San Lorenzo, 6 de septiembre de 2018

Señores
Participantes de la LICITACION PUBLICA NACIONAL N° 15/18 "ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL HOSPITAL DE CLINICAS 2018 - 2019" ID Nº 351.607.

El Departamento de Contrataciones Públicas dependiente de la Dirección de Administración y Finanzas de la Facultad de Ciencias Médicas comunica la Adenda Nº: 1.

- **Queda modificada la lista de precios en el SICP.**
- **Quedan modificados los siguientes puntos de PBC de la siguiente forma:**

SECCIÓN II. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

2. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 37)

Después de determinar la oferta evaluada como la más baja, la Convocante efectuará la calificación posterior del Oferente de conformidad con lo establecido en la Cláusula 37de las IAO, empleando únicamente los requisitos aquí estipulados. Los requisitos que no estén incluidos en el siguiente texto no podrán ser utilizados para evaluar las calificaciones del Oferente.

(A) Capacidad financiera

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del oferente, se consideraran los siguientes índices para todos los Ítems:

a. *Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente*
Deberá ser igual o mayor que 1 en promedio, en los 3 últimos años 2015, 2016 y 2017.

b. *Endeudamiento: pasivo total / activo total*
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años 2015, 2016 y 2017.

c. *Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital*
El promedio en los últimos 3 años, 2015, 2016 y 2017 no deberá ser negativo.-

(B) Experiencia y Capacidad Técnica

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia:

- Antigüedad Mínima: 3 años comprobados con los Balances Impositivos presentados. (años 2015, 2016 y 2017).
- El oferente deberá demostrar mediante la presentación de facturas, contratos y/o actas de recepción, haber proveído a entidades públicas y/o privadas alimentos para personas, como mínimo el 30% del monto de la oferta presentada en promedio de los tres últimos años (2015, 2016 y 2017).
- Experiencia en el mercado: debe presentar mínimo 3 (tres) constancias emitidas por clientes (entidades públicas y/o privadas), en donde se certifique el buen cumplimiento contractual, en relación a la provisión de productos alimenticios para personas.

Documentación a solicitar, Capacidad Técnica

- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto Nº 1635 del 12 de enero de

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

LRD/jaa

1999). Debe estar vigente (presentar para cada ítem ofertado). Según se indica en las especificaciones técnicas.

- Registro de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Debe estar vigente. (Presentar para cada ítem ofertado). Según se indica en las especificaciones técnicas.
- Declaración jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados. Según se indica en las especificaciones técnicas.
- Certificado de habilitación del establecimiento, expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). Según se indica en las especificaciones técnicas.
- Certificado de habilitación del transporte (vehículos), expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). Según se indica en las especificaciones técnicas.
- Certificado de origen nacional de la leche, expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). Según especificaciones técnicas.
- Fotocopia de la constancia de habilitación de Matadero emitida por la SENACSA, no se admitirán las constancias otorgadas por médicos o ayudantes veterinarios que no fuere el Director habilitado. (aplica para los ítems 44, 45, 46, 49 y 50).
- Certificado de registro de firmas y certificado de habilitaciones oficial del o los mataderos de origen animal dependiente de la SENACSA. (aplica para los ítems 44, 45, 46, 49 y 50).
- El establecimiento debe estar incluido en el SITRAP (Sistema de Trazabilidad del Paraguay). (aplica para los ítems 44, 45, 46, 49).

Observación: *En caso de consorcios, todos los integrantes deberán cumplir con los requisitos anteriormente expuestos.*

(C) Inspecciones y Pruebas en la etapa de evaluación

El Comité de Evaluación, en conjunto con el personal calificado del Dpto. de Alimentación del Hospital de Clínicas, realizará la evaluación de las ofertas, verificando que cumplan con lo ofertado versus las características requeridas en las especificaciones técnicas solicitadas para cada ítem, en la SECCIÓN III- punto 1) Especificaciones Técnicas, del presente Pliego de Bases y Condiciones.

Se tendrá en cuenta específicamente que cumplan lo solicitado en cuanto a: envase, peso, contenido neto, rotulado, fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles, N° de R.E. y R.S.P.A., características generales solicitadas para cada ítem como ser: color, textura, tamaño, peso solicitado en los casos en que se especifique.

Además se verificará que las muestras (según lo detallado en la SECCIÓN I: IAO 33 y en la SECCIÓN III. SUMINISTROS REQUERIDOS. 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS), se ajusten a las especificaciones técnicas solicitadas.

PRESENTACIÓN DE MUESTRAS:

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

LRD/jaa

A fin de corroborar que los bienes se ajustan a lo declarado en la oferta y a las especificaciones técnicas establecidas en el pliego de bases y condiciones, los oferentes deberán presentar MUESTRAS de todos los productos ofertados, en el Departamento de Contrataciones Públicas, con plazo hasta las 12:00 horas del día siguiente al acto de apertura de sobres (se tendrá en cuenta que sea día hábil para dicho plazo).

El oferente elevará una NOTA dirigida al Departamento de Contrataciones Públicas en la cual detallará cada una de las muestras entregadas, especificando: N° de Ítem, descripción, y nombre del Oferente.

La muestra deberá coincidir con la oferta presentada en MARCA y PROCEDENCIA. Serán descalificadas las ofertas en las cuales la muestra difiera con la marca ofertada por el proveedor en su planilla de ofertas.

Cada muestra entregada por el proveedor al Departamento de Contrataciones Públicas de la Facultad de Ciencias Médicas, deberá llevar la siguiente identificación:

LICITACIÓN PÙBLICA NACIONAL N° 15/2018
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL HOSPITAL DE CLINICAS 2018 - 2019"
ID N° 351.607
MUESTRA

No. Ítem: _____
Descripción: _____
Empresa oferente: _____

La falta de presentación de las muestras, en el plazo previsto en el presente pliego, obligará a la Convocante, a DESCALIFICAR la oferta presentada para el ítem correspondiente.

PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE MUESTRAS:

1. Las MUESTRAS serán evaluadas después de la presentación en la oficina del Departamento de Contrataciones Públicas.
2. Las MUESTRAS de oferentes que no resulten adjudicados, **serán entregadas a los mismos dentro de los 10 días hábiles siguientes a la notificación de la adjudicación a petición de los mismos**. Aquellas que no sean retiradas dentro del plazo establecido, quedarán a disposición de la convocante. Los productos perecederos y carnes serán conservados en cámaras frigoríficas adaptados a la conservación de la misma.
3. Las MUESTRAS serán evaluadas por el personal técnico calificado del Departamento de Alimentación y Nutrición del Hospital de Clínicas.
4. Las muestras serán evaluadas, así también sometidas a verificación, si los mismos cumplen con lo ofertado versus las especificaciones técnicas solicitadas para cada ítem, en la SECCIÓN III- punto 1) Especificaciones Técnicas, del presente Pliego de Bases y Condiciones.

   Las cantidades presentadas para las MUESTRAS, deberán ser de acuerdo a la presentación requerida de las mismas en la SECCIÓN III- punto 1) Especificaciones Técnicas, del presente Pliego de Bases y Condiciones.

   Observaciones:

   Fideos y yerba serán sometidos a prueba de cocción.

