



LICITACION PUBLICA N° 19/25
SECRETARIA DE SALUD

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ALIMENTOS CARNES PARA HOSPITAL LARCADE Y SAN MIGUEL ARCÁNGEL

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 acuerdo al fraccionamiento que se le solicite con anterioridad y en horarios acordados, siendo de su responsabilidad el flete, carga y descarga de la mercadería.

Duración: por 3 meses o hasta agotar la orden de compra

Entrega: se realizarán entregas semanales por motivos de almacenamiento de los hospitales

2) ENTREGA

Será efectuada en el área y/o donde determine la secretaría de Salud, según detalle:

HOSPITAL RAÚL F. LARCADE – AV. PTE. PERÓN 2311 – SAN MIGUEL

De Lunes a viernes en el rango horario de 8 a 11 am

El lugar de entrega es sobre la calle Int. Juan Irigoin 1237 (esquina Perón)

Primer portón negro (no tiene timbre)

Responsable del área de cocina Laura.Baumgart@msm.gov.ar

Responsable de Infraestructura y abastecimiento Analía.Madrid@msm.gov.ar

Entregas a pautar con Laura Baumgart

HOSPITAL SAN MIGUEL ARCÁNGEL – MATTALDI 1057 – BELLA VISTA

De Lunes a Viernes en el rango horario de 8 a 11 am

El lugar de entrega es sobre la calle Mármol (esquina mármol y bourel)

Portón de cocina plateado (no tiene timbre)

Responsable del área de cocina Jesica.Bihurriet@msm.gov.ar

Responsable de Infraestructura y abastecimiento Rocio.Acevedo@msm.gov.ar

Entregas a pautar con Jesica Bihurriet

3) RECEPCIÓN

En los lugares de recepción de la mercadería, detallados en el punto n° 2, deberá dejarse como comprobante el remito triplicado, debiendo entregarse en:

La oficina de la Administración Central de la Secretaría de Salud (Belgrano 1342 – 1° Piso)

Los remitos y facturas originales firmados por el responsable del área y/o Director Administrativo, sin excepción

ACLARACIÓN: estos puntos detallados son para la facturación mensual (la cual se presenta a mes vencido una vez controlada por las nutricionistas y la administración central)

Para las entregas semanales, se presentará un remito de entrega diaria para control de las nutricionistas y un remito para la administración central, el mismo debe estar firmado por el responsable de área de cocina que reciba la misma, en caso de presentarse faltantes o devoluciones, debe aclararse en el remito. Estos remitos parciales firmados son los tomados como válidos para realizar el control y la facturación final mensual.

No se aceptarán remitos ni facturas que no cumplan los requisitos detallados en el punto n°4

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 n° 2

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 24hs la partida que no sea recepcionada por no encontrarse dentro de las especificaciones exigidas

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, vida útil y que el artículo corresponda a la orden de compra vigente, en cuanto a marca, unidad de medida, etc.

En caso de no contar con la mercadería y realizar cambio, se debe informar previamente al hospital para solicitar autorización.

La mercadería reemplazada debe ser de igual calidad y unidad de medida.

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.

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

4) REMITO Y FACTURA

Se presentará un remito y una factura por cada hospital con las cantidades totales entregadas por mes (previo al control por parte de la administración central)

Deben ser originales (no se aceptan fotocopias)

Debe estar indicado a que orden de compra corresponde, tanto en el remito como en la factura

La fecha de la facturación debe ser igual o posterior a la fecha del remito

CAE y CAI con vencimiento vigente como mínimo de un mes a la fecha de facturación

Deben coincidir los logos identificatorios de la empresa, nombre fantasía o razón social en ambos y estos deben ser como están inscriptos en el municipio

Debe coincidir la tipografía en ambos

Debe coincidir la descripción, marca, cantidad, unidad de medida y precio unitario del ítem en remito y factura, y esta debe ser igual a la de la orden de compra. En caso que su sistema de facturación no se lo permita, debe presentar una nota aclaratoria adjunta con la descripción tal cual se solicita en este punto, la misma debe ser original y debe estar firmada por un responsable de la empresa

Debe estar relacionado y vinculado el N° de cuit en la factura al igual que el remito

Para que sean recepcionados los remitos y facturas por la secretaría de salud, el remito debe estar firmado por el Director Administrativo del área (no encargados) solo en esa condición serán recepcionados y sellados

5) CALIDAD

ESPECIFICACIONES GENERALES DE LOS ÍTEMS

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.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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.

6) MUESTRAS

En caso que se requiera, se solicitará a los proveedores que se presenten muestras de los insumos cotizados para comprobar la calidad y cumplimiento de requisitos solicitados

7) COTIZACIÓN

UNIDAD DE MEDIDA A COTIZAR – POR KILOGRAMO

Obligados a cotizar todos los ítems

Se adjudica por ítem por calidad y precio