

## PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

### PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Tipo:	<b>Contratación Directa por Compulsa Abreviada</b>
Número:	<b>6/2019</b>
Clase:	<b>Sin Clase</b>
Modalidad:	<b>Sin Modalidad</b>
Motivo contratación directa:	<b>Por monto</b>
Expediente:	<b>EXP : 2061/2018</b>
Objeto de la contratación:	<b>Contratación anual del servicio de suministro de agua potable y comodato de dispensers para distintas sedes de la Universidad</b>
Costo del pliego:	<b>\$ 0,00</b>

### OBTENCIÓN DEL PLIEGO

Lugar/Dirección	Plazo y horario
Roque Saenz Peña 352, (1876), BERNAL, Buenos Aires	desde el 12 de febrero de 2019

### CONSULTAS

Lugar/Dirección	Plazo y horario
licitaciones@unq.edu.ar, (1876), BERNAL, Buenos Aires	hasta el 18 de febrero de 2019 a las 11 horas

### PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Lugar/Dirección	Plazo y horario
Roque Saenz Peña 352, (1876), BERNAL, Buenos Aires	Desde 12/02/2019 hasta 22/02/2019 a las 11:00 hs.

### ACTO DE APERTURA

Lugar/Dirección	Plaza y Horario
Roque Saenz Peña 352, (1876), BERNAL, Buenos Aires	22/02/2019 a las 11:00 hs.

## CONDICIONES PARTICULARES

### ARTÍCULO 1: Orden de prelación

- Reglamento para la adquisición de bienes y servicios de la Universidad Nacional de Quilmes (Podrá ser consultado: <http://www.unq.edu.ar/advf/documentos/5a281cd2e9c36.PDF>) aprobado por Resolución CS 545/17
- Las normas que se dicten en consecuencia del presente reglamento.
- Decreto 1023/01 Régimen de contrataciones, sus reglamentarios, sus modificatorios y complementarios en lo que fuere aplicable.
- El pliego Único de Bases y Condiciones Generales (Podrá ser consultado: <http://www.unq.edu.ar/advf/documentos/5a281d28eaf5a.doc>)
- El pliego de Bases y Condiciones Particulares
- La Oferta
- Las muestras que se hubieren acompañado
- La adjudicación
- La orden de compra, o de venta o el contrato en su caso.

### ARTÍCULO 2: Notificaciones

Todas las notificaciones entre la Universidad Nacional de Quilmes y los interesados, oferentes, adjudicatarios o cocontratantes se realizarán por correo electrónico: Los oferentes deberán constituir una dirección de correo electrónico que deberá ser declarada dentro de la documentación de la oferta. A esa dirección, la Universidad le notificará los actos que correspondan al proceso licitatorio. **Las notificaciones por este medio se considerarán perfeccionadas el primer día hábil siguiente al de la fecha de ingreso de la notificación de su cuenta, momento en que comienzan a correr los plazos, sirviendo de prueba suficiente la constancia que el correo electrónico genere para el emisor.**

Dirección institucional de correo electrónico en los que serán válidas las comunicaciones que emita y reciba la Dirección de Suministros: Cualquiera de las siguientes: [compras@unq.edu.ar](mailto:compras@unq.edu.ar), [licitaciones@unq.edu.ar](mailto:licitaciones@unq.edu.ar), [notificacionescompras@unq.edu.ar](mailto:notificacionescompras@unq.edu.ar)

### ARTÍCULO 3: Requisitos de la oferta

- 1) No se requiere la presentación de pliegos junto con la oferta
- 2) UN SOLO EJEMPLAR EN ORIGINAL con TODAS LAS HOJAS FIRMADAS Y ACLARACION DE NOMBRE Y APELLIDO (No se requiere duplicados ni triplicados)
- 3) Anexo I del pliego completo y firmado consignando PRECIO UNITARIO Y TOTAL Y MARCA y MODELO OFERTADO si correspondiera
- 4) Anexo II del pliego completo y firmado
- 5) Garantía de oferta si correspondiera
- 6) Constancia pre/inscripción Sistema SIPRO o COMPR.AR
- 7) Constancia de visita Sede Bernal y Ezpeleta según Art N° 25 del presente Pliego

### ARTÍCULO 4: Mantenimiento de la oferta

Los oferentes deberán mantener las ofertas por el término de mínimo de sesenta (60) días corridos contados a partir de la fecha del acto de apertura. El plazo de sesenta (60) días se prorrogará en forma automática por un lapso igual al inicial o por el que se fije en el respectivo pliego particular, y así sucesivamente, salvo que el oferente manifestara en forma expresa su voluntad de no renovar el plazo de mantenimiento con una antelación mínima de diez (10) días corridos al vencimiento de cada plazo.

