

LICITACION PUBLICA 31/24
ESPECIFICACIONES TECNICAS
PROVISION DE ALIMENTOS A GRANEL PARA HOSPITALES
CONDICIONES GENERALES

EL CONTROL DE LAS ESPECIFICACIONES ENUMERADAS, SERA DE COMPETENCIA EXCLUSIVA DE LA SECRETARÍA DE SALUD.

1- Prestación del servicio: La adjudicataria deberá realizar la distribución de los alimentos e insumos en entregas semanales de acuerdo al fraccionamiento que se le solicite con anterioridad, no pudiendo ser menor a 2 (dos) entregas semanales, siendo de su responsabilidad el flete, carga y descarga de la mercadería.
Entregará las mercaderías - **sin excepción** - entre los días lunes a domingos de cada semana en el horario de 9:00 a 12:00 hs.

2- Período de consumo: 3 meses

3- Modificación horaria: Solo será modificado el horario con previa notificación del prestatario a la autoridad del área correspondiente y a la Administración Central de la Secretaria.

4- Entrega:

Sera efectuada en el área de cocina de los hospitales, y/o donde determine la Secretaria de Salud, según detalle:

Hospitales Raúl F. Larcade y Santa María: en Av. Pte. Perón 2311, San Miguel.

Hospital San Miguel Arcángel: en Mattaldi Nº 1057, Bella Vista.

5- Recepción: En los lugares de recepción de la mercadería - detallados en el punto **3º** - deberá dejarse como comprobante el Remito triplicado, debiendo entregarse en la oficina de la Administración Central de la Secretaría de Salud – Belgrano 1342 1º piso, los remitos originales firmados por el responsable del Área de Cocina y la Factura original. No se aceptarán tachaduras ni enmiendas que no estén debidamente salvadas por el Responsable del área.

El control de calidad y cantidad de la mercadería se realizará en el lugar de recepción detallado en el punto anterior. La falta de entrega de la mercadería en fecha, hora y condiciones establecidas dará lugar al labrado de un acta donde se dejará constancia de ese incumplimiento, a fin de que se apliquen las sanciones establecidas por la reglamentación vigente.

La recepción de los productos contratados tendrá carácter de provisional y los recibos y/o remitos que se firmen quedará sujeta su recepción y conformidad definitiva al control de calidad que efectúa la repartición al momento de la entrega. Esta Secretaria de Salud de la Municipalidad de San Miguel podrá requerir la intervención de personal técnico especialista en la materia para determinar la calidad de la mercadería a recepcionar.

El adjudicatario se obliga a reponer dentro de un plazo de 24 hs. la partida que no sea recepcionada por no encontrarse dentro de las especificaciones exigidas.

Requisitos: en caso de no cumplirse con los mismos, la mercadería será devuelta con aviso al chofer y proveedor. Lo verificable al momento de las entregas será: presentación, rótulos y vida útil.

- **Presentación:** Para el caso de verduras y frutas a granel, las mismas deberán contar con una barrera física para que no estén en contacto directo con cajones de madera (ej.: cartón, plástico, etc.). Así mismo, los productos cárnicos, solicitamos puedan entregarse en bultos de no más de 5kg.
- **Rótulos:** todos los productos deberán contar con rótulos individuales en cada bulto. La información mínima que deberá detallarse en los mismos será: Lote, fecha vencimiento, fecha de envasado para el caso de verduras.

- Vida útil: Este requisito será por tipo de producto, según:

Alimento	Requisito para recepción
Cárnicos	Hasta una semana a partir de su envasado
Carne Picada	Hasta un día posterior de su envasado
Lácteos	Mínimo con 3 meses hasta el vencimiento
Secos	Mínimo con 6 meses hasta el vencimiento
Frutas y Verduras	Mínimo con una semana hasta vencimiento
Verdura "sucía"	Mínimo con una semana hasta vencimiento
Frescos	Mínimo con 1 mes hasta el vencimiento
Frutas y Verduras	Mínimo con una semana hasta vencimiento

- 6- **Transporte:** El oferente deberá presentar la documentación actualizada de el/los vehículos a ser utilizados para el transporte de los alimentos, (seguros y último pago, VTV, título, cédula verde y/o azul, habilitación).