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

LRD/jaa

- Prueba de cocción de fideo: para verificar la calidad del producto al ser sometido a la cocción sigan manteniendo texturas y presentación.
- Prueba de cocción de yerba mate: la misma es para elaboración de cocido para el consumo de pacientes, y realizara la prueba para verificar la calidad del producto al ser sometido a la cocción corroborando que posea el color, aroma y sabor característico del mismo.

Se verificara que los productos ofertados se encuentren debidamente habilitados mediante el Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos de los productos.

5. Las MUESTRAS serán entregadas al Departamento de Alimentación del Hospital de Clínicas, para su comparación y verificación al momento de la recepción, sin costo y sin cargo de devolución.

Observación: Durante la evaluación de las propuestas Técnicas y Económicas, la solicitud de aclaraciones y/o documentaciones, será realizada vía correo electrónico por el Departamento de Contrataciones Públicas. Será responsabilidad del oferente, la designación correcta de la dirección de correo electrónico. La respuesta por parte del oferente podrá ser adelantada vía correo electrónico, indefectiblemente deberá ser entregada en forma física en la mesa de entrada del Departamento de Contrataciones Públicas foliadas y rubricadas en todas sus páginas.

Nota1: Conforme las disposiciones del Decreto 7781/06, para las Contrataciones con Organismos de la Administración Central, el Oferente que resulte adjudicado, deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza, o en su defecto, hallarse en condiciones de poder habilitar una cuenta corriente y/o caja de ahorro a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago Directo a Proveedores y Acreedores vía acreditación en cuenta bancaria.

Nota 2: Conforme a lo previsto por la Ley de Presupuesto del año en curso los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos mencionados, deberán inscribirse en el Sistema de Información de Proveedores del Estado, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, ***no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso.***

SECCIÓN III. SUMINISTROS REQUERIDOS

1. Especificaciones Técnicas

ÍTEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMAS	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
1	LECHE DESCREMADA	ENVASE: tetra pack, higiénicos, herméticamente cerrados, sin Imperfecciones y abolladuras. Contenido neto 1 litro. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 6 meses, a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles, Nº R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICAS: Contenido proteico 3% glúcidos de 4 a 4,7% y grasas 0,3%. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.	LITRO	ENVASE TETRA PACK DE 1 LITRO
2	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	VER PLANTILLA	LITRO	ENVASE TETRA PACK DE 1 LITRO
3	YOGURT DESCREMADO	ENVASE: Frascos con 140cc a 170 cc, de contenido neto, higiénicos, herméticamente cerrados, sin imperfecciones y/o abolladuras. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a dos meses, a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca fabricante visible, Nº R.E. y R.S.P.A.	UNIDAD	POTE DE 140 CC A 170 CC

		CARACTERISTICA: Contenido proteico 4,5%, Glúcidos de 5 a 6% y grasas 3%, con espesantes y estabilizantes PERMITIDOS. TRANSPORTE: Vehículo de la Empresa cuya marca ha sido adjudicado, con refrigeración constante y temperatura no mayor a 4 Cº		
4	YOGURT ENTERO	ENVASE: Frascos con 140 cc a 170 cc, de contenido neto, higiénicos, herméticamente cerrados, sin imperfecciones y/o abolladuras. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a dos meses, a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca fabricante visible, Nº R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICA: Contenido proteico 4,5%, Glúcidos de 5 a 6% y grasas 3%, con espesantes y estabilizantes PERMITIDOS. TRANSPORTE: Vehículo de la Empresa cuya marca ha sido adjudicado, con refrigeración constante y temperatura no mayor a 4 Cº	UNIDAD	POTE DE 140 CC A 170 CC
5	FLAN	ENVASE: Frascos con 140 gr a 170 gr, de contenido neto, higiénicos, herméticamente cerrados, sin imperfecciones y/o abolladuras. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a dos meses, a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca fabricante visible, Nº R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICA: Producto elaborado a base de leche entera, 3 a 4% de grasa, leche en polvo descremada, almidón de maíz, como espesante y como aromatizante esencia de vainilla, bajo en sodio. TRANSPORTE: Vehículo de la Empresa cuya marca ha sido adjudicado, con refrigeración constante y temperatura no mayor a 4 ºC.	UNIDAD	POTE DE 140 GR A 170 GR
6	CREMA DE LECHE	Envase: bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerrados al Vacío, sin imperfecciones. Rotulado: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a un mes, a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca fabricante visible, Nº R.E. y R.S.P.A. Características generales: sustancia obtenida a partir de la emulsión de grasa en agua o suero lácteo 30% de materia grasa. Transporte: Vehículo de la Empresa cuya marca ha sido adjudicado, con refrigeración constante y temperatura no mayor a 4 Cº.	LITROS	SACHET DE 1 LITRO

Capacidad Técnica - Documento solicitado:

1- Registro o Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación n y Nutrición (INAN) (Decreto Nº 1635 del 1 2 de enero de 1999). Debe estar vigente (presentar para cada ítem ofertado).

2- Registro o de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Debe estar vi gente.

Declaración jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados

En cumplimiento a la Ley N° 5.264 Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos., en su Artículo 6 En los procedimientos de contratación pública para la adquisición de productos lácteos (UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y derivados (yogurt, queso, dulce de leche), que realicen los Organismos, Entidades del Estado y Municipalidades **serán de origen nacional.-**

7	ACEITE PURO DE GIRASOL	ENVASE: Frascos higiénico, herméticamente cerrado, sin imperfecciones como abolladuras. Contenido neto de 4,5 litros a 5 litros ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 09 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. Nº de R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICAS: Líquido obtenido por procesos de prensado de semillas de girasol, sin mezcla, color amarillo claro traslucido, olor suave y característico, capaz de soportar el calentamiento superior a 100º C sin producción de humeo. Adjudicación sujeta a pruebas de cocción para comprobar la calidad del producto. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos	LITROS	BIDONES DE 4,5 A 5 LITROS

PARAMETRO	MINIMO	MAXIMO	METODOLOGIA
Densidad relativa a 25º C/ 25º C	0,9100	0,9200	
Índice de Refracción a 40º C	1,467	1,467	AOCS Cc 7-25
Índice de Yodo (Wijis)	118	145	AOCS Cd 1-25
Índice de Saponificación	188	194	AOCS Cd 3-25
Materia Insaponificable		Max: 1,5%	AOCS Ca 6º-40
Humedad y materia volátil a 105ºC		Max: 0,05%	AOCS Ca 2B-38
Índice de Peróxido, mEqo2/Kg		Max: 10,0	AOCS cd8-53
Insolubles en éter de petróleo	(-)	0,03%	AOCS Ca 3º-46
Reacción de Halphen			AOCS CB 1-25