Si el oferente, en la nota por la cual manifestara que no mantendrá su oferta, indicará expresamente desde qué fecha retira la oferta, la Universidad Nacional de Quilmes la tendrá por retirada en la fecha por él expresada. Si no indicara fecha, se considerará que retira la oferta a partir de la fecha de vencimiento del plazo de mantenimiento de la oferta en curso. No obstante, la Universidad podrá requerir una menor extensión de plazo de garantía de oferta en cualquier instancia del procedimiento. El oferente que manifestara que no mantendrá su oferta quedará excluido del procedimiento de selección a partir de la fecha indicada en el párrafo anterior. Si el oferente manifestara su negativa a prorrogar el mantenimiento de su oferta dentro del plazo fijado a tal efecto, quedará excluido del procedimiento de selección, sin pérdida de la garantía de mantenimiento de la oferta. Si por el contrario, el oferente manifestara su voluntad de no mantener su oferta fuera del plazo fijado para realizar tal manifestación o retirara su oferta sin cumplir con los plazos de mantenimiento, corresponderá excluirlo del procedimiento y ejecutar la garantía de mantenimiento de la oferta.

#### **ARTÍCULO 5: Plazo límite para comunicación de Circulares aclaratorias**

La Dirección de Suministros podrá comunicar Circulares Aclaratorias hasta el día 19 de febrero de 2019

#### **ARTÍCULO 6: Presentación de ofertas**

Se recepcionarán hasta la hora y fecha indicadas en Roque Sáenz Peña 352, Bernal, Casa N° 5 – Dirección de Suministros, o Mesa de Entradas.

#### **ARTÍCULO 7: Moneda de cotización**

Todos los precios volcados en la planilla de cotización, deberán ser expresados en PESOS IVA incluido. Esta Institución reviste el carácter de “Consumidor Final”, por lo cual dicho gravamen, no debe estar discriminado. El precio deberá incluir los gastos de transporte hasta la Universidad.

#### **ARTÍCULO 8: Errores de cotización**

Si el total cotizado para cada renglón no respondiera al precio unitario, se tomará este último como precio cotizado.

Todo otro error en el monto cotizado denunciado por el oferente o detectado por el organismo contratante antes de la adjudicación, producirá la desestimación de la oferta en los renglones pertinentes, con pérdida de la garantía de mantenimiento de la oferta en la proporción que corresponda.

## **ARTÍCULO 9: Garantía de la oferta**

5% DEL MONTO TOTAL DE LA OFERTA (MAYOR VALOR PRESENTADO) en PESOS.

Las garantías a que se refiere el artículo anterior podrán constituirse de las siguientes formas, o mediante combinaciones de ellas:

- a) En efectivo, mediante depósito bancario en una cuenta de la Universidad, o giro postal o bancario.
- b) Con cheque certificado contra una entidad bancaria, con preferencia del domicilio de la Universidad. Ésta, a través de la Tesorería, deberá depositar el cheque dentro de los plazos que rijan para estas operaciones.
- c) Con seguro de caución, mediante pólizas aprobadas por la SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LA NACIÓN, extendidas a favor de la Universidad y cuyas cláusulas se conformen con el modelo y reglamentación que a tal efecto dicte la Autoridad de Aplicación. Se podrán establecer los requisitos de solvencia que deberán reunir las compañías aseguradoras, con el fin de preservar el eventual cobro del seguro de caución. La Universidad deberá solicitar al oferente o adjudicatario la sustitución de la compañía de seguros, cuando durante el transcurso del procedimiento o la ejecución del contrato la aseguradora originaria deje de cumplir los requisitos que se hubieran requerido.
- d) Con pagarés a la vista, cuando el importe que resulte de aplicar el porcentaje que corresponda, según se trate de la garantía de mantenimiento de oferta, de cumplimiento de contrato, de anticipo financiero (contragarantía) o de impugnación, o bien el monto fijo que se hubiere establecido en el pliego, no supere la suma de 500.000 pesos; es decir que la oferta no supere los 10.000.000 pesos.

