



LICITACION PUBLICA N° 20/25
SECRETARIA DE SALUD

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ALIMENTOS FRESCOS + FRUTAS Y VERDURAS PARA HOSPITALES

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

Sera efectuada en el área y/o donde determine la secretaria 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 Analia.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 Secretaria 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

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
Lácteos	Mínimo con 3 meses hasta el vencimiento
Frescos	Mínimo con 1 mes hasta el vencimiento

Alimento	Requisito para recepción
Frutas y Verduras	Mínimo con una semana hasta vencimiento
Verdura "sucía"	Mínimo con una semana hasta vencimiento
Frutas y Verduras	Mínimo con una semana hasta vencimiento

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.

4) REMITO Y FACTURA

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 secretaria 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

QUESOS

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.

Manteca

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

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).

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)

ACLARACIONES PARTICULARES DE LOS SIGUIENTES ITEMS

CORRESPONDEN AL HOSPITAL SAN MIGUEL ARCÁNGEL

ITEM 6 QUESO CREMA UNTABLE – CANTIDAD 48 POTES DE 300 GRAMOS

Se realiza la siguiente salvedad de la unidad de medida a cotizar, la cual es por UNIDAD.

Se sugiere como medida mínima a cotizar envase por 300 gramos.

ITEM 11 – YOGHURT DESCREMADO FIRME POR 190 GRAMOS – CANTIDAD 72 UNIDADES

se realiza la siguiente salvedad en la descripción correcta de la unidad de medida a cotizar,

se sugiere que la presentación sea en pote de 190 gramos y se cotice por unidad.

ITEM 12 – YOGHURT ENTERO FIRME POR 190 GRAMOS – CANTIDAD 72 UNIDADES

se realiza la siguiente salvedad en la descripción correcta de la unidad de medida a cotizar,

se sugiere que la presentación sea en pote de 190 gramos y se cotice por unidad.

ITEM 13 – YOGHURT DESCREMADO BEBIBLE – CANTIDAD 48 UNIDADES

se realiza la siguiente salvedad en la descripción correcta de la unidad de medida a cotizar,

se sugiere que la presentación sea SACHET X 900 CC y se cotice por unidad.

ITEM 14 – YOGHURT ENTERO BEBIBLE – CANTIDAD 48 UNIDADES

se realiza la siguiente salvedad en la descripción correcta de la unidad de medida a cotizar,

se sugiere que la presentación sea SACHET X 900 CC y se cotice por unidad.

CORRESPONDEN AL HOSPITAL LARCADE

ITEM 49 – QUESO CREMA UNTABLE – CANTIDAD 168 POTES DE 300 GRAMOS

Por error en la carga del suministro se realiza la siguiente salvedad en la descripción correcta de la unidad de medida a cotizar, la cual es por UNIDAD y no por KILOGRAMO.

Se sugiere como medida mínima a cotizar envase por 300 gramos.

ITEM 54 – YOGHURT DESCREMADO FIRME POR 190 GRAMOS – CANTIDAD 168 UNIDADES

se realiza la siguiente salvedad en la descripción correcta de la unidad de medida a cotizar,

se sugiere que la presentación sea en pote de 190 gramos y se coticie por unidad.

ITEM 55 – YOGHURT ENTERO FIRME POR 190 GRAMOS – CANTIDAD 168 UNIDADES

se realiza la siguiente salvedad en la descripción correcta de la unidad de medida a cotizar,

se sugiere que la presentación sea en pote de 190 gramos y se coticie por unidad.

ITEM 56 – YOGHURT DESCREMADO BEBIBLE – CANTIDAD 168 UNIDADES

se realiza la siguiente salvedad en la descripción correcta de la unidad de medida a cotizar,

se sugiere que la presentación sea SACHET X 900 CC y se coticie por unidad.

ITEM 57 – YOGHURT ENTERO BEBIBLE – CANTIDAD 168 UNIDADES

se realiza la siguiente salvedad en la descripción correcta de la unidad de medida a cotizar,

se sugiere que la presentación sea SACHET X 900 CC y se coticie por unidad.

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) COTIZACION

Obligados a cotizar todos los ítems

Se adjudica por ítem

UNIDADES DE MEDIDA QUE HAY QUE RESPETAR EN LA LICITACION

HUEVOS	UNIDAD
TAPAS DE EMPANADA / TARTA	PAQUETE
FIAMBRES	KILOGRAMO
QUESO UNTABLES / CREMA	UNIDAD (POTE / ENVASE)
CREMA DE LECHE	LITRO
YOGHURT ENTERO Y BEBIBLE	UNIDAD (ENTERO EN POTE Y BEBIBLE EN SACHET)
PASTAS FRESCAS	KILOGRAMO
LEVADURA FRESCA	KILOGRAMO
VERDURAS	KILOGRAMO
FRUTAS	KILOGRAMO

MARCAS QUE **NO SERÁN** ACEPTADAS EN LA PRESENTE LICITACIÓN:

JAMON - Cocido en horma Las Sierras

QUESO - Sardo x horma La Blanquita