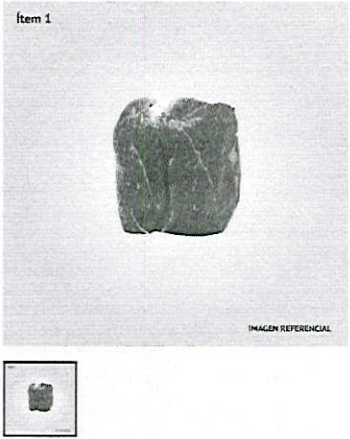
DNCP DIRECCION NACIONAL DE CONTRATACION

B3squeda en cat3log3

INICIO PRODUCTOS ALMAC3N DE PRODUCTOS ESTRAT3GICOS PROVEEDORES BOLETIN

Inicio / PRODUCTOS / Alimentos / Carnes / Carnaza negra



Item 1



CARNAZA NEGRA
PBC y otros documentos del Convenio

Consultar Precio Promedio

Cantidad: 1 **AÑADIR AL CARRITO**

Compartir  

Descripci3n Detalles del producto

Carnaza negra, envasado por 10 Kg a 13 Kg. Deber3 ser limpia, libre de contaminaci3n, fresca, que presente color y olor y consistencia caracter3stica, tipo exportaci3n, transportado en veh3culos con c3mara refrigeradora, manteniendo la cadena de fr3o, como m3nimo 12 h. de reposo posterior al frenamiento, en buen estado de conservaci3n, parte de los comestibles de los m3sculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasas que 3sta presente color y olor f3pido. De esa3a g3rtura deber3 cumplir las disposiciones t3cnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal SENACSA. Envasado en bolsa de pol3etileno el cual deber3 indicar el peso.

Visi3n: Ser un Ministerio de Salud P3blica y Bienestar Social eficaz, eficiente y transparente que garantiza el acceso efectivo de la poblaci3n, para la asistencia sanitaria integral y equitativa, que interviene sobre determinantes de la salud, en coordinaci3n con otros sectores, promoviendo la participaci3n activa de la ciudadan3a, en funci3n al ejercicio de sus derechos.

General Santos esquina Teodoro S. Mongel3s – Tel3fono: 204 800 – Asunci3n, Paraguay

Asunción, 12 de marzo de 2025

Señor
Lic. Juana Lezcano
Directora Administrativa
HOSPITAL DE TRAUMA
MSPyBS
Presente

Me dirijo a usted a fin de remitirle el informe profesional nutricional para la inclusión al PAC de *Adquisición de Alimentos para personas* plurianual año 2025.

Sin otro particular provecho la oportunidad para saludarle muy cordialmente.

Atentamente

HOSPITAL DE TRAUMA "MANUEL GAGNI"	
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA	
Fecha: 12 03 25	Hora: 11:40
Recibido por: coronel	498

Lic. Rossana Salinas
Jefa de Servicio de Nutrición
Hospital de Trauma "Manuel Gagni"

Rossana Salinas Saucedo MSc
Jefa de Servicio de Nutrición
Hospital de Trauma

Informe de Requerimientos Institucionales para la Provisión de Almuerzo y Cena a Pacientes y Personal de Guardia

Periodo 2025

Servicio de Salud: Hospital de Trauma Manuel Giagnl
Responsable del Hospital: Dr. Juan Manuel Fernández, Director General
Responsable Nutricionista: Lic. Rossana Raquel Salinas, Jefa de Servicio de Nutrición
Número de Registro Profesional: 431
Correo electrónico: rsalinas@fenob.una.py
Cantidad de Pacientes: 180
Cantidad de Personal de Guardia (promedio/día): 160

1. Normativa vigente

Resolución S.G. N° 97/2009 "POR LA CUAL SE APRUEBA EL LISTADO BASICO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SUS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PLIEGOS ESTANDARES DE USO OBLIGATORIO PARA LAS UNIDADES Y SUB UNIDADES OPERATIVAS DE CONTRATACIÓN, PARA LA ADQUISICIÓN DE "PRODUCTOS ALIMENTICIOS" DEL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL Y SE APRUEBA EL PLAN DE CAPACITACIONES"