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

LRD/jaa

		Jabones como oleato de sodio		Max: 5mg/l	AOCS Cc 17-95		
		Acidez expresado en ácido oleico		Max: 0,06%	AOCS Ca 5º-40		
		Test de enfriamiento a 0º C	Min 5,5 Hs		AOCS Ca 11-40		
		Color (Lovibond Cubeta 133.3mm)	Amarillo	Max: 15	AOCS Cc 13B-45		
			Rojo	Max: 1,5			
			Azul	Max: 0			
8	ARROZ ENTERO PARBOLIZADO	ENVASE: Paquetes, higiénicos, herméticamente cerrados, sin imperfecciones. Contenido neto en kilogramo. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICAS: grano fino, libres de productos extraños, impurezas; porcentaje de agua menor a 15% TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos				KILOS	PAQUETES DE 1 KILO
9	ARVEJA AL NATURAL	Envase: Latas, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones ya sean ellas abolladuras o herrumbre. Informaciones varias impresas en el envase, originalmente del fabricante. Peso neto escurrido 02 kilogramos , peso liquido 3 a 4 kilogramos Rotulado: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. Nº de R.E. y R.S.P.A. Característica: grano de arveja al natural, agua y azúcar, conservantes y colorantes permitidos. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos				KILOS	LATAS DE 3 A 4 KILOS
10	AZUCAR BLANCA	Envase: Paquetes higiénicos, herméticamente cerrados sin imperfecciones, sin impurezas. Contenido neto cinco (5) kilogramos. Rotulo: fecha de zafra y vencimiento especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visible a Nº de R.E Y R.S.P.A. Características generales: Sacarosa muy refinada de color blanco, Solido cristalizado, soluble en agua. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para entrega de alimentos				KILOS	PAQUETES DE 5 KILOS
11	EDULCORANTE	ENVASE: Frascos, higiénicos, herméticamente cerrados, sin imperfecciones. Contenido neto 500 CC. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICAS: Edulcorantes artificiales Ciclamato y Sacarina, liquido incoloro. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para entrega de alimentos.				UNIDADES	FRASCO 500 CC
12	OREGANO	ENVASE: Bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones. Contenido neto en paquetes de 800 a 1000 gramos. ROTULO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICAS: Los productos deberán ser inocuos adecuados para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exento de sustancias extrañas. Deberán presentarse en forma desecada.				KILOS	PAQUETES DE 800 G A 1000 GRAMOS
13	PIMIENTA MOLIDA	ENVASE: Bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones. Contenido neto en paquetes de 800 a 1000 gramos. ROTULO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICAS: Los productos deberán ser inocuos adecuados para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exento de sustancias extrañas. Deberán presentarse en forma desecada TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos				KILOS	PAQUETES DE 800 G A 1000 GRAMOS

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

LRD/jaa

Capacidad Técnica - Documento solicitado:
1- Registro o Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto Nº 1635 del 1 2 de enero de 1999). Debe estar vigente (presentar para cada ítem ofertado).
2- Registro o de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Debe estar vigente.
Declaración n jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados

14	COMINO MOLIDO	ENVASE: Bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones. Contenido neto en paquetes de 800 a 1000 gramos. ROTULO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICAS: Los productos deberán ser inocuos adecuados para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exento de sustancias extrañas. Deberán presentarse en forma desecada. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.	KILOS	PAQUETES DE 800 G A 1000 GRAMOS
15	LAUREL DE ESPAÑA SECO	ENVASE: Bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones. Contenido neto en paquetes de 1 kilogramos. ROTULO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICAS: Los productos deberán ser inocuos adecuados para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exento de sustancias extrañas. Deberán presentarse en forma desecada. El laurel en forma debe presentarse en hojas enteras. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos."	KILOS	PAQUETE DE 1 KILO
16	CURRI AROMÁTICO EN POLVO	ENVASE: Bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones. Contenido neto en paquetes de 1kilogramo. ROTULO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICAS: Los productos deberán ser inocuos adecuados Para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exento de sustancias extrañas. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos	KILOS	PAQUETE DE 1 KILO
17	EXTRACTO DE TOMATE	ENVASE: Envases tetra pack, higiénicos, herméticamente cerrados, sin imperfecciones y / o abolladuras. Contenido neto 500 gramos. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. Nº de R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICAS: Puré de tomate, extracto seco, libre de cloruro de sodio máximo.(8 % a 8,5%) con aporte máximo de 60 mg de Sodio en 100 gramos de alimento. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos	KILOS	TETRAPACK DE 500 GRAMOS
18	FIDEO SPAGUETTI	"ENVASE: Bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones y/o impurezas. Contenido neto en paquetes de 4,5 a 5 Kilogramos. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. Nº de R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICAS: Elaborado a base de sémola o semolin. 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 TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos"	KILOS	PAQUETES DE 4,5 A 5 KILOS
19	FIDEO MOÑITO	ENVASE: Bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones y/o impurezas. Contenido neto en paquetes de 4,5 a 5 Kilogramos. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. Nº de R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICAS: Elaborado a base de sémola o semolin. 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	KILOS	PAQUETES DE 4,5 A 5 KILOS

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

LRD/jaa

		TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos		
20	FIDEO CARACOLITO	ENVASE: Bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones y/o impurezas. Contenido neto en paquetes de 4,5 a 5 Kilogramos. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. Nº de R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICAS: Elaborado a base de sémola o semolin. 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 TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos	KILOS	PAQUETES DE 4,5 A 5 KILOS
21	FIDEO TALLARIN LAMINADO	"ENVASE: Bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones y/o impurezas. Contenido neto en paquetes de 4,5 a 5 Kilogramos. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. Nº de R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICAS: Elaborado a base de sémola o semolin. 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 TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos"	KILOS	PAQUETES DE 4,5 A 5 KILOS
Capacidad Técnica - Documento so licitado: **1- Registro o Sanitario de Producto A alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto Nº 1635 del 12 de enero de 1999). Debe estar vigente (presentar para cada ítem ofertado).** **2- Registro o de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Debe estar vigente.** **Declaración n jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados**				
22	HARINA DE TRIGO TIPO 000	Envase : paquetes higiénicos , herméticamente cerradas sin Imperfecciones y/o impurezas. Contenido neto bolsas 4,5 a 5 Kilogramos. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. Nº de R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICAS: polvo blanco obtenido de la molienda fina de granos trigo, despojado del salvado TRANSPORTE: Vehículo cerrado Para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para entrega de alimentos.	KILOS	BOLSAS DE 4,5 A 5 KILOS
23	ALMIDON DE MAIZ	Envase: Cajas higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones sin abolladuras. Contenido neto en kilogramo. Rótulo: Fecha de vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca de fabricante visibles. Nº de R.E. y R.S.P.A. Característica: Polvo blanco, muy fino, obtenido de la molienda fina de granos de maíz. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos	KILOS	CAJAS DE 1000 GRAMOS
24	MAYONESA SACHET	ENVASE: Sachet, higiénicos herméticamente cerrados, sin Imperfecciones. Contenido neto de 950 a 1000 kilogramos. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 6 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. Nº de R.E. y R.S.P.A CARACTERÍSTICA: Elaborada con emulsión de aceite vegetal comestible de huevo entero, condimentado con jugo de limón o vinagre. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo	KILOS	SACHET X KILOS

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

LRD/jaa

25	MOSTAZA	ENVASE: Sachet, higiénicos herméticamente cerrados, sin Imperfecciones. Contenido neto kilogramos ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 6 meses a partir de la fecha de la entrega Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. Nº de R.E. y R.S.P.A CARACTERÍSTICA: Vinagre de alcohol, vinagre de vino, almidón, azúcar, sal, semilla de mostaza blanca, aceite esencial de mostaza, especias, cebolla y ajo en polvo, estabilizante y colorantes permitidos. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos	KILOS	SACHET DE 3 A 3,5 KILOS
26	TE EN SOBRE	Envase: Cajas que contengan saquitos individuales de 100 sobres, herméticamente cerradas, sin imperfecciones. Rotulo: fecha de vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca de fabricante Nº de R.E. y R.S.P.A Características generales obtenidas de hojas oxidadas, mediante método CTC (romper, desgarrar, envolver) procesado en máquinas, contenido apreciable de cafeína. Transporte: vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa , higiénico y exclusivo para la entregada de alimentos	UNIDADES	CAJAS DE 100 SOBRES

Capacidad Técnica - Documento so licitado:
1- Registro o Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto Nº 1635 del 1 2 de enero de 1999). Debe estar vigente (presentar para cada ítem ofertado).
2- Registro o de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Debe estar vigente.
Declaración n jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados.