**Las garantías de mantenimiento de la oferta serán constituidas por el plazo de validez de aquélla y su eventual prórroga. Todas las garantías deberán cubrir el total cumplimiento de las obligaciones contraídas, debiendo constituirse en forma independiente para cada procedimiento de selección.**

## **ARTÍCULO 10: Excepciones a presentar garantías**

No será necesario presentar garantías en los siguientes casos:

- a) Adquisición de publicaciones periódicas, licencias, software.
- b) Contrataciones de avisos publicitarios.
- c) Cuando el monto de la oferta no supere la cantidad que represente DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS.
- d) Cuando el monto de la orden de compra, venta o contrato no supere la cantidad que represente DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS.
- e) Contrataciones que tengan por objeto la locación de obra intelectual a título personal.
- f) Ejecución de la prestación dentro del plazo de integración de la garantía. En el caso de rechazo el plazo para la integración de la garantía se contará a partir de la comunicación del rechazo y no desde la notificación de la orden de compra o de la firma del respectivo contrato. Los elementos rechazados quedarán en caución y no podrán ser retirados sin, previamente, integrar la garantía que corresponda.
- g) Cuando el oferente sea una jurisdicción o entidad perteneciente al Sector Público Nacional en los términos del artículo 8° de la Ley N° 24.156 y sus modificaciones.
- h) Cuando el oferente sea un organismo provincial, municipal o del Gobierno de la Ciudad Autónoma de

Buenos Aires.

No obstante lo dispuesto, todos los oferentes, adjudicatarios y cocontratantes quedan obligados a responder por el importe de la garantía no constituida, de acuerdo al orden de afectación de penalidades establecido en el presente reglamento, sin que puedan interponer reclamo alguno sino después de obtenido el cobro o de efectuado el pago.

Las excepciones previstas en el presente artículo no incluyen a las contragarantías

### **ARTÍCULO 11: Compre Mipyme**

COMPRES MIPYME (LEY N° 25.300). La condición de MIPYME deberá certificarse mediante Declaración Jurada, la cual acredite el cumplimiento de las condiciones requeridas en la Resolución N° 39/2016 Artículo 2º, bis. de la SECRETARÍA DE EMPRENDEDORES Y DE LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA. Asimismo dicha declaración deberá ser acompañada por el comprobante generado por el Sistema AFIP

### **ARTÍCULO 12: Comisión Evaluadora. Preadjudicación**

Criterio de selección: la oferta más conveniente que se ajuste a las especificaciones técnicas, según el informe técnico de la/s área/s requirente/s, según corresponda a cada ítem o a su totalidad prevista como forma de adjudicación en el pliego.

Evaluación de las calidades de todos los oferentes:

1. Resultado de la consulta a los Sistemas de Información de Proveedores para determinar si los oferentes se encuentran incorporados a dichos sistemas, si no están suspendidos o inhabilitados para contratar con la Administración Nacional en virtud de sanciones aplicadas por la ONC y si los datos se encuentran actualizados.
2. Verificación de la vigencia del Certificado Fiscal para Contratar emitido por la Administración Federal de Ingresos Públicos al momento de la adjudicación, si el mismo no estuviera vigente durante esta etapa no podrá recomendar su adjudicación cuando la oferta sea superior a 200 MIL PESOS.
3. Explicación de los motivos de la recomendación de la exclusión, cuando alguno de los oferentes no fuere elegible para contratar.

### **ARTÍCULO 13: Antecedentes**

A los efectos de la evaluación de ofertas, y a los efectos del orden de mérito y/o precalificación de ofertas, serán tenidos en cuenta:

- Antecedentes de incumplimientos en la Universidad Nacional de Quilmes
- Antecedentes de incumplimientos de entrega y/o suspensiones, sanciones en la Oficina Nacional de Contrataciones.