Todo medio de transporte (carrocerías o cajas, fijas o móviles, contenedores, camiones playos, semi-remolques, cisternas, bodegas, vagones y otros) que concurra para la carga o descarga de productos, subproductos y derivados de origen animal, deberá contar con habilitación otorgada por el Senasa y cumplimentar con las exigencias", según el producto que vayan a contener:

Categoría A: Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo) y con equipo mecánico de frío.

Categoría B: Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo) sin equipo mecánico de frío y con sistemas refrigerantes autorizados por el SENASA.

Categoría C: Caja con aislamiento térmico (isotermo) sin equipo mecánico de frío.

Categoría D: Caja sin aislamiento térmico.

Categoría E: Sin caja."

Los vehículos destinados al transporte de alimentos deben reunir las condiciones de higiene y seguridad adecuadas, libres de cualquier tipo de contaminación y/o infestación.

Los alimentos, para poder ser transportados, deberán estar protegidos, ya sea por las condiciones que requiere, o por el envase que lo contiene, de acuerdo a la naturaleza del alimento, de tal forma que impidan su contaminación y/o su adulteración.

El interior del receptáculo o recipiente, en donde viaja el alimento, ya sea: cisterna, carrocería o caja, contenedor, etc.; debe ser de materiales que permitan su fácil limpieza e higienización. Además, en caso de que el alimento necesite refrigerarse, debe comprobarse que la temperatura sea la adecuada y que el equipo utilizado a tal fin funcione de manera adecuada.

- 7- **Calidad:**

CONDICIONES GENERALES SOBRE ALIMENTOS:

Carnes: apta para el consumo, fresca, oreada, en buen estado de conservación.

Para carnes rojas, se aceptarán solamente carnes magras de animales jóvenes. Envasadas al vacío.

Para pollos debe ser de grado "A", de primera calidad, de mediana gordura, frescos, sanos, pelados y eviscerados sin patas ni cabeza.

La mercadería deberá estar provista de la correspondiente tarjeta identificadora y certificado sanitario, claramente legible conteniendo la siguiente información:

CERTIFICADO SANITARIO

- 1) Identificación del tipo de corte
- 2) Certificado sanitario firmado por el veterinario del frigorífico
- 3) Datos del vehículo
- 4) Hora de salida del frigorífico
- 5) Precinto del vehículo

Lo requerido responde al cumplimiento de lo establecido por Resolución conjunta del SAGyP N° 843/92 y SENASA N° 821/92 en su art. 4to.

ESPECIFICACIONES GENERALES SOBRE ALIMENTOS:

Hortalizas: Grado elegido. Madurez apropiada, bien desarrollada, bien formada, sana, seca, limpia, con pedúnculo, tamaño uniforme, firme, color típico de la variedad, plenamente desarrollada, granos de tamaño uniforme, en bananas (maduras).

Aceites: puro, de buena calidad, fluido y limpio. Envasados reglamentariamente con fechas de vencimiento. No se admiten envasado en bidones de 5 litros.

Azúcar: Blanco de primera calidad, seca. Libre de dextrinas, materias amiláceas y sustancias extrañas. Envasada bajo normas, con fecha de vencimiento.

Cacao en polvo: Dulce, desgrasado, no más del 8% de grasas, 6% de azúcares. No se admite cascarilla de cacao.

Cereales: Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas o parásitos. Aspecto uniforme. Los granos enteros, sanos, sin puntos negros, en sus envases correspondientes con fecha de envasado y vencimiento.

Para el arroz, puede solicitarse arroz integral o parboilizado para dietas especiales.

Para los fideos, elaborados con harina de trigo duro o de sémola o semolín de primera calidad, no más del 14% de agua, sin colorantes. Variedad: al huevo o espinaca.