Resolución S.G. N° 156/2009 "POR LA CUAL SE AUTORIZA LA AMPLIACIÓN DEL LISTADO BASICO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES ESTANDAR PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, DE USO OBLIGATORIO PARA LAS UNIDADES Y SUB UNIDADES DE CONTRATACION DEL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL, APROBADO POR RESOLUCIÓN S.G. N° 97, DE FECHA 26 DE FEBRERO DE 2009"

Resolución S.G. N° 427/2012 "POR LA CUAL SE AUTORIZA LA AMPLIACIÓN DEL LISTADO BASICO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES ESTANDAR PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, DE USO OBLIGATORIO PARA LAS UNIDADES Y SUB UNIDADES DE CONTRATACION DEL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL, APROBADO POR RESOLUCIÓN S.G. N° 97, DE FECHA 26 DE FEBRERO DE 2009"

2. Consideraciones técnicas

El análisis técnico se realiza teniendo en cuenta la provisión de desayuno, almuerzo, merienda y cena, para el personal de guardia y pacientes internados, con los valores nutricionales estándar o con el factor de variabilidad determinado por el tratamiento específico - pos quirúrgicos, hipertensos - diabéticos - renales, ante las particularidades de la condición nutricional y medicación y requerimientos de recuperación.

3. Especificaciones técnicas**a. Aspecto nutricional:**

Distribución del aporte calórico por paciente: 1300 cal./día (4 comidas)

Distribución del aporte calórico por personal de guardia: 1500 cal./día (3 comidas)

b. Composición del menú:**b.1. Constitución del menú**

- Plato principal: Grille de pollo con fideo quesú (pechuga de pollo, fideo espagueti)
- Ensalada: Lechuga y remolacha

MISIÓN: Garantizar el cumplimiento de las funciones de rectoría, conducción, financiamiento y provisión de servicios de salud con el fin de alcanzar la cobertura universal, bajo el enfoque de protección social, en el marco del Sistema Nacional de Salud.

C.2. Pacientes (Alimentación normal)
Semana 1 – Pacientes

DESCRIPCIÓN	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Plato Principal	Caldo de verduras con pollo y arroz	Grille de pollo, con fideo quesú	Estofado de pollo con vegetales	Estofado de carne con salsa de verduras con ensalada de arroz	Pollo al horno con arroz quesu	Carne al horno con ensalada de arroz	Estofado de carne con fideo quesu
Cantidad de Ración En gramos	200 gr	300 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr
Ensalada		Lechuga		Lechuga		Lechuga	
Cantidad de Ración En gramos	x gr	80 gr	x gr	80x gr	x gr	80 gr	x gr
Postre	yogurt	pera	manzana	yogurt	pera	yogurt	pera
Cantidad de Ración En gramos	140 gr	80 gr	70 gr	140 gr	70 gr	140 gr	70gr

Semana 2 – Pacientes

DESCRIPCIÓN	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Plato Principal	Guiso de fideo	Bife de carne con cebolla y locote con arroz	Guiso de arroz	Picadito de carne con fideo quesú	Pollo al horno con arroz quesú	Picadito de pollo con fideo a la manteca	Carne al horno con vegetales con arroz frito
Cantidad de Ración En gramos	200 gr	300 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr
Ensalada		Lechuga		Lechuga		Lechuga	
Cantidad de Ración En gramos	x gr	80 gr	x gr	80x gr	x gr	80 gr	x gr
Postre	yogurt	pera	manzana	yogurt	pera	yogurt	pera
Cantidad de Ración En gramos	140 gr	80 gr	70 gr	140 gr	70 gr	140 gr	70gr

MISIÓN: Garantizar el cumplimiento de las funciones de rectoría, conducción, financiamiento y provisión de servicios de salud con el fin de alcanzar la cobertura universal, bajo el enfoque de protección social, en el marco del Sistema Nacional de Salud.