27	VINAGRE BLANCO	ENVASE: Frascos, higiénicos herméticamente cerrados sin Imperfecciones contenido neto 900 a 1000 ml. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. Nº de R.E. y R.S.P.A. CARACTERÍSTICA: Líquido claro, sin impurezas, obtenido por procesos de fermentación, conservantes y colorantes permitidos. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo"	LITROS	ENVASE DE 900 A 1000 ml
28	SAL FINA YODADA	Envase: Paquetes higiénicos, herméticamente cerrados, sin imperfecciones. Contenido neto 1000 gramos. Rotulado: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la entrega. Características: cristales blancos, solubles en agua con cloruro de sodio, iodado de potasio, carbonato de calcio sin presencia de nitritos o nitratos. Vehículo: cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para entrega de alimentos	KILOS	PAQUETES DE 800 A 1000 GRAMOS
29	SAL GRUESA	Envase: Paquetes higiénicos, herméticamente cerrados, sin imperfecciones. Contenido neto 1000 gramos. Rotulado: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la entrega. Características: cristales blancos de consistencia gruesa y dura, solubles en agua con cloruro de sodio, iodado de potasio, carbonato de calcio sin presencia de nitritos o nitratos. Vehículo: cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para entrega de alimentos	KILOS	PAQUETES DE 800 A 1000 GRAMOS
30	YERBA MATE	ENVASE: Bolsas higiénicas, herméticamente cerradas sin imperfecciones, e impurezas. Contenido neto en paquetes de 4,5 a 5 Kilogramos. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 10 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. Nº de R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICAS: yerba mate elaborada de hojas desecadas desmenuzadas del ilex paragualensis 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. La muestra será sometida a una prueba de cocción para comprobar que cumpla con las características mencionadas. Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa , higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos	KILOS	PAQUETES DE 4,5 A 5 KILOS

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

LRD/jaa

31	DURAZNO EN AMILBAR	ENVASE: Latas higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones ya sean ellas abolladuras o herrumbre. Contenido incluyendo jarabe 800 a 900 gramos. Rótulo: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. Nº de R.E. y R.S.P.A. CARACTERÍSTICA: Frutas seleccionadas, maduras, mitades de tamaño mediano entre 100 a 150 gr, densidad del jarabe (Brix) ligero. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos	UNIDADES	LATAS DE 800 A 900 GRS.
33	GALLETA MOLIDA	ENVASE: Bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones. Contenido paquetes de 4, 5 a 5 kilogramos. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día Mes y año, no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. Nª de R.E. y R.S.P.A CARACTERISTICAS: Molienda homogénea y granos gruesos, color Amarillo claro, medianamente tostado. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de este alimento.	KILOS	PAQUETES DE 4,5 A 5 KILOS
Capacidad Técnica- Documento solicitado: **1- Registro o Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto Nº 1635 del 1 2 de enero de 1999). Debe estar vigente (presentar para cada ítem ofertado).** **2- Registro o de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Debe estar vigente.** **Declaración n jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados.**				
34	QUESO SARDO	Envase: Bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. Contenido neto 400 a 500 gramos. Rotulado: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. Nº de R.E. y R.S.P.A. Características: Pasta compacta, consistente; sabor suave y muy acre; aroma suave; color amarillo claro; corteza firme y tersa , uniforme; forma cilíndrica Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para entrega de alimentos.	KILOS	PANES 400 A 500 GRAMOS
35	QUESO PARAGUAY PRENSADO	ENVASE: Bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones, presentadas en PANES de 3 a 5 kilogramos. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a seis meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. Nº de R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICAS: Pasta porosa, obtenida de fermentación láctica, de leche de vaca, de color amarillo muy claro y Uniforme, aroma suave. Cocido moldeado y prensado, levemente salado. Elaborado únicamente de leche de vaca y cuajo. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz Solar directo, limpio y exclusivo para la entrega de alimentos perecederos con contenedores para mantener la cadena de frío	KILOS	PANES DE 3 A 5 KILOS
Capacidad Técnica - Documento solicitado: **1- Registro o Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto Nº 1635 del 1 2 de enero de 1999). Debe estar vigente (presentar para cada ítem ofertado).** **2- Registro o de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Debe estar vigente.** **Declaración n jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados.**				
36	HUEVO COLORADO TIPO A	ENVASE: en Planchas de cartón limpias, herméticamente cerradas con film, sin imperfecciones. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a un mes, a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca fabricante visible, Nº R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICAS: Huevo fresco, peso de 50 a 65 gr por unidad, cáscara limpia, seca y sin rajaduras. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para entrega de alimentos. Se deberá cotizar por cada unidad de huevo.	UNIDAD	PLANCHA DE 30 UNIDADES

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

LRD/jaa

Capacidad Técnica - Documento solicitado: **1-Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto Nº 1635 del 12 de enero de 1999). Debe estar vigente (presentar para cada ítem ofertado).** **2- Registro de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Debe estar vigente.**				
37	MARGARINA VEGETAL OLEAGINOSA SIN GRASAS TRANS	ENVASE: Envoltorios higiénicos, herméticamente cerrados, con perfecto moldeado, sin abolladuras. Peso neto caja de 10 kilogramos ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a tres meses, a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca fabricante visible, Nº R.E. y R.S.P.A. CARACTERÍSTICA: Crema de uso culinario elaborada a partir de la crema vegetal oleaginosa, de color amarillo claro libre de grasas trans TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.	KILOS	CAJAS DE 10 KILOS
Capacidad Técnica - Documento solicitado: **1-Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto Nº 1635 del 12 de enero de 1999). Debe estar vigente (presentar para cada ítem ofertado).** **2- Registro de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Debe estar vigente.**				
38	LEVADURA FRESCA	ENVASE: Envoltorios higiénicos, herméticamente cerrados, con perfecto moldeado, sin abolladuras. Panes de 500gramos ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a tres meses, a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca fabricante visible, Nº R.E. y R.S.P.A. CARACTERÍSTICA: color crema claro presenta un aroma a fermento consistencia firme al cortarla no debe formar grumos al diluirlo en agua. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos	KILOS	PANES DE 500 GRAMOS
39	HARINA DE SALVADO	Envase : paquetes higiénicos , herméticamente cerradas sin Imperfecciones y/o impurezas. Contenido neto paquetes de 1000 gramos. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. Nº de R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICAS: polvo de salvado obtenido del despojado de la molienda de granos trigo. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para entrega de alimentos.	kilos	PAQUETES DE 1000 GRAMOS
40	CHOCLO EN LATA	Envase: latas, higiénicas, herméticamente cerradas sin Imperfecciones, ya sean ellas abolladuras o herrumbre. Informaciones varias impresas en el envase, originalmente del fabricante. Peso escurrido 2 kilogramos, peso neto de 4 a 5 kilogramos. RÓTULO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes Y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega CARACTERÍSTICA: chocho amarillo y agua, conservantes y colorantes permitidos. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos	KILOS	LATAS DE 4 A 5 KILOS, PESO ESCURRIDO 2 KILOS
Capacidad técnica- Documento solicitado: **1- Registro S unitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto Nº 1 635 del 12 de enero de 19 99). Debe estar vigente (presentar para cada ítem ofertado).** **2- Registro de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Debe estar vi gente.** **3-Declaració n jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados.** **OBSERVACI ON: los ítems de pollo entero deshuesado, lengua vacuna fresca y lomo de cerdo fresco no requieren R.E ni R.S.P.A, aclarando que si requiere habilitación de SENACSA y el transporte también requiere habilitación de SENACSA.**				
41	SALSA DE SOJA	ENVASE: Frascos, higiénicos, herméticamente cerrados sin imperfecciones. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A. CARACTERÍSTICA: Obtenido por procesos de fermentación de soja; colorantes caramelo y conservantes sorbato de potasio. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.	UNIDADES	FRASCO DE 900 C.C. A 1000 CC

