



1983/2023  
40 años de democracia



Universidad Nacional del Nordeste

Facultad de Ciencias Agrarias

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: AGUA ENVASADA**

Corrientes, 06 de Marzo de 2023

- 1) Deberá ajustarse a los requerimientos establecidos en el Código Alimentario Argentino, Capítulo XII en el Artículo **983 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 68/2007 y N° 196/2007)** e informar:
- Habilitaciones del establecimiento actualizadas por la Autoridad de Aplicación.
  - Habilitaciones actualizadas de los vehículos como transporte de sustancias alimenticias.
  - Identificación del personal habilitado para el ingreso a la Facultad Cs. Agrarias – U.N.N.E.
  - Fuente de provisión.
  - Tratamientos aplicados y sustancias empleadas
  - Tratamiento antimicrobiano empleado
  - Sistemas y materiales de almacenamiento del agua procesada
  - Controles físico-químico en línea (indicar parámetros)
  - Copia protocolos de análisis realizados en laboratorio habilitado, físico-químico y bacteriológico **actualizado** según las siguientes especificaciones.

Tabla: Especificaciones CAA para agua envasada

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>Características físicas</b>              |                   |
| Turbiedad, máx                              | 3 N T U           |
| Color máx                                   | 5 Escala Pt-Co:   |
| Olor  | Característico.   |
| <b>Características químicas:</b>            |                   |
| pH (a excepción de las aguas carbonatadas): | 6,0 - 9,0.        |
| Amoníaco (NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> )    | máx.: 0,20 mg/l;  |
| Antimonio                                   | máx.: 0,02 mg/l;  |
| Aluminio residual (Al)                      | máx.: 0,20 mg     |
| Arsénico (As)                               | máx.: 0,01 mg/l   |
| Boro (B)                                    | máx.: 0,5 mg/l    |
| Bromato                                     | máx.: 0,01 mg/l   |
| Cadmio (Cd)                                 | máx.: 0,01 mg/l;  |
| Cianuro (CN <sup>-</sup> )                  | máx.: 0,10 mg/l;  |
| Cinc (Zn)                                   | máx.: 5,00 mg/l   |
| Cloro residual (Cl)                         | máx.: 0,5 mg/l    |
| Cloruro (Cl <sup>-</sup> )                  | máx.: 350 mg/l;   |
| Cobre (Cu)                                  | máx.: 2,00 mg/l   |
| Cromo (Cr)                                  | máx.: 0,05 mg/l;  |
| Fluoruro (F <sup>-</sup> ),                 | máx.: 2,0 mg/l;   |
| Hierro (Fe)                                 | máx.: 2,0 mg/l;   |
| Manganeso (Mn)                              | máx.: 0,10 mg/l;  |
| Mercurio (Hg)                               | máx.: 0,001 mg/l; |
| Niquel (Ni)                                 | máx.: 0,02 mg/l   |
| Nitrato (NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> )     | máx.: 45 mg/l     |
| Nitrito (NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> )     | máx.: 0,10 mg/l   |
| Plata (Ag)                                  | máx.: 0,05 mg/l   |
| Plomo (Pb)                                  | máx.: 0,05 mg/l   |
| Selenio (Se)                                | máx.: 0,01 mg/l   |
| Sólidos disueltos totales                   | máx.: 1500 mg/l;  |
| Sulfatos (SO <sub>4</sub> <sup>=</sup> )    | máx.: 500 mg/l    |



Características Microbiológicas:

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Bacterias coliformes: NMP a 37 °C - 48 hs (Caldo de Mc Conkey o Lauril sulfato), en 100 ml: | menor de 3/ ausencia. |
| Escherichia coli:   | ausencia en 100 ml.   |
| Pseudomonas aeruginosa  | ausencia en 100 ml.   |
| Bacterias mesófilas (APC - 37 °C 24 hs.)  | < 500 UFC/ml.         |

- 2) **Envases:** Los bidones deberán ser esterilizados de VEINTE (20) litros, con tapa herméticamente cerrada y precintados que asegure condiciones de higiene donde conste de manera impresa y **clara** la fecha de elaboración y de vencimiento. Los envases de retorno deberán cumplir con los requisitos del Anexo I del Artículo 983.

Presentar un prototipo de etiqueta con la rotulación exigida en los puntos a); b); c); d); e); f), g); h) del **Anexo I** artículo 983 del CAA.

Sistema de lavado y sanitación de los envases nuevos y retornables. **Informar**

**Procedimientos.**

**Inspección de envases limpios y de envases cargados.**

- 3) Limpieza y desinfección de los dispensers UNA (1) vez al mes por cuenta y cargo de la Provedora.
- 4) Visita técnica a solicitud de ésta Secretaría dentro de las 24 (veinticuatro) hs. del llamado
- 5) En el supuesto caso que un equipo deba ser retirado para su reparación o el tiempo de reparación en el lugar supere las 48 (Cuarenta y ocho) horas, se deberá proveer otro equipo similar en reemplazo, por el período que duren los trabajos.
- 6) **Período de entrega de bienes:** 12 meses, a contar a partir de la adjudicación de la presente contratación o hasta agotar la cantidad de bidones de la Orden de Compra; lo que ocurra primero.
- 7) **Lugar/es de entrega:** Facultad de Ciencias Agrarias (Sgto. Cabral N° 2131) y Campo Didáctico experimental ubicado en RN N° 12 y Avenida Centenario.
- 8) El oferente deberá informar en su oferta el costo de los dispensers en cantidad de botellones para que ante un caso de extravío o hecho similar de un dispenser, la adjudicataria deberá facturar el equivalente a bidones de agua.