1. ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO

1.1 Cámaras de frío

1.1.1 Características

Un espacio de 90 m3 a una temperatura entre 2° C a 8 ° C
Un espacio de 90 m3 a una temperatura entre -18°C a -30 ° C

1.1.2 Localización

Deberá encontrarse dentro de la ciudad de Buenos Aires.

1.1.3 Condiciones

- a) El espacio contratado deberá estar claramente identificado, delimitado y ser de uso exclusivo del usuario contratante por el lapso de un año, con opción a prórroga.
- b) El servicio deberá prestarse manteniendo las temperaturas solicitadas en forma permanente, asegurando la temperatura y humedad controladas con un sistema continuo de registro de al menos dos canales que garantice la inalterabilidad de los datos, con alarma audiovisual y alarma a distancia ante un eventual desvío de esas variable.
- c) Las cámaras y el lugar donde están situadas deberán disponer de un sistema preventivo de detección y contención de accidentes ígneos, un sistema de registro y control de humedad y temperatura y un sistema de control de derrames.
- d) Se deberá contar con una fuente de energía alternativa con una autonomía mínima de 24 horas que se accione automáticamente ante eventuales cortes de energía eléctrica.

1.2 Recepción de productos

El adjudicatario recibirá regularmente los productos del proveedor contratado por la Administración Nacional de Laboratorios e Institutos de Salud o quien ésta designe. La operación de recepción incluirá en todos los casos la descarga del transporte, la despaletización, control de los remitos, repaletización, registro de existencia y movimientos.

1.3 Almacenamiento

El adjudicatario realizará la tarea de almacenamiento de todos los productos según lo previsto por la normativa de buenas prácticas establecidas por la ADMINISTRACION NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA

Deberá ingresar los productos en su sistema de stock, registrando su ubicación en el depósito. Los productos deberán ser estibados en racks manteniendo las siguientes recomendaciones:

- En cada posición no podrá haber más de un ítem.
- El almacenamiento se hará por tipo de producto y presentación, así como por lote por palet.
- Se identificará mediante carteles, la calidad de producto por caja, el lote, el vencimiento y la fecha de ingreso.

Los productos deberán estar estibados dentro de la cámara con un mínimo de separación del piso de 15 cm de alto, distante de las paredes laterales a no menos de 50 cm de distancia y con una altura que no podrá superar los 3 metros.

1.4. Despacho de productos

El adjudicatario se hará responsable de la preparación y el despacho de los productos, desde la cámara al transportista que llega a planta, designado por la ANLIS, de lunes a sábado de 07.00

a 18.00 horas. Para el mismo, el adjudicatario deberá acondicionar el pedido en cajas de polietileno expandido, acompañadas de refrigerantes congelados, bolsas térmicas o similares. En caso de ser necesario hielo seco, el mismo será suministrado por ANLIS. Asimismo, el adjudicatario deberá disponer de una guardia para despachos en días y horarios no laborables para casos de urgencia, disponiendo de dos líneas de teléfonos para su coordinación.

2. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

1. Descripción de la/s cámara/s que se destinarán al almacenamiento, indicando metros totales, volumen y temperaturas. No se admitirá la simple referencia de que se ajusta al Pliego de Bases y Condiciones Particulares.
2. Constancia de habilitación otorgada por la ADMINISTRACION NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA para el almacenamiento de productos farmacéuticos.
3. Copia de la última acta de inspección realizada por el INSTITUTO NACIONAL DE MEDICAMENTOS.
4. Listado que indique nombre del cliente -organismo o empresa contratante- objeto del contrato, periodo de contratación y nombre y teléfono de persona de contacto. Asimismo se deberá acompañar copia de los contratos u órdenes de compra y referencias sobre el desempeño del servicio.
5. Manual de Procedimiento de Buenas Prácticas de Almacenamiento desarrollado con claridad y precisión, que incluya los registros a utilizar para el control efectivo de los procesos y los responsables de cada área.
6. Manual de procedimientos sobre limpieza y desinfección.
7. Plan de contingencia para afrontar accidentes con los productos almacenados.