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

LRD/jaa

Capacidad Técnica - Documento solicitado: **1- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto Nº 1635 del 1 2 de enero de 1999). Debe estar vigente (presentar para cada ítem ofertado).** **2- Registro o de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Debe estar vigente.** **3- Declaración jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados.**				
42	ÑOQUI PRE ELABORADO	CARACTERISTICA: tamaño uniforme hecho de semolín, puré de papas, manteca, huevo, sal y Conservado con sorbato de potasio. Envasado: herméticamente cerrado, peso neto aproximando de 400 a 500 grs. Que contenga información Nutricional en el envase.	KILOS	PAQUETES DE 400 A 500 GRS
43	MASA PARA PASCUALINA DE HARINA BLANCA	CARACTERISTICAS: tapa de pascualina semi hojaldrada hecho de harina de trigo, agua, grasa vegetal, hidrogenada y conservado con sorbato de potasio. ENAVASADO: herméticamente cerrado con información nutricional de rotulado peso aproximado de 400 a 500 grs.	UNIDADES	PAQUETES DE 400 A 500 GRS
Capacidad Técnica - Documento solicitado: **1- Registr o Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto Nº 1635 del 1 2 de enero de 1999). Deb e estar vigente (presentar para cada ítem ofertado).** **2- Registro de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Debe estar vigente.** **3- Declaración jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados.**				
44	CARNAZA DE PRIMERA (NEGRA, BOLA DE LOMO Y RABADILLA	ENVASE: herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 2 meses a partir de la fecha de entrega. Numero de establecimiento de SENACSA. Debe adecuarse a la resolución Nº 4757/2013 de SENACSA CARACTERISTICAS: Color rojo intenso, ausencia de grasa en el exterior, faena de animales sanos sin contusiones o tumoraciones, olor suave característico de carne bovina fresca; Temperatura acorde a la Refrigeración del vehículo transportador. TRANSPORTE: Vehículos refrigerados con temperatura no mayor a 0ºC, higiénico.	KILOS	KILOS
45	CARNAZA BLANCA	ENVASE: herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 2 meses a partir de la fecha de entrega. Numero de establecimiento de SENACSA. Debe adecuarse a la resolución Nº 4757/2013 de SENACSA. CARACTERISTICAS: Color rojo intenso, ausencia de grasa en el exterior, faena de animales sanos sin contusiones o tumoraciones, olor suave característico de carne bovina fresca; Temperatura acorde a la Refrigeración del vehículo transportador. TRANSPORTE: Vehículo refrigerado con temperatura no mayor a 0ºC, higiénico.	KILOS	KILOS
46	PECETO	ENVASE: herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 2 meses a partir de la fecha de entrega. Numero de establecimiento de SENACSA. Debe adecuarse a la resolución Nº 4757/2013 de SENACSA. CARACTERISTICAS: Color rojo intenso, ausencia de grasa en el exterior, faena de animales sanos sin contusiones o tumoraciones, olor suave característico de carne bovina fresca; Temperatura acorde a la Refrigeración del vehículo transportador. TRANSPORTE: Vehículo refrigerado con temperatura no mayor a 0ºC, higiénico.	KILOS	KILOS
47	MUSLO DE POLLO	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 2 meses 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 200 a 250 gramos, **sin cadera.** TRANSPORTE: Vehículos de la Empresa Fabricante cuya marca ha sido adjudicada, con refrigeración constante y temperatura no mayor a 0ºC.	KILOS	KILOS
48	PECHUGA DE POLLO	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 600a 700 gramos. TRANSPORTE: Vehículos de la Empresa Fabricante cuya marca ha sido adjudicada, con refrigeración constante y temperatura no mayor a 0ºC.	KILOS	KILOS

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

LRD/jaa

49	LENGUA VACUNA FRESCA	ENVASADO: Bolsas de polietileno transparente, higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 2 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. Nº de R.E. y R.S.P.A. CARACTERÍSTICA: Color rojo intenso, ausencia de grasa en el exterior, faena de animales sanos sin contusiones o tumoraciones, olor suave característico de carne bovina fresca; Temperatura acorde a la refrigeración del vehículo transportador. TRANSPORTE: Vehículo refrigerado con temperature no mayor a 0ºC, higiénico	KILOS	KILOS
50	LOMO DE CERDO FRESCO	ENVASADO: Bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 2 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. Nº de R.E. y R.S.P.A. CARACTERÍSTICA: Color rosado claro, grasa mantecosa, firme, de color blanquecino faena de animales sanos, sin tumoraciones, olor suave característico de carne porcina fresca; Temperatura acorde a la refrigeración del vehículo transportador. TRANSPORTE: Vehículo refrigerado con temperatura no mayor a 0ºC, higiénico.	KILOS	KILOS

1-CERTIFICADO DE HABILITACION DEL TRASPORTE (VEHICULO) EXPEDIDO POR EL SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SALUD ANIMAL SENACSA APLICA PARA TODOS LOS ITEMS DEL 44 AL 50.
2-. CERTIFICADO DE HABILITACION DEL ESTABLECIMIENRO EXPEDIDO POR EL SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SALUD ANIMAL SENACSA APLICA PARA TODOS LOS ITEMS DEL 44 AL 50.
3.- FOTOCOPIA DE LA CONSTANCIA DE HABILITACION DE MATADERO EMITIDA POR LA SENACSA, NO SE ADMITIRAN LAS CONSTANCIAS OTORGADAS POR MEDICOS O AYUDANTES VETERINARIOS QUE NO FUERE EL DIRECTOR HABILITADO APLICA SOLO PARA LOS ITEMS 44 AL 46, 49 Y 50.
4.- CERTIFICACDO DE REGISTRO DE FIRMAS Y CERTIFICACDOS DE HABLITACIONES OFICIALES DE LOS MATADEROS DE ORIGEN ANIMAL DEPENDIENTE DE LA SENACSA APLICA PARA LOS ITEMS 44 AL 46, 49 Y 50.
5- EL ESTABLECIMIENTO DEBE ESTAR INCLUIDO EN EL SITRAP (SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL PARAGUAY) APLICA PARA LOS ITEMS 44 AL 46, 49 Y 50.
6- REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO R.E. PARA LOS ITEMS 47 48