### **ARTÍCULO 14: Causales de desestimación de ofertas NO SUBSANABLES**

Será desestimada la oferta, sin posibilidad de subsanación, en los siguientes supuestos:

- a) Si no estuviera redactada en idioma nacional.
- b) Si tuviere tachaduras, raspaduras, enmiendas o interlíneas sin salvar en las hojas que contengan la propuesta económica, la descripción del bien o servicio ofrecido, plazo de entrega, o alguna otra parte que hiciera a la esencia del contrato.

misma fuera insuficiente en más de un diez por ciento (10%) del monto correcto (en los casos que correspondiere).

d) Si estuviera escrita con lápiz o con un medio que permita el borrado y reescritura sin dejar rastros.

e) Si fuere formulada por personas que tuvieran una sanción vigente de suspensión o inhabilitación para contratar con la Administración Nacional al momento de la apertura de las ofertas o en la etapa de evaluación de aquéllas o en la adjudicación.

f) Si fuera formulada por empresas que no estuvieran incorporadas en alguno de los Sistemas de Información de Proveedores a la fecha de comienzo del período de evaluación de las ofertas.

g) Si fuere formulada por personas físicas o jurídicas no habilitadas para contratar con la Administración Nacional al momento de la apertura de las ofertas o en la etapa de evaluación de aquéllas o en la adjudicación.

h) Si contuviera condicionamientos.

i) Si contuviera cláusulas en contraposición con las normas que rigen la contratación o que impidieran la exacta comparación con las demás ofertas.

j) Cuando contuviera errores u omisiones esenciales.

k) Si el precio cotizado mereciera la calificación de vil o no serio

l) Se acredite que el oferente tenga incumplimiento/s en anteriores contratos u ordenes de compra en la Universidad y/o sanciones en la Oficina Nacional de Contrataciones, de acuerdo a lo que se disponga en los respectivos pliegos de bases y condiciones particulares

## **II) Falta de presentación de Anexo I y II completos y firmados del presente pliego**

### **ARTÍCULO 15: Impugnaciones al dictamen de evaluación**

Los oferentes y aquellos que acrediten fehacientemente algún interés podrán impugnar el dictamen de evaluación dentro de los tres (3) días de su comunicación o de su difusión en el sitio de Internet de la Universidad y/o de la ONC, según corresponda, previa integración de la garantía..

### **ARTÍCULO 16: Garantía de impugnación**

De impugnación al dictamen de evaluación de las ofertas: tres por ciento (3%) del monto de la oferta del renglón o los renglones en cuyo favor se hubiere aconsejado adjudicar el contrato. Si el dictamen de evaluación para el renglón o renglones que se impugnen no aconsejare la adjudicación a ninguna oferta, el importe de la garantía de impugnación se calculará sobre la base del monto de la oferta del renglón o renglones del impugnante.

e) De impugnación del dictamen de preselección: en los casos de impugnaciones contra la precalificación, en las licitaciones o concursos de etapa múltiple, por el monto fijo de 50 MIL PESOS

f) Quien acredite un interés legítimo, no habiendo presentado oferta: impugnación al dictamen de evaluación: monto fijo de 50 MIL PESOS

### **ARTÍCULO 17: Adjudicación y Orden de Compra**

La adjudicación se otorgará por la totalidad de los ítems según resulte más conveniente conforme el precio, la calidad, idoneidad del oferente y demás condiciones de la oferta.

El proponente podrá formular oferta por todos los ítems o por algunos de ellos.

La adjudicación y la orden de compra serán notificadas por correo electrónico. **El plazo de vencimiento de**

**entrega de los bienes comienza a partir de esta notificación de la orden de compra.**

#### **ARTÍCULO 18: Garantía de adjudicación/cumplimiento de contrato**

El adjudicatario deberá integrar la garantía de cumplimiento del contrato (10% del monto total de la adjudicación) dentro del término de quince (15) días hábiles de recibida la orden de compra o de la firma del contrato. La Dirección de Suministros recibirá la garantía de cumplimiento de contrato. Si el cocontratante no integrara la garantía de cumplimiento de contrato en el plazo fijado en el presente artículo, se lo intimará por un nuevo plazo y en caso de no integrarla se rescindirá el contrato, siendo pasible el proveedor de las Penalidades y Sanciones establecidas en el presente Reglamento y de tener que abonar a la Universidad el valor equivalente al de la mencionada garantía.

