Nota DCP N° 924/2022.

San Lorenzo, 23 de mayo de 2022.

Señor
Director Nacional de Contrataciones Públicas.
Abog. Pablo Seitz Ortiz.
Presente:

Conforme a los Art. 16 y 33 de la Ley 2.051 me permito comunicarle que hemos resuelto solicitar la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 08/2.022 "ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL HOSPITAL DE CLÍNICAS 2022 - 2023" ID Nº 408.099.**

Con relación al CONVENIO MARCO para la "ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS" ID Nº 400008., al respecto, se adjunta Justificación del Área requirente según Nota D.A.N. de fecha 05 de abril del 2022, emitido por el Departamento de Alimentación, Nutrición y Dietoterapía del Hospital de Clínicas - FCM/UNA.

Sin otro particular, le saludo muy atentamente.

LIC. LIZ RAQUEL DUARTE.
JEFA
DEPARTAMENTO DE CONTRATACIONES PÚBLICAS
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS –UNA.

Tel.: 683930 Int 102
uoc@med.una.py
Avda. Mcal Lopez y Coronel Cazal
San Lorenzo - Paraguay

LRD/ard

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
HOSPITAL DE CLINICAS
DEPARTAMENTO DE ALIMENTACIÓN, NUTRICION Y DIETOTERAPIA
Avda. Mcal. López y Coronel Cazal
San Lorenzo – Paraguay

D.A.N. Nº ..... /2022

San Lorenzo, 05 de ABRIL 2022

Señor
Lic. Neris Aguilar.
Administrador -Hospital de Clínicas
Hospital de Clínicas
Facultad de Ciencias Médicas-UNA.
Presente

De mi consideración:

Me dirijo a usted y a través de su digno intermedio a quien corresponda, en referencia a LOS ITEMS que se encuentran publicados en el Pliego de Bases y Condiciones para CONVENIO MARCO Licitación Publica Nacional para la ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ID N° 400008 en el portal de la DNCP y en el marco de la LICITACION PUBLICA NACIONAL para la **ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL HOSPITAL DE CLINICAS 2022- 2023**.

Remitimos la justificación por cada ítem:

N°	PRODUCTO	DNCP EETT	JUSTIFICACION
1	Carnaza negra	Carnaza negra, envase por 10 Kg a 13 Kg. Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 h. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación, parte de los comestibles de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasas que ésta presente color y olor fresco. De escasa	En las EETT del PBC del Hospital de Clinicas se solicita CARNAZA DE PRIMERA con características incluyentes como el envasado al vacío y el SITRAP considerando que El departamento de Nutrición, Alimentación y Dietoterapia del Hospital de Clínicas se encarga de la elaboración de los diferentes menús para pacientes con las diferentes patologías que se encuentran internados en dicho nosocomio, por lo tanto se tiene que garantizar la seguridad alimentaria pieza clave en la calidad y seguridad de la carne a lo largo de la cadena alimentaria desde la producción en los establecimientos hasta el consumidor final. Los pilares básicos en cada etapa del proceso de producción de alimentos son:

Nsc. Lic. Raquel Franco
Jefa del Departamento de Nutrición Alimentación y Dietoterapia
Hospital de Clínicas
Facultad de Ciencias Médicas
Reg. Prof. 358

		gordura deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidos por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal- SENACSA. Envasado en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso	• Contribuir a una alimentación humana y animal segura y nutritiva, mediante una correcta higiene y manipulación de alimentos. • Proporcionar una información correcta y transparente al consumidor acerca del origen, contenido y uso de los alimentos gracias a la trazabilidad y el etiquetado. La trazabilidad es la capacidad de poder seguir los pasos de un alimento a través de cada una de las etapas de la cadena alimentaria, gracias al establecimiento de un correcto sistema de identificación y control. El primer eslabón en la cadena alimentaria es la producción primaria, encargada de la producción o cría de los animales destinados al consumo. Son los responsables de garantizar unas condiciones higiénico-sanitarias apropiadas, evitar riesgos para el medio ambiente, control de contaminantes, plagas, enfermedades animales, así como informar de cualquier sospecha de peligro potencial para la salud humana. Por tanto, solicitamos dichos requisitos a fin de contar con un documento que avale que los animales de los cuales proviene de la carne vacuna hayan sido sometidos a los procesos correctos referente a actividades sanitarias y nutricionales, garantizándonos así contar con un alimento apto para el consumo de los pacientes del Hospital de Clínicas, entre los cuales existen los que