51	ACELGA FRESCA	Característica: Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas, secas o manchas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos	UNIDAD	UNIDAD
52	AJO (CABEZA N°6)	Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, seco, y limpios en perfecto estado de conservación, sin brotes. Transporte: Vehículos cerrados para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos	UNIDAD	UNIDAD
53	BERENJENA	Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, sin lesiones, frutos de color característico de una maduración perfecta, limpios, con ausencia de insectos. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos	KILOS	KILOS
54	CEBOLLA DE BULBO MEDIANA	Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, seco, y limpios en perfecto estado de conservación, sin brotes. Transporte: Vehículos cerrados para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos	KILOS	KILOS
55	CEBOLLITA DE HOJA	Característica: Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas, secas o manchas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos	UNIDAD	UNIDADES
56	LECHUGA BLANCA FRESCA	Característica: Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas, secas o manchas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos	UNIDAD	UNIDADES
57	ESPINACA	Característica: Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas, secas o manchas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos.	UNIDAD	UNIDAD
58		Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, sin lesiones, frutos de color característico de una maduración perfecta, limpios, con ausencia de insectos. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y	KILOS	KILOS

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

LRD/jaa

	LOCOTE	exclusivos para la entrega de alimentos perecederos		
59	PAPA NEGRA	Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, sin lesiones, frutos de color característico de una maduración perfecta, limpios, con ausencia de insectos. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos	KILOS	KILOS
60	REMOLACHA	Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, sin lesiones, frutos de color característico de una maduración perfecta, limpios, con ausencia de insectos. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos	KILOS	KILOS
61	PEPINO	Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, sin lesiones, frutos de color característico de una maduración perfecta, limpios, con ausencia de insectos. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos	KILOS	KILOS
62	PEREJIL	Característica: Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas, secas o manchas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos	UNIDAD	UNIDADES
63	REPOLLO BLANCO FRESCO	Característica: Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas, secas o manchas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Repollo sin hojas exteriores verdes. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos	KILOS	KILOS
64	TOMATE PERITA	Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, sin lesiones, frutos de color característico de una maduración perfecta, limpios, con ausencia de insectos. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos	KILOS	KILOS (NO PICADO)
65	ZAPALLITO DE TRONCO	Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, sin lesiones, frutos de color característico de una maduración perfecta, limpios, con ausencia de insectos. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos	KILOS	KILOS
66	ZANAHORIA	Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, sin lesiones, frutos de color característico de una maduración perfecta, limpios, con ausencia de insectos. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos	KILOS	KILOS
67	ZAPALLO	Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, sin lesiones, frutos de color característico de una maduración perfecta, limpios, con ausencia de insectos. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos	KILOS	KILOS
68	PERA DE AGUA FRESCA	Característica: Sanas, sin golpes ni lesiones producidas por insectos, sin manchas, color característico de una excelente maduración, limpias de tamaño uniforme Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos	UNIDAD	CAJAS DE 80 A 100 UNIDADES
69	Bananas cavendish	Característica: Sanas, sin golpes ni lesiones producidas por insectos, sin manchas, color característico de una excelente maduración, limpias de tamaño uniforme (150 gramos aproximadamente). Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos	KILOS	CAJAS DE 15 A 20 KILOS
70	MANZANA ROJA MEDIANA	Característica: Sanas, sin golpes ni lesiones producidas por insectos, sin manchas, color característico de una excelente maduración, limpias de tamaño uniforme Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos	UNIDAD	CAJAS DE 80 A 100 UNIDADES
71	CHOCLO FRESCO DESGRANADO	Envase: Bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones contenido neto 5 kilogramos. Características: Granos tiernos, partidos por molienda gruesa. Color amarillo, sabor dulce, olor suave, característico de maíz fresco y recién desgranado, libre de insectos con envasado limpio e higiénico. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa , limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecedero con contenedor para mantener cadena de frio	KILOS	BOLSAS DE 05 KILOS
72	HARINA DE MAIZ PRE-COCIDA	Característica: Granos de color amarillo pálido, olor característico de maíz fresco y recién elaborado por molienda fina, envasado limpio e higiénico. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos, transportado con contenedor para	KILOS	BOLSAS DE 1 A 10 KILOS

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

LRD/jaa

		mantener cadena de frío.		
73	POROTO COLORADO	Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, sin lesiones, frutos de color característico de una maduración perfecta, limpios, con ausencia de insectos. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos, transportado con contenedor para mantener cadena de frío.	KILOS	KILOS

1- DECLARACION JURADA DE POSEER VEHICULOS APROPOIADOS PARA EL TRASPORTE DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS. APLICA PARA TODOS LOS ITEMS DEL 51 AL 73.

2- REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO ALIMENTACIO R.S.P.A EXPEDIDO POR EL INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTACION Y NUTRICION INAN (DECRETO Nº 1635 DEL 12 DE ENERO DE 1999. DEBE ESTAR VIGENTE PARA CADA ITEM OFERTADO. APLICA SOLO PARA LOS ITEMS 72 Y 73.
REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO EXPEDIDO POR EL INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTACION Y NUTRICION INAN APLICA SOLO PARA LOS ITEM 72Y 73.

VENCIMIENTO DE LOS PRODUCTOS:

No sé aceptarán productos que tengan fecha de vencimiento cercana a la fecha en que se entrega el producto, en el momento y lugar de la entrega, de acuerdo a las especificaciones técnicas solicitadas para cada ítem en cuanto al vencimiento.

El tiempo de duración del producto entregado deberá garantizar la conservación del mismo en óptimas condiciones.

2. Plan de Entrega (Bienes)

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD NOVIEMBRE Y DICIEMBRE 2018	CANTIDAD ENERO A MAYO 2019	LUGAR DE ENTREGA DE BIENES	FECHA(S) FINAL(ES) DE ENTREGA DE BIENES 2018	FECHA(S) FINAL(ES) DE ENTREGA DE BIENES 2019
1	LECHE DESCREMADA	LITROS	2.000	5.500	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	250 LITROS LOS MIERCOLES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	220 LITROS LOS JUEVES DE ENERO Y MAYO. 275 LITROS LOS JUEVES DE FEBRERO A ABRIL
2	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	LITROS	7.000	21.500	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	875 LITROS LOS MIERCOLES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	860 LITROS LOS JUEVES DE ENERO Y MAYO. 1075 LITROS LOS JUEVES DE FEBRERO A ABRIL
3	YOGURT DESCREMADO	UNIDAD	7.000	17.500	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	875 UNIDADES LOS MIERCOLES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	700 UNIDADES LOS JUEVES DE ENERO Y MAYO. 875 UNIDADES LOS JUEVES DE FEBRERO A ABRIL
4	YOGURT ENTERO	UNIDAD	4.000	11.000	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	500 UNIDADES LOS MIERCOLES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	440 UNIDADES LOS JUEVES DE ENERO Y MAYO. 550 UNIDADES LOS JUEVES DE FEBRERO A ABRIL
5	FLAN	UNIDAD	2.000	5.000	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	250 UNIDADES LOS MIERCOLES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	200 UNIDADES LOS JUEVES DE ENERO Y MAYO. 250 UNIDADES LOS JUEVES DE FEBRERO A ABRIL
6	CREMA DE LECHE	LITRO	40	100	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	20 LITROS LA TERCERA SEMANA DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	10 LITROS LA SEGUNDA Y LA CUARTA SEMANA DE ENERO A MAYO
7	ACEITE PURO DE GIRASOL	LITROS	1.000	2.500	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	500 LITROS MENSUALES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	500 LITROS MENSUALES DE ENERO A MAYO
8	ARROZ ENTERO PARBOLIZADO	KILOS	1.000	6.000	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	500 KILOS LA SEGUNDA SEMANA DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	1.260 KILOS LA SEGUNDA SEMANA DE CADA MES DE ENERO A MAYO