Semana 3 – Pacientes

DESCRIPCIÓN	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Plato Principal	Guiso de arroz	Bife de carne con arroz frito	Estofado de pollo con vegetales con arroz quesú	Carne a horno con fideo	Bife de carne con cebolla y locote con ensalada de arroz	Pollo al horno con arroz quesú	Estofado de Pollo con fideo a la manteca
Cantidad de Ración En gramos	200 gr	300 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr
Ensalada		Lechuga		Lechuga		Lechuga	
Cantidad de Ración En gramos	x gr	80 gr	x gr	80x gr	x gr	80 gr	x gr
Postre	yogurt	manzana	pera	yogurt	pera	manzana	pera
Cantidad de Ración En gramos	140 gr	80 gr	70 gr	140 gr	70 gr	80 gr	70gr

Semana 4 – Pacientes

DESCRIPCIÓN	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Plato Principal	Guiso de fideo	Bife de carne con cebolla y locote con arroz quesú	Guiso de arroz	Picadito de carne con fideo quesú	Pollo al horno con arroz quesú	Picadito de pollo con fideo a la manteca	Carne al horno con vegetales con arroz frito
Cantidad de Ración En gramos	200 gr	300 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr
Ensalada		Lechuga		Lechuga		Lechuga	
Cantidad de Ración En gramos	x gr	80 gr	x gr	80x gr	x gr	80 gr	x gr
Postre	yogurt	pera	manzana	yogurt	pera	yogurt	pera
Cantidad de Ración En gramos	140 gr	80 gr	70 gr	140 gr	70 gr	140 gr	70gr

MISIÓN: Garantizar el cumplimiento de las funciones de rectoría, conducción, financiamiento y provisión de servicios de salud con el fin de alcanzar la cobertura universal, bajo el enfoque de protección social, en el marco del Sistema Nacional de Salud.

C.3. Pacientes (Alimentación especial Hiperprotelca)

Semana 1 – Pacientes

DESCRIPCION	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Plato Principal	Caldo de verduras con pollo y arroz + queso Paraguay	Estofado de pollo con verduras + un huevo duro.	Picadito de carne con fideo quesú	Estofado de carne con salsa de verduras con ensalada de arroz + un huevo hervido	Pollo al horno con puré de papa + huevo hervido	Carne al horno con ensalada de arroz + huevo duro	Estofado de carne con ensalada de arroz + huevo duro
Cantidad de Ración En gramos	200 gr	300 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr
Ensalada		Lechuga		Lechuga		Lechuga	
Cantidad de Ración En gramos	x gr	80 gr	x gr	80x gr	x gr	80 gr	x gr
Postre	yogurt	manzana	pera	yogurt	pera	manzana	pera
Cantidad de Ración En gramos	140 gr	80 gr	70 gr	140 gr	70 gr	80 gr	70gr

Semana 2 – Pacientes

DESCRIPCION	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Plato Principal	Guiso de fideo + huevo duro	Bife de carne con cebolla y locote con arroz + un huevo duro.	Guiso de arroz + un huevo duro.	Picadito de carne con fideo quesú + huevo duro	Pollo al horno con arroz quesú + huevo hervido	Picadito de pollo con fideo a la manteca + huevo duro	Carne al horno con vegetales con arroz frito + huevo duro
Cantidad de Ración En gramos	200 gr	300 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr
Ensalada		Lechuga		Lechuga		Lechuga	
Cantidad de Ración En gramos	x gr	80 gr.	x gr	80x gr	x gr	80 gr	x gr
Postre	yogurt	manzana	durazno	yogurt	pera	yogurt	pera
Cantidad de Ración En gramos	140 gr	80 gr	70 gr	140 gr	70 gr	140 gr	70gr

MISIÓN: Garantizar el cumplimiento de las funciones de rectoría, conducción, financiamiento y provisión de servicios de salud con el fin de alcanzar la cobertura universal, bajo el enfoque de protección social, en el marco del Sistema Nacional de Salud.