Secretaria del Departamento de Nutrición Alimentación y Dietoterapia
Hospital de Clínicas
Facultad de Ciencias Médicas
Reg. Prof. 958

			padecen de patologías que requieren de extremo cuidado, como por ejemplo los pacientes trasplantados

2	Pechuga de pollo	Pechuga de pollo tipo exportación, **congelado**, consistencia firme, netamente diferenciado y olor característico. Envase de 15 kg. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Rotulo: Nombre del Establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción y R.E. y R.S.P.A. SENACSA del establecimiento. SIN MENUDENCIA. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal - SENACSA	En las EETT del PBC del Hospital de Clínicas se solicita el ENVASE: Bolsas de polietileno original del fabricante individuales, **herméticamente cerrada en caja de 15 a 18 kilos**, sin imperfecciones. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 15 días a partir de la fecha de entrega. Numero de establecimiento de SENACSA CARACTERISTICAS: Color levemente rosado, olor suave y característico de carne de pollo fresca Tamaño mediano entre 600 a 700 gramos. TRANSPORTE: Vehículos de la Empresa Fabricante cuya marca ha sido adjudicada, con refrigeración constante y temperatura no mayor a 0ºC. 1- Al tratarse de un Hospital de alta complejidad y alto flujo de pacientes el Plan de entrega propuesta en el convenio marco no se ajusta a la capacidad de almacenamiento y refrigeración con que cuenta el nosocomio. La cantidad solicitada en forma mensual es alta, no contamos con suficientes cámaras para refrigerar los productos en una sola recepción por lo tanto se correría el

Lic. Rocío Franco
Jefa del Departamento de Nutrición, Alimentación y Dietoterapia
Hospital de Clínicas
Facultad de Ciencias Médicas
Reg. Prof. 358

			riesgo de romper la cadena de frio que conllevaría a diversas probables consecuencias como ser. 1.La alteración de la calidad de los alimentos: malos olores, pérdida nutricional o aparición de bacterias 2. Se reduce el tiempo de conservación. 3. Existe mayor riesgo de intoxicaciones producidas por el consumo de alimentos en mal estado. La pérdida de la temperatura óptima de congelación durante algún punto del proceso perjudicaría a la seguridad y a la calidad totales de los alimentos.

Jefa del Departamento de Nutrición Alimentación y Dietoterapia
Hospital de Clínicas
Facultad de Ciencias Médicas
Reg. Prof. 358

4	Harina de trigo	Harina de trigo enriquecida, paquete por 5 kilogramos con hierro y vitaminas, que indiquen marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE	En las EETT del PBC del Hospital de Clínicas se solicita HARINA DE TRIGO TIPO 0000 CON LAS CARACTERISTICAS: polvo blanco obtenido de la molienda fina de granos trigo, con ac fólico, ,hierro, vitaminas y agregado de mejoradores de harina INS 300 y 1100 , o% grasas trans .PANADERA, VITAMINADA PARA USO DE PANIFICADOS, por lo tanto no tiene concordancia con lo que se encuentra en el listado del convenio marco
7	Yerba	Yerba mate, bolsas por 5 kilos, que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE.	En las EETT del PBC del Hospital de Clínicas se solicita con las CARACTERISTICAS: yerba mate elaborada de hojas desecadas desmenuzadas del ILEX PARAGUARIENSIS mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes que ha sido sometida a procesos de zarandeo, trituración y molienda despalada , que contenga 90% de hojas desecadas , rotas o pulverizadas y nomas de 10% de palo grueso o finamente triturado. No debe contener productos extraños o estar ardida agotada o coloreada artificialmente. Debe presentar color verde oscuro, olor y sabor correspondiente al producto y debe ESPECIFICAR EN LA ETIQUETA QUE ES PARA PREPARAR COCIDO QUEMADO por lo tanto no tiene concordancia con lo que se encuentra en el listado del convenio marco
9 y 10	Fideo	Fideo espagueti, paquete por 5 kilogramos, que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento,	En las EETT del PBC del Hospital de Clínicas se solicita para los ítems correspondientes a FIDEO que cuente con las CARACTERISTICAS de Elaborado a BASE DE HARINA DE TRIGO, HUEVO EN POLVO Y COLORANTE NATURAL