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

LRD/jaa

9	ARVEJA AL NATURAL	KILOS	210	525	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	105 KILOS LA SEGUNDA SEMANA DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	105 KILOS LA SEGUNDA SEMANA DE CADA MES DE ENERO A MAYO
10	AZUCAR BLANCA	KILOS	1.000	7.000	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	500 KILOSLA SEGUNDA SEMANA DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	750 KILOS LA SEGUNDA Y LA CUARTA SEMANA DE CADA MES DE ENERO A MAYO
11	EDULCORANTE	UNIDADES	0	125	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	25 UNIDADES MENSUALES CADA MES DE ENERO A MAYO
12	OREGANO	KILOS	0	10	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	5 KILOS EN EL MES DE FEBRERO 5 KILOS EN EL MES DE MAYO
13	PIMIENTA MOLIDA	KILOS	0	10	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	5 KILOS EN EL MES DE FEBRERO 5 KILOS EN EL MES DE MAYO
14	COMINO MOLIDO	KILOS	0	5	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	5 KILOS UNICA ENTREGA EN EL MES DE FEBRERO
15	LAUREL DE ESPAÑA SECO	KILOS	0	1	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	1 KILOS UNICA ENTREGA EN EL MES DEFEBRERO
16	CURRI AROMÁTICO EN POLVO	KILOS	0	1	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	1 KILOS UNICA ENTREGA EN EL MES DE FEBRERO
17	EXTRACTO DE TOMATE	KILOS	0	800	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	160 KILOS MENSUALES DE ENERO A MAYO
18	FIDEO SPAGUETTI	KILOS	0	3.750	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	375 KILOS LA SEGUNDA Y LA CUARTA SEMANA DE CADA MES DE ENERO A MAYO
19	FIDEO MOÑITO	KILOS	0	900	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	180 KILOS MENSUALES DE ENERO A MAYO
20	FIDEO CARACOLITO	KILOS	0	900	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	180 KILOS MENSUALES DE ENERO A MAYO
21	FIDEO TALLARIN LAMINADO	KILOS	0	900	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	180 KILOS MENSUALES DE ENERO A MAYO
22	HARINA DE TRIGO TIPO 000	KILOS	3.000	9.000	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	1500 KILOS LA SEGUNDA SEMANA DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	900 KILOS LA SEGUNDA Y LA CUARTA SEMANA DEL MES DE ENERO A MAYO
23	ALMIDON DE MAIZ	KILOS	0	200	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	40 KILOS MENSUALES DE ENERO A MAYO
24	MAYONESA SACHET	KILOS	0	200	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	40 KILOS MENSUALES DE ENERO A MAYO
25	MOSTAZA	KILOS	0	250	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	50 KILOS MENSUALES DE ENERO A MAYO

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

LRD/jaa

26	TE EN SOBRE	UNIDADES	0	4.200	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	1400 UNIDADES EN EL MES DE ENERO, 1400 UNIDADES EN EL MES DE MARZO Y 1400 UNIDADES EN EL MES DE MAYO
27	VINAGRE BLANCO	LITROS	0	400	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	80 LITROS MENSUALES DE ENERO A MAYO
28	SAL FINA YODADA	KILOS	160	350	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	80 KILOS LA SEGUNDA SEMANA DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	70 KILOS MENSUALES DE ENERO A MAYO
29	SAL GRUESA	LITROS	160	350	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	80 KILOS LA SEGUNDA SEMANA DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	70 KILOS MENSUALES DE ENERO A MAYO
30	YERBA MATE	KILOS	0	1.200	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	240 KILOS MENSUALES DE ENERO A MAYO
31	DURAZNO EN AMILBAR	UNIDADES	900	1.800	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	450 UNIDADES LA SEGUNDA SEMANA DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	360 UNIDADES MENSUALES DE ENERO A MAYO
32	ALIMENTO INSTANTANEO PARA NIÑOS A PARTIR DE UN AÑO	UNIDADES	0	200	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	50 UNIDADES MENSUALES DE ENERO A MAYO
33	GALLETA MOLIDA	KILOS	200	500	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	100 KILOS LA SEGUNDA SEMANA DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	100 KILOS MENSUALES DE ENERO A MAYO
34	QUESO SARDO	KILOS	0	250	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	50 KILOS MENSUALES DE ENERO A MAYO
35	QUESO PARAGUAY PRENSADO	KILOS	1.000	2.500	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	500 KILOS LA SEGUNDA SEMANA DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	500 KILOS MENSUALES DE ENERO A MAYO
36	HUEVO COLORADO TIPO A	UNIDAD	7.200	18.000	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	1800 UNIDADES LA SEGUNDA Y TERCERA SEMANA DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	1800 UNIDADES LA SEGUNDA Y LA CUARTA SEMANA DE ENERO A MAYO
37	MARGARINA VEGETAL OLEAGINOSA SIN GRASAS TRANS	KILOS	240	600	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	120 KILOS LA SEGUNDA SEMANA DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	120 KILOS MENSUALES DE ENERO A MAYO
38	LEVADURA FRESCA	PANES	120	300	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	60 KILOS LA SEGUNDA SEMANA DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	60 KILOS MENSUALES DE ENERO A MAYO
39	HARINA DE SALVADO	KILOS	300	600	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	150 KILOS LA SEGUNDA SEMANA DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	120 KILOS MENSUALES DE ENERO A MAYO
40	CHOCLO EN LATA	LATAS	0	100	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	50 UNIDADES EN EL MES DE FEBRERO Y 50 UNIDADES EN EL MES DE ABRIL

