

## **1. ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO**

### **1.1 Cámaras de frío**

#### 1.1.1 Características

Un espacio de 90 m<sup>3</sup> a una temperatura entre 2 y 8 °C

Un espacio de 90m<sup>3</sup> a una temperatura entre -18 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.
- 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.