No se requerirá garantía si:

1) Ejecución de la prestación o entrega de los bienes se realiza dentro del plazo de integración de la garantía. En el caso de rechazo el plazo para la integración de la garantía se contará a partir de la comunicación del rechazo y no desde la notificación de la orden de compra o de la firma del respectivo contrato. Los elementos rechazados quedarán en caución y no podrán ser retirados sin, previamente, integrar la garantía que corresponda.

2) Cuando el monto de la orden de compra, venta o contrato no supere la cantidad de PESOS DOSCIENTOS CINCUENTA MIL.

#### **ARTÍCULO 19: Plazo y lugar de entrega**

Comienzo del servicio:

10 días corridos a partir de la notificación de la orden de compra, vía correo electrónico, según Anexo II del pliego (Declaración de constitución de correo electrónico para notificaciones)

Se admitirán entregas parciales en los casos que así lo demanden. Para dichos casos, se deberán formular facturas parciales que contengan los ítems entregados en el momento.

ENTREGAS:

Sede Bernal: coordinar con: [inten@unq.edu.ar](mailto:inten@unq.edu.ar)

Sede Ezpeleta: coordinar con: [njara@unq.edu.ar](mailto:njara@unq.edu.ar) o quien ésta designe

En todos los casos la mercadería deberá ser descargada por personal de la empresa adjudicataria

#### **ARTÍCULO 20: Entrega de mercaderías**

La recepción de las mercaderías tendrá carácter de provisional y los remitos que se firmen quedarán sujetos a la recepción definitiva.

La recepción definitiva se realizará dentro de los 10 días a contar desde la fecha de recepción de mercadería

Verificados los plazos de entrega y previa coordinación con el sector requirente, corresponderá a LA COMISIÓN DE RECEPCIÓN DEFINITIVA DE BIENES Y SERVICIOS efectuar los reclamos al proveedor vía correo electrónico cuando las mercaderías o bienes no se hubieren entregado en los plazos pactados originariamente o en eventuales prórrogas, cuando se verificaren cantidades faltantes o cuando la mercadería no cumpliera con lo solicitado.

Cuando los bienes recepcionados no fueren de la calidad requerida o no se ajustaren a las especificaciones establecidas en los pliegos, dicha circunstancia será notificado vía correo electrónico el rechazo de los

mismos al proveedor y se le informará que quedarán a disposición del mismo por el plazo de 10 días corridos, siendo a su cargo el retiro de tales bienes.

#### **ARTÍCULO 21: Presentación de las facturas**

Las facturas B o C, serán presentadas conjuntamente con las mercaderías y el Remito por Duplicado en la Dirección de Intendencia (Sede Bernal) y Escuela Técnica (Sede Ezpeleta) según corresponda

La factura deberá contener los siguientes datos:

- a) N° y fecha de la orden de compra o contrato.
- b) N° de expediente.
- c) N° y fecha de los remitos de entrega.
- d) Renglón/ descripción del artículo/ precio unitario y total del mismo.
- e) Importe neto de la factura.

En caso de optar por el pago mediante transferencia bancaria, el proveedor deberá adjuntar a la factura nota indicando:

Nro. de cuenta bancaria

Tipo de cuenta bancaria

Banco

Sucursal

CBU

Titular de la empresa

Dirección de la empresa

Correo electrónico de la empresa.

Exenciones impositivas de la empresa (en caso de corresponder)

Situación de la Universidad Nacional de Quilmes frente al IVA: Exento.

Deberán reunir los requisitos que al respecto determina la A.F.I.P.

#### **ARTÍCULO 22: Forma de pago**

15 (quince) días a partir de la recepción definitiva. TRANSFERENCIA BANCARIA. En caso de que por cualquier motivo el adjudicatario no hubiere presentado la factura antes de la recepción definitiva, el plazo se constatará a partir a partir del día su presentación.

#### **ARTÍCULO 23: Devolución de las garantías**

Si las garantías no fueran retiradas dentro de los 120 días corridos de notificados del dictamen de evaluación o adjudicación o al vencimiento del contrato de cada convocatoria, la Dirección de Suministros, con la presencia de un representante de la UNIDAD DE AUDITORIA INTERNA, destruirá las garantías no retiradas labrando un acta de destrucción con el listado de oferentes que no retiraron los mencionados documentos.