Para avena, arrollada, limpia. En envase original.

Galletitas: Para las de agua, en envases individuales con fecha de vencimiento.

Harinas: de trigo, tipo 3 ceros sin humedad. Con envase reglamentario. De maíz, granulada, sin harina de otros cereales. Se admite de cocción rápida.

Condimentos: De primera calidad, libre de parásitos u otros elementos extraños, con envases herméticos y fecha de vencimiento.

Dulce de batata: A la vainilla, pasta homogénea, consistente y brillante, no menos del 50% en peso de sólidos solubles. Envasado con fecha de vencimiento.

Durazno en lata: Amarillos, sin piel, con almíbar, grado elegido. Latas limpias con fechas de vencimiento.

Lácteos: Leche fluida, fresca, no menos del 1,5% de grasa, sin el agregado de azúcar, no materias amiláceas. En sachet o cartón, refrigeradas a no más de 8 grados centígrados, sin perder la cadena de frío. No se admiten congelados. Se admite para preparaciones únicamente, leche en polvo en una dilución no menor al 12%, en agua previamente hervida. Envasada correctamente, humedad no superior al 3%, los lípidos totales no inferior al 26%, los proteínas no inferiores al 25%, glúcidos mínimos 36%. Conservadas en envase original. Con fecha de vencimiento a la vista.

Quesos: -De rallar de pasta dura, homogénea, sin manchas extrañas al color, con sabor propio del tipo. Maduración mínima 3 a 6 meses.

- De pasta semi-dura, tipo fymbo o de postre en envase original con fecha de vencimiento.
- De pasta blanda, fresco, de alto contenido de humedad, sabor suave y sin corteza, requiriendo condiciones de refrigeración.
- De pasta cremosa, tipo untable, en su presentación original, sin saborizar, requiriendo condiciones de refrigeración y con fecha de vencimiento.

Legumbres: Granos seleccionados, tamaño uniforme. Libres de sustancia extrañas o parásitos. Última cosecha. Con fecha de vencimiento

Manteca: De calidad extra o primera. Con envoltorios reglamentarios. Fecha de envase y vencimiento a la vista.

Mermeladas: Sin agregado de harinas, en buen estado de conservación. Sólidos solubles no menos de 65%. En envases originales con fecha de vencimiento a la vista.

Nuez: Con cáscara, sin enranciamiento, frutos sanos de no más de 2 años de cosecha. Envasados con fecha de vencimiento.

Polvo para flan: Homogéneo con aromas naturales o artificiales, en buen estado de conservación. Con fecha de vencimiento.

Polvo de gelatina: Reconstituída, debe mantener su forma a temperatura ambiente. Envases reglamentarios con fecha de vencimiento.

Tomate al natural: Pelados, envasados en debido estado de madurez, enteros o en trozos. El triturado no debe contener más del 13 del peso en piel, fibras y semillas en conjunto. Con fecha de vencimiento.

Las presentes disposiciones están estipuladas en: Código Alimentario Argentino y en la Reglamentación de Frutas y Hortalizas (Decreto-Ley 9244/63, decretos, resoluciones y sus modificaciones)

8- MARCAS QUE NO SERÁN ACEPTADAS EN LA PRESENTE LICITACIÓN:

Descripción	Marcas
ACEITE COMESTIBLE - De girasol x litro	Caracas
FIDEO SECO - Guisero tipo lucchetti x 500 grs	Dintel; La Minucha
FIDEO SECO - Tallarin tipo lucchetti x 500 grs	Dintel; La Minucha
FLAN - Chocolate	Bedial
FLAN - De dulce de leche	Bedial
FLAN - De Vainilla	Bedial
FLAN - Dietetico	Bedial
GELATINA - De frutilla	Bedial
GELATINA - De manzana	Bedial
GELATINA - Diet de frutilla	Bedial
HARINA - De maiz - (Polenta)	La Minucha
JAMON - Cocido en horma	Las Sierras
PAN - Rallado	Agromar
QUESO - Sardo x horma	La Blanquita