Semana 3 – Pacientes

DESCRIPCION	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Plato Principal	Guiso de arroz + huevo duro	Bife de carne con arroz frito + un huevo duro.	Estofado de pollo con arroz quesú + un huevo duro.	Carne a horno con arroz + huevo duro	Bife de carne con cebolla y locote con ensalada de arroz + huevo hervido	Pollo al horno con arroz quesú + huevo duro	Estofado de Pollo con fideo a la manteca + huevo duro
Cantidad de Ración En gramos	200 gr	300 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr
Ensalada		repollo		Lechuga		repollo	
Cantidad de Ración En gramos	x gr	80 gr	x gr	80x gr	x gr	80 gr	x gr
Postre	yogurt	manzana	durazno	yogurt	manzana	yogurt	pera
Cantidad de Ración En gramos	140 gr	80 gr	70 gr	140 gr	70 gr	140 gr	70 gr

Semana 4 – Pacientes

DESCRIPCION	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Plato Principal	Guiso de fideo + huevo duro	Estofado de carne con arroz quesú + huevo duro	Bife de carne con arroz + un huevo duro.	Estofado de pollo con vegetales + un huevo duro.	Guiso de arroz + un huevo duro.	Bife de carne con cebolla, locote, ajo con arroz blanco quesú + un huevo hervido	Picadito de carne con fideo quesú + huevo duro
Cantidad de Ración En gramos	200 gr	300 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr
Ensalada		Lechuga		repollo		Lechuga	
Cantidad de Ración En gramos	x gr	80 gr	x gr	80x gr	x gr	80 gr	x gr
Postre	yogurt	manzana	durazno	yogurt	pera	manzana	pera
Cantidad de Ración En gramos	140 gr	80 gr	70 gr	140 gr	70 gr	80 gr	70 gr

4. Cálculo de Insumos para Almuerzo y Cena de Pacientes y Personal de Guardia

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL EN EL MES	CANTIDAD DE MESES	TOTAL DEL REQUERIM
		TOTAL kg PESO BRUTO	TOTAL kg PESO BRUTO	TOTAL kg PESO BRUTO	TOTAL kg PESO BRUTO	TOTAL kg PESO BRUTO	TOTAL kg PESO BRUTO	TOTAL kg PESO BRUTO
Purè de tomate	gr	35	35	35	35	140	12	1.680 gr.
Remolacha	Unidad	42	42	42	42	168	12	2.016 u.
Arroz	Kg	245	245	245	245	980	12	11.760 kg
Fideo	Kg	245	245	245	245	980	12	11.760 kg
Leche fluida	Litros	70	70	70	70	280	12	3.360 lts.
Crema de leche	Kg	42	42	42	42	168	12	2.016 kg
Queso Paraguay	Kg	14	14	14	14	56	12	672 kg
Carnaza negra	Kg	420	420	420	420	1680	12	20.160 kg
Pechuga de pollo	Kg	315	315	315	315	1260	12	15.120 kg
Limón	Kg	42	42	42	42	168	12	2.016 kg
Pera	Kg	42	42	42	42	168	12	2.016 kg
Manzana	Kg	21	21	21	21	84	12	1.008 kg
Banana	Kg	42	42	42	42	168	12	2.016 kg
Lechuga	Kg	42	42	42	42	168	12	2.016 kg
Repollo	Kg	42	42	42	42	168	12	2.016 kg

5. Control de Calidad

Plan de Monitoreo:

El Hospital de Trauma cuenta con personal encargado de monitorear la calidad y cantidad de los insumos en el momento en que los proveedores realizan sus entregas, asegurando que sean de primera calidad para brindar una alimentación inocua a pacientes y personal de guardia.

También cuenta con una profesional nutricionista encargada del control y cumplimiento del menú cíclico, verificación de la indumentaria y aseo del personal, establecimiento y utensilios.

La nutricionista elabora el menú de contingencia con los insumos disponibles, en caso de falta de ingredientes o menú diferenciado por indicación médica.