Lic. Raúl Franco
Jefa del Departamento de Nutrición Alimentación y Dietoterapia
Hospital de Clínicas
Facultad de Ciencias Médicas
Reg. Prof. 358

		información nutricional. RSPA. RE Fideo tallarín que indique marca, paquete por 5 kilogramos, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE.	Color amarillo claro, contenido de agua superior a 14%; Coloración permitida con materias colorantes de origen vegetal autorizado, expresado en el Envasado indefectiblemente. Adjudicación sujeta a pruebas de cocción para comprobar la calidad del producto sometido a temperatura cercana a los 150ºC Dicho requerimiento se debe a que los fideos que se elaboran a base de huevo en polvo resisten más la cocción de altos volúmenes y por lo tanto no se pegan.

21	Queso py	Queso Paraguay fresco, envase x 1 kilogramo como mínimo, y máximo 3 kilogramos, no congelado, elaborado con leche vacuna, de origen nacional, fresco y tierna sin olor ni sabor desagradable, en prefecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, presentado en envase de plástico indicando peso, precio y fecha de vencimiento.	En las EETT del PBC del Hospital de Clínicas se solicita con QUESO PARAGUAY PRENSADO con ENVASE: Bolsas higiénicas, herméticamente **cerradas al vacío**, sin imperfecciones, sin exceso de suero de la leche, presentadas **en PANES de 3 a 5 kilogramos.** Por lo tanto no tiene concordancia con lo que se encuentra en el listado del convenio marco

22	Salsa de tomate	Concentrado de Tomate, envase x 800 grs. que indique marca, fecha de	En las EETT del PBC del Hospital de Clínicas se solicita con ENVASE: **Envases tetra pack**, higiénicos, herméticamente cerrados, sin

Lic. Isaac Franco
Jefa del Departamento de Nutrición Alimentación y Dietoterapia
Hospital de Clínicas
Facultad de Ciencias Médicas
Reg. Prof. 358

		elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE	imperfecciones y / o abolladuras. **Contenido neto 500 gramos.** Por lo tanto no tiene concordancia con lo que se encuentra en el listado del convenio marco

23 y 24	Sal	**Sal fina yodada**, paquete por 1 kilogramo, que indique marca, fecha de elaboración y vencimientos, información nutricional. RSPA. RE. **Sal gruesa yodada**, paquete por 1 kilogramo, que indique marca, fecha de elaboración y vencimientos, información nutricional. RSPA. RE.	En las EETT del PBC del Hospital de Clínicas se solicita con CARACTERÍSTICAS: Cristales blancos, solubles en agua con cloruro de sodio, iodado de potasio, sulfato de calcio, con anti humectante, sin presencia de nitritos o nitratos ; dichas características específicas son importantes para evitar la humedad y mejorar la conservación de los mismos Por lo tanto no tiene concordancia con lo que se encuentra en el listado del convenio marco

Al tratarse de un Hospital de alta complejidad y alto flujo de pacientes el Plan de entrega propuesta en el convenio marco de los ítems 12, 13, 15, 16, 19, 20 no se ajusta a la capacidad de almacenamiento y refrigeración con que cuenta el nosocomio. Al ser productos perecederos y debido al alto volumen solicitado, el hospital necesita recepcionar en forma semanal teniendo en cuenta los beneficios que aporta a los pacientes el consumo de verduras frescas considerando que las mismas Nos dan un mayor aporte nutricional, conservan su apariencia, textura y sabor en su estado más óptimo. En cuanto a los ítems 3, 5, 8, 11 el Plan de entrega propuesta en el convenio marco no se ajusta a la capacidad de almacenamiento y al plan de entrega solicitado en el PBC del llamado de Alimentos del Hospital.

Sin otro particular lo saludo muy atentamente.

Jefa del Departamento de Nutrición Alimentación y Dietoterapia
Hospital de Clínicas
Facultad de Ciencias Médicas
Reg. Prof. 358

Nut. Lic. Raquel Franco
Jefa del Departamento de Nutrición Alimentación y Dietoterapia
Hospital de Clínicas
Facultad de Ciencias Médicas
Reg. Prof. 398

Lic. Raquel Franco

Jefa del Dpto. de Alimentación, Nutrición y Dietoterapia