#### **ARTÍCULO 24: TRIBUNALES competentes en caso de conflicto**

Tribunales Federales del Depto. Judicial de Quilmes

#### **ARTÍCULO 25: Visita a las instalaciones**

Los interesados en cotizar deberán realizar una VISITA OBLIGATORIA a las instalaciones del servicio que se trata.

La misma deberá ser coordinada con la Dirección de Intendencia: 4365-7100 int. 5410/5411/5415, para la sede Bernal y, escribiendo a : njara@unq.edu.ar para la Sede Ezpeleta.

En ambas sedes, les deberán extender una constancia que el oferente deberá incluir junto con la oferta.

### ANEXO I - PLANILLA DE COTIZACIÓN:

El que suscribe .....  
 Documento ..... en nombre y representación de la Empresa .....  
 .....  
 domicilio..... N° ..... Piso .....  
 Of. .... Correo electrónico .....  
 Localidad ..... Teléfono .....  
 Fax ..... N° de CUIT ..... y con poder  
 suficiente para obrar en su nombre, luego de interiorizarse de las condiciones particulares y técnicas que  
 rigen la presente compulsa, cotiza los siguientes precios:

Item	Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Marca	Unitario (IVA INCLUIDO)	Total (IVA INCLUIDO)
1	BID- Bidones de agua potable x 20 lts (con servicio de reposición incluido). Según Pliego de Especificaciones Técnicas. Sede Bernal. AGUA MINERAL (2.1.1.00478)	UNIDAD	7.200,00			
2	DIS- COMODATO de dispensers para bidones de agua x 20 litros frío-calor. Dimensiones aproximadas: 90 x 35 x 35 mm. Según Pliego de Especificaciones Técnicas. Sede Bernal. AGUA MINERAL (2.1.1.00478)	UNIDAD	64,00			
3	BID- Bidones de agua potable x 20 lts (con servicio de reposición incluido) Según Pliego de Especificaciones Técnicas. Sede Escuela Tecnica UNQ. AGUA MINERAL (2.1.1.00478)	UNIDAD	1.600,00			
4	DIS- COMODATO de dispensers para bidones de agua x 20 litros frío-calor. Dimensiones aproximadas: 90 x 35 x 35 mm. Según Pliego de Especificaciones Técnicas. Sede Escuela Tecnica UNQ. AGUA MINERAL (2.1.1.00478)	UNIDAD	12,00			

<b>TOTAL:</b>	
---------------	--

SON ..... PESOS

**SE ADMITIRAN ÚNICAMENTE COTIZACIONES CON DOS (2) DECIMALES**

.....  
FIRMA Y ACLARACIÓN  
OFERENTE

**ANEXO II**  
**DECLARACIÓN JURADA**

<b>Razón Social o Nombre completo:</b>	
El que suscribe, con poder suficiente para este acto, DECLARA BAJO JURAMENTO:	
<p>1) Que esta persona y/o empresa conoce la normativa vigente, incluido el Reglamento de Compras y Contrataciones y el Pliego Unico de Bases y Condiciones Generales, ambos de la Universidad Nacional de Quilmes</p> <p>2) No estar incurso en ninguna inhabilidad para contratar, según la normativa vigente.</p> <p>3) Estar habilitado para contratar con la Administración Nacional según normativa aplicable.</p> <p>4) No estar incurso en ninguna de las causales de elegibilidad, según la normativa vigente.</p> <p>5) No mantiene deudas, reclamos administrativos y/o juicios como parte demandada contra el Estado Nacional.</p> <p>6) Afirmo que los datos consignados en este formulario de DDJJ son correctos y que se han confeccionado sin omitir ni falsear dato alguno que deba contener, siendo fiel expresión de la verdad.</p> <p>7) Me comprometo a ocupar personas con discapacidad en caso de resultar adjudicatario de esta convocatoria (Art. 7 Decreto 312/10 y Disposición 21/15 ONC).</p> <p>8) Que para oferta de bienes de origen nacional, acredito (mediante documentación correspondiente); el cumplimiento de las condiciones requeridas para ser considerada como tal, de acuerdo a la normativa vigente sobre la materia.</p> <p>9) No encontrarnos incursos en los supuestos de Art. 1 y 2 del Decreto 202/17</p>	
<b>CORREO ELECTRÓNICO</b>	
Declaro bajo juramento que el correo electrónico consignado por mí es el válido para las notificaciones cursadas por la UNQ. A tal efecto me responsabilizo por la revisión, mantenimiento y demás condiciones que hagan a la operatividad, renunciando a oponer tales situaciones como causal de recepción de las notificaciones.	
<b>CORREO ELECTRÓNICO:</b>	
<b>FIRMA:</b>	
<b>ACLARACIÓN:</b>	
<b>CARÁCTER:</b>	
<b>LUGAR Y FECHA:</b>	
<b>CONTRATACION DIRECTA/LICITACION PRIVADA/LICITACION PUBLICA (INDICAR NUMERO)</b>	<b>Nro:</b>

