

Hospital General de Santa Rosa del Aguaray, PY-CO

Santa Rosa del Aguaray, 07 de OCTUBRE de 2024

Nota ACP N° 84/2024

Señor

Dr. JUSTO A. ENCINA, Director

Dirección Nacional de Contrataciones Públicas

Presente

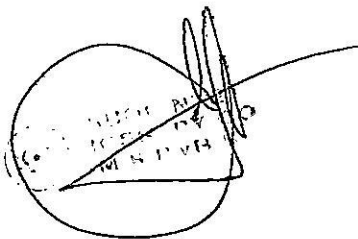
Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir la Convocatoria a LICITACIÓN MENOR CUANTIA NACIONAL N°02/2024 **ADQUISICION DE ALIMENTOS P/PACIENTES INTERNADOS Y PERSONAL DE GUARDIA – PLURIANUAL” - LMC N°02/2024 – ID: 445.277**, y en relación a las observaciones realizadas en la 1ra. VERIFICACION, exponer cuanto sigue:

1) DATOS DEL SICP

Falta activar la plantilla en el SICP

Se realiza la activación en el SICP, con la salvedad que corresponde la adquisición para el Hospital General de Santa Rosa del Aguaray, y se observa en la plantilla del SICP que corresponde para “Alimentación Escolar”, se adjunta captura de pantalla.

Especificaciones Técnicas Estándar													
<div>PLANTILLAS</div> <div>Banana - Alimentación escolar</div>	<div>Seleccionar</div> <table><tr><td>1. Presentación</td><td>Las bananas deben estar envasadas en cajas de cartón, madera y/o plástico. Las cajas deben contener al menos 120 unidades de banana. Las bananas pueden presentarse en forma individual o en pencas de hasta 4 unidades.</td></tr><tr><td>2. ETIQUETADO</td><td>Las cajas deben tener etiqueta visible con las siguientes informaciones: Origen del producto (Departamento y Distrito), Número de lote, Fecha de empaquetado, Identificación del productor (Nombre y Apellido), Identificación del empaquetador (N° de Registro del SENAVE), Identificación de la cámara maduradora (N° de Registro del SENAVE), Leyenda que diga «Alimentación Escolar». Cantidad de unidades de banana</td></tr><tr><td>3. LARGO</td><td>El largo mínimo de las bananas debe ser de 15 cm.</td></tr><tr><td>4. DIAMETRO</td><td>El diametro mínimo de las bananas debe ser de 38 mm.</td></tr><tr><td>5. TRANSPORTE</td><td>El vehículo en que se transporta la banana debe estar registrado en el SENAVE.</td></tr><tr><td>6. ASPECTO</td><td>Las bananas deben presentar maduración óptima (coloración amarilla característica). Manchas por golpes o magulladuras máximo en un 20% en cada fruta. La coloración del lote de bananas debe ser pareja.</td></tr></table>	1. Presentación	Las bananas deben estar envasadas en cajas de cartón, madera y/o plástico. Las cajas deben contener al menos 120 unidades de banana. Las bananas pueden presentarse en forma individual o en pencas de hasta 4 unidades.	2. ETIQUETADO	Las cajas deben tener etiqueta visible con las siguientes informaciones: Origen del producto (Departamento y Distrito), Número de lote, Fecha de empaquetado, Identificación del productor (Nombre y Apellido), Identificación del empaquetador (N° de Registro del SENAVE), Identificación de la cámara maduradora (N° de Registro del SENAVE), Leyenda que diga «Alimentación Escolar». Cantidad de unidades de banana	3. LARGO	El largo mínimo de las bananas debe ser de 15 cm.	4. DIAMETRO	El diametro mínimo de las bananas debe ser de 38 mm.	5. TRANSPORTE	El vehículo en que se transporta la banana debe estar registrado en el SENAVE.	6. ASPECTO	Las bananas deben presentar maduración óptima (coloración amarilla característica). Manchas por golpes o magulladuras máximo en un 20% en cada fruta. La coloración del lote de bananas debe ser pareja.
1. Presentación	Las bananas deben estar envasadas en cajas de cartón, madera y/o plástico. Las cajas deben contener al menos 120 unidades de banana. Las bananas pueden presentarse en forma individual o en pencas de hasta 4 unidades.												
2. ETIQUETADO	Las cajas deben tener etiqueta visible con las siguientes informaciones: Origen del producto (Departamento y Distrito), Número de lote, Fecha de empaquetado, Identificación del productor (Nombre y Apellido), Identificación del empaquetador (N° de Registro del SENAVE), Identificación de la cámara maduradora (N° de Registro del SENAVE), Leyenda que diga «Alimentación Escolar». Cantidad de unidades de banana												
3. LARGO	El largo mínimo de las bananas debe ser de 15 cm.												
4. DIAMETRO	El diametro mínimo de las bananas debe ser de 38 mm.												
5. TRANSPORTE	El vehículo en que se transporta la banana debe estar registrado en el SENAVE.												
6. ASPECTO	Las bananas deben presentar maduración óptima (coloración amarilla característica). Manchas por golpes o magulladuras máximo en un 20% en cada fruta. La coloración del lote de bananas debe ser pareja.												



Hospital General de Santa Rosa del Aguaray, PY-CO

Los bienes deben ser adquiridos a través de la tienda virtual.

CONVENIO MARCO para la "ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS" ID N° 400008., al respecto, se adjunta Justificación del Área requirente según Nota D.A. N° 74 /2024 de fecha 07 de octubre del 2024, emitido por la nutricionista del Hospital de General de Santa Rosa del Aguaray.

2) Documentos del SICP

Se corrige el PBC a la versión vigente

Sin otro particular aprovecho la ocasión para saludarlo atentamente.


ENC. EDGAR GIMENEZ
ENCARGADO DE SUB UOC N°21
Hospital de Santa Rosa del Aguaray

Hospital General de Santa Rosa del Aguaray, PY-CO

Santa Rosa del Aguaray, 07 de OCTUBRE de 2024

Señor

Lic. LIDER CORONEL, Administrador

Hospital de Santa Rosa del Aguaray

MSPBS

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 MENOR CUANTIA NACIONAL para la **ADQUISICION DE ALIMENTOS**

P/PACIENTES INTERNADOS Y PERSONAL DE GUARDIA – PLURIANUAL. Remitimos la

justificación del ítem:

PRODUCTO	DNCP EETT	JUSTIFICACION
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 Santa Rosa del Aguaray se solicita CARNAZA DE PRIMERA con características incluyentes como el envasado al vacío y el SITRAP considerando que El departamento de Nutrición, del Hospital 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.


Lic. Cris Morinigo
Nutricionista
Mat. N° 4.489

Hospital General de Santa Rosa del Aguaray, PY-CO

		<p>Proporcionar una información correcta y transparente al consumidor acerca del origen, contenido y uso de los alimentos gracias a la trazabilidad y el etiquetado.</p> <p>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 higiénicosanitarias 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.</p> <p>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 Santa Rosa del Aguaray.</p>
--	--	---

Al tratarse de un Hospital de alta complejidad y alto flujo de pacientes el Plan de entrega propuesta en el convenio marco del ítem CARNAZA NEGRA 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 MENSUAL teniendo en cuenta los beneficios que aporta a los pacientes el consumo de carne frescas considerando que las mismas nos dan un mayor aporte nutricional, conservan su apariencia, textura y sabor en su estado más óptimo. En


Lic. Cris Morinigo
Nutricionista
Mat. N° 4.489

Hospital General de Santa Rosa del Aguaray, PY-CO

cuanto a posibles adquisiciones por la Tienda Virtual, se hace hincapie que es un producto sensible, no siendo una buena opción estar pendiente de si se presentan potenciales oferentes y sus precios se ajustan a los referenciales, dejando con la posibilidad de desabastecer de CARNAZA DE 1RA., a todo el flujo de pacientes y funcionarios que acceden al servicio de cocina. Lo cual se traducirían en un problema de gran envergadura para los encargados del servicio.


Lic. Cristóbal Morinigo
Nutricionista
Mat. N° 4.489