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

LRD/jaa

41	SALSA DE SOJA	UNIDADES	0	300	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	60 UNIDADES MENSUALES DE ENERO A MAYO
42	ÑOQUIS PRE ELABORADO	KILOS	0	597	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	120 KILOS MENSUALES DE ENERO A ABRIL Y 117 KILOS EN EL MES DE MAYO
43	MASA PARA PASCUALINA DE HARINA BLANCA	UNIDADES	0	1.360	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	0	272 UNIDADES MENSUALES DE ENERO A MAYO
44	CARNAZA DE PRIMERA (NEGRA, BOLA DE LOMO Y RABADILLA)	KILOS	5.300	12.600	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	662,5 KILOS SEMANALES EN LOS MESES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	ENERO Y MAYO: 504 KILOS SEMANALES FEBRERO, MARZO Y ABRIL: 630 KILOS SEMANALES
45	CARNAZA BLANCA	KILOS	2.000	4.750	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	250 KILOS SEMANALES EN LOS MESES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	ENERO Y MAYO: 190 KILOS SEMANALES FEBRERO, MARZO Y ABRIL: 237,5 KILOS SEMANALES
46	PECETO	KILOS	2.000	4.750	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	250 KILOS SEMANALES EN LOS MESES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	ENERO Y MAYO: 190 KILOS SEMANALES FEBRERO, MARZO Y ABRIL: 237,5 KILOS SEMANALES
47	MUSLO DE POLLO	KILOS	2.800	6.800	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	350 KILOS SEMANALES EN LOS MESES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	ENERO Y MAYO: 272 KILOS SEMANALES FEBRERO, MARZO Y ABRIL: 337,5 KILOS SEMANALES
48	PECHUGA DE POLLO	KILOS	2.800	6.800	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	350 KILOS SEMANALES EN LOS MESES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	ENERO Y MAYO: 272 KILOS SEMANALES FEBRERO, MARZO Y ABRIL: 337,5 KILOS SEMANALES
49	LENGUA VACUNA FRESCA	KILOS	100	0	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	100 KILOS LA PRIMERA SEMANA DEL MES DE DICIEMBRE	
50	LOMO DE CERDO	KILOS	100	0	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	100 KILOS LA PRIMERA SEMANA DEL MES DE DICIEMBRE	
51	ACELGA	UNIDADES	280	700	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	70 UNIDADES SEMANALES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	ENERO Y MAYO: 28 UNIDADES SEMANALES FEBRERO, MARZO Y ABRIL: 35 UNIDADES SEMANALES
52	AJO	UNIDADES	600	1.500	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	75 UNIDADES SEMANALES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	ENERO Y MAYO: 60 UNIDADES SEMANALES FEBRERO, MARZO Y ABRIL: 75 UNIDADES SEMANALES
53	BERENJENA	KILOS	60	125	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	7,5 KILOS SEMANALES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	25 KILOS MENSUALES DE ENERO A MAYO
54	CEBOLLA DE BULBO	KILOS	1.900	4.250	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	237,5 KILOS SEMANALES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	ENERO Y MAYO: 170 KILOS SEMANALES FEBRERO, MARZO Y ABRIL: 212,5 KILOS SEMANALES

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

LRD/jaa

55	CEBOLLITA DE HOJA	UNIDADES	300	600	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	37,5 UNIDADES SEMANALES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	ENERO Y MAYO: 24 UNIDADES SEMANALES FEBRERO, MARZO Y ABRIL: 30 UNIDADES SEMANALES
56	LECHUGA	UNIDADES	1.000	2.500	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	125 UNIDADES SEMANALES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	ENERO Y MAYO: 100 UNIDADES SEMANALES FEBRERO, MARZO Y ABRIL: 125 UNIDADES SEMANALES
57	ESPINACA	UNIDADES	280	700	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	35 UNIDADES SEMANALES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	ENERO Y MAYO: 28 UNIDADES SEMANALES FEBRERO, MARZO Y ABRIL: 35 UNIDADES SEMANALES
58	LOCOTE	KILOS	360	750	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	45 KILOS SEMANALES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	ENERO Y MAYO: 30 KILOS SEMANALES FEBRERO, MARZO Y ABRIL: 37,5 KILOS SEMANALES
59	PAPA	KILOS	4.200	9.000	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	525 KILOS SEMANALES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	ENERO Y MAYO: 360 KILOS SEMANALES FEBRERO, MARZO Y ABRIL: 450 KILOS SEMANALES
60	REMOLACHA	KILOS	80	200	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	10 KILOS SEMANALES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	40 KILOS MENSUALES DE ENERO A MAYO
61	PEPINO	KILOS	40	100	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	5 KILOS SEMANALES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	20 KILOS MENSUALES DE ENERO A MAYO
62	PEREJIL	UNIDADES	200	500	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	25 UNIDADES SEMANALES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	ENERO Y MAYO: 20 UNIDADES SEMANALES FEBRERO, MARZO Y ABRIL: 25 UNIDADES SEMANALES
63	REPOLLO	KILOS	50	125	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	6,25 KILOS SEMANALES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	25 KILOS MENSUALES DE ENERO A MAYO
64	TOMATE	KILOS	2.600	5.750	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	325 KILOS SEMANALES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	ENERO Y MAYO: 230 KILOS SEMANALES FEBRERO, MARZO Y ABRIL: 287,5 KILOS SEMANALES
65	ZAPALLITO DE TRONCO	KILOS	400	1.000	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	50 KILOS SEMANALES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	ENERO Y MAYO: 40 KILOS SEMANALES FEBRERO, MARZO Y ABRIL: 50 KILOS SEMANALES
66	ZANAHORIA	KILOS	1.000	2.500	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	125 KILOS SEMANALES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	ENERO Y MAYO: 100 KILOS SEMANALES FEBRERO, MARZO Y ABRIL: 125 KILOS SEMANALES
67	ZAPALLO	KILOS	2.400	6.000	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	300 KILOS SEMANALES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	ENERO Y MAYO: 240 KILOS SEMANALES FEBRERO, MARZO Y ABRIL: 300 KILOS SEMANALES
68	PERA DE AGUA FRESCA	UNIDAD	2.800	5.500	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	350 UNIDADES SEMANALES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	ENERO Y MAYO: 220 UNIDADES SEMANALES FEBRERO, MARZO Y ABRIL: 275 UNIDADES SEMANALES

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

LRD/jaa

69	Bananas cavendish	KILOS	160	400	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	80 KILOS SEMANALES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	40 KILOS LA PRIMERA Y LA TERCERA SEMANA DE ENERO A MAYO
70	MANZANA ROJA MEDIANA	UNIDAD	8.000	11.000	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	1000 UNIDADES SEMANALES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	ENERO Y MAYO: 440 UNIDADES SEMANALES FEBRERO, MARZO Y ABRIL: 550 UNIDADES SEMANALES
71	CHOCLO FRESCO DESGRANADO	KILOS	240	500	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	30 KILOS SEMANALES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	50 KILOS LA PRIMERA Y LA TERCERA SEMANA DE ENERO A MAYO
72	HARINA DE MAIZ PRE-COCIDA	KILOS	440	1.100	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	220 KILOS LA SEGUNDA SEMANA DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	110 KILOS LA PRIMERA Y LA TERCERA SEMANA DE ENERO A MAYO
73	POROTO COLORADO	KILOS	100	180	HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO	50 KILOS LA SEGUNDA SEMANA DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	90 KILOS EN EL MES DE FEBRERO 90 KILOS EN ELE MES DE ABRIL
OBS: LAS ENTREGAS DE TODA FRUTOHORTICOLA SERAN 2 VECES A LA SEMANA							

La entrega de los bienes se realizará en el Departamento de Alimentación, Nutrición y Dietoterapia del Hospital de Clínicas (Avda. Mcal. López y Cnel. Cazal – San Lorenzo), de lunes a viernes, en el horario de 07:00 a 12:00 horas. Una vez que el Proveedor adjudicado reciba la comunicación de adjudicación se emitirán las órdenes de compra de acuerdo al cronograma establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.

En espera de vuestra participación en dicho acto, me es grato saludarlo (s) muy atentamente.

LIC. RAQUEL DUARTE
JEFA DEL DEPARTAMENTO DE CONTRATACIONES PÚBLICAS
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS