

ANEXO I

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: SERVICIO DE AGUA ENVASADA

Corrientes, febrero 2025

1) Deberá ajustarse a los requerimientos establecidos en el Código Alimentario Argentino, Capítulo XII en el Artículo 983 - (Resolución Conjunta Sec Calidad en Salud y Sec. de Alimentos, Bioeconomía y D. Regional N° 22/2021), que se detallan a continuación

- a) Habilitaciones del establecimiento actualizadas por la Autoridad de Aplicación.
- b) Habilitaciones actualizadas de los vehículos como transporte de sustancias alimenticias.
- c) Identificación del personal habilitado para el ingreso a la Facultad Cs. Agrarias – U.N.N.E.
- d) Fuente de provisión.
- e) Tratamientos aplicados y sustancias empleadas.
- f) Tratamiento antimicrobiano empleado.
- g) Sistemas y materiales de almacenamiento del agua procesada.
- h) Controles físico-químico en línea (indicar parámetros).
- i) Copia protocolos de análisis, identificando el número de lote y la fecha de elaboración, realizados en laboratorio habilitado, físico-químico y bacteriológico actualizado según las siguientes especificaciones.

El agua envasada en esas condiciones deberá consignar en el rotulado la localidad de elaboración y no podrá expendirse fuera de ella

Tabla: Especificaciones CAA para agua envasada:

Turbiedad, máx.: 3 NTU:

Color máx.: 5 Escala Pt-Co:

Olor: característico.

Características químicas:

pH (a excepción de las aguas carbonatadas): 6,0 - 9,0.

Substancias inorgánicas:

Amoníaco (NH₄⁺) máx.: 0,20 mg/l;

Aluminio residual (Al) máx.: 0,20 mg/l;

Arsénico (As) máx.: 0,01 mg/l;

Cadmio (Cd) máx.: 0,01 mg/l;

Cianuro (CN⁻) máx.: 0,10 mg/l;

Cinc (Zn) máx.: 5,00 mg/l;

Cloro residual (Cl) máx.: 0,5 mg/l;

Cloruro (Cl⁻) máx.: 350 mg/l;

Cobre (Cu) máx.: 2,00 mg/l;

Cromo (Cr) máx.: 0,05 mg/l;

Fluoruro (F⁻), 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;

Níquel (Ni) máx.: 0,02 mg/l;

Nitrato (NO₃⁻) máx.: 45 mg/l;

Nitrito (NO₂⁻) máx.: 0,10 mg/l;

Plata (Ag) máx.: 0,05 mg/l;

Plomo (Pb) máx.: 0,05 mg/l;

Sólidos disueltos totales, máx. 1500 mg/l;

Sulfatos (SO₄⁼) máx.: 500 mg/l

Características Microbiológicas:

Bacterias Coliformes /100 ml	Ausencia
Bacterias Coliformes NMP /100 ml	<1,1
Bacterias Eschericia Coli	Ausencia
Pseudomonas	Ausencia

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 Proveedora.

4) Visita técnica a solicitud de ésta Facultad 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 aproximado de provisión de bidones: seis (6) 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.