6. Modalidad de Provisión

a. Recepción:

Recepción de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihortícolas que no cumplan con dicha norma.

b. Almacenamiento:

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas serían hechas en forma periódica (semanal o en los días determinados en la Orden de Compra). Para ello se cuenta con congeladores, heladeras y estantes donde acondicionar y almacenar los productos adecuadamente.

c. Higiene:

MISIÓN: Garantizar el cumplimiento de las funciones de rectoría, conducción, financiamiento y provisión de servicios de salud con el fin de alcanzar la cobertura universal, bajo el enfoque de protección social, en el marco del Sistema Nacional de Salud.

Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimientos, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

d. Pre elaboración y elaboración:

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:30 a las 10:30 horas. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, donde se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

e. Distribución:

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido, de manera a conservar la temperatura y calidad del alimento.

- Desayuno: De 06:30 a 07:30 horas (Ejemplo)
- Almuerzo: De 11:00 a 12:00 horas (Ejemplo)
- Merienda: De 15:00 a 16:00 horas (Ejemplo)
- Cena: De 18:00 a 19:00 horas (Ejemplo)

Se utilizarán utensilios no tóxicos. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos, desde la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área y utensilios utilizados.

Se cumplirán estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS)

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo de lunes a domingo, incluyendo feriados.

La elaboración de los menús será realizada en la institución hospitalaria, en su área de cocina, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad.

Lic. Rossana Salinas
Jefa de Servicio de Nutrición
Hospital de Trauma "Manuel Gagni"

Firma del Responsable del Informe:



Aclaración: Rossana Raquel Salinas Saucedo

Registro Profesional N°: 431

Misión: Garantizar el cumplimiento de las funciones de rectoría, conducción, financiamiento y provisión de los servicios de salud con el fin de alcanzar la cobertura universal, bajo el enfoque de protección social, el marco del Sistema Nacional de Salud.

JUSTIFICACIÓN DE ADQUISICIÓN POR CONVOCATORIA

Asunción, 31 de julio de 2025

HOSPITAL DE TRAUMA "MANUEL GIAGNI"
UOC N° 05
DEPARTAMENTO DE SUMINISTROS
SR LUIS SCIACCA
JEFE DEPARTAMENTO DE SUMINISTROS
ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS

- Justificación técnica que respalda la objetividad, imparcialidad y la razonabilidad de los requerimientos técnicos solicitados.

Los insumos de Alimentos para Personas como Arroz Glaseado, Fideo Mostacholi, Fideo Tirabuzón y Carnaza Blanca solicitamos para la inclusión en la licitación convencional, ya que los que figuran por Convenio Marco no tienen la misma finalidad para los pacientes de acuerdo al esquema de nutrición elaborado por el Servicio de Nutrición. También para la elaboración de los menús establecidos por el mismo Servicio para el Personal de Blanco de guardia del hospital.

Arroz Glaseado: es utilizado para ayudar con la diarrea y la deshidratación de pacientes por sus propiedades antiinflamatorias.

Fideo Mostacholi: la técnica de cocción y uso gastronómico son diferentes que otros fideos (spaguetti, tallarin), dando opciones y variedades de platos (ensaladas, guisos).

Fideo Tirabuzón: la técnica de cocción y uso gastronómico son diferentes que otros fideos (spaguetti, tallarin), dando opciones y variedades de platos (ensaladas, guisos).

Carnaza Blanca: es un tipo de carne más barata y en cuestión de su uso es muy diferente a las otras carnes de primera; pudiendo hacer de ella carne a la cacerola, sellar y filetear.

HOSPITAL DE TRAUMA "MANUEL GIAGNI" UOC N° 05
31 JUL. 2025
Hora: 11:25
Recibido por: RICARDO PARCETE Nº 199

LUIS F. SCIACCA C.
Jefe Dpto. de Suministros
Hospital de Trauma "Manuel Giagni"
SR. LUIS SCIACCA C.
Jefe del Dpto. de Suministros

Visión: Ser un Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social eficaz, eficiente y transparente que garantiza el acceso efectivo de la población, para la asistencia sanitaria integral y equitativa, que interviene sobre determinantes de la salud, en coordinación con otros sectores, promoviendo la participación activa de la ciudadanía, en función al ejercicio de sus derechos.