## ANEXO III

### Especificaciones Técnicas

Items

Item	Especificación Técnica
1	<p><b>UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES</b></p> <p><b>ANEXO I ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b></p> <p><b>1. CONDICIONES GENERALES</b></p> <p><b>ARTÍCULO 1º. OBJETO Y ALCANCE DE LA CONTRATACIÓN</b></p> <p>La presente contratación tiene por objeto la PROVISIÓN DE DISPENSADORES FRÍO/CALOR Y AGUA EN BIDONES PARA LOS MISMOS, PARA DEPENDENCIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES.</p> <p><b>ARTÍCULO 2º. CARACTERÍSTICAS DEL AGUA POTABLE.</b></p> <p>Agua, según el artículo 983 del Código Alimentario Nacional Argentino, (<b>Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 68/2007 y N° 196/2007</b>) con la denominación agua de bebida envasada o agua potabilizada envasada a un agua de origen subterráneo o proveniente de un abastecimiento público, al agua que se comercialice envasada en botellas, se entiende la que es apta para la alimentación y</p>

Item	Especificación Técnica
1	<p>el uso doméstico envasada en bidones plásticos de 20 litros de capacidad.</p> <p><b>ARTÍCULO 3°. REQUERIMIENTOS Y DEFINICIONES GENERALES.</b></p> <p>Se entiende por agua de bebida envasada o agua potabilizada envasada a un agua de origen subterráneo o proveniente de un abastecimiento público, al agua que se comercialice envasada en botellas, contenedores u otros envases adecuados, provistos de la rotulación reglamentaria y que cumpla con las exigencias del presente artículo. La utilización de un agua proveniente de un suministro público queda condicionada a la aprobación de la autoridad competente, la que se deberá ajustar a las pautas sanitarias existentes. Podrán ser adicionadas de gas carbónico en cuyo caso la presión del gas no podrá ser menor de 1,5 atmósferas medidas a 21 °C.</p> <p>Tratamientos permitidos: A fin de conservar o mejorar sus características físicas, químicas, microbiológicas o sensoriales se permiten los siguientes tipos de tratamientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La decantación y/o filtración al solo efecto de eliminar sustancias naturales indeseables tales como arena, limo, arcilla u otras.</li> <li>2. La separación de elementos inestables tales como compuestos de hierro y/o azufre, mediante la decantación y/o filtración eventualmente precedida de aereación y/u oxigenación.</li> <li>3. La eliminación de arsénico, vanadio, flúor, manganeso, nitratos u otros elementos o compuestos que se encuentren presentes en concentraciones que excedan los límites permitidos.</li> <li>4. La cloración, aereación, ozonización, radiación ultravioleta, ósmosis inversa, absorción por carbón, pasaje por resinas de intercambio y filtros de retención microbiana así como otra operación que autorice la autoridad sanitaria competente.</li> </ol> <p>La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores distintos si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario. El agua envasada en esas condiciones deberá consignar en el rotulado la localidad de elaboración y no podrá expendirse fuera de ella. Para aquellas regiones del país con suelos de alto contenido de arsénico, se establece un plazo de hasta 5 años para adecuarse al valor de 0,01 mg/l.</p> <p>(Modificado por Resolución Conjunta SPReI N° 34/2012 y SAGyP N° 50/2012): Prorrógase el plazo de cinco (5) años previsto para alcanzar el valor de 0,01 mg/l de arsénico hasta contar con los resultados del estudio “Hidroarsenicismo y Saneamiento Básico en la República Argentina – Estudios básicos para el establecimiento de criterios y prioridades sanitarias en cobertura y calidad de</p>

Item	Especificación Técnica
1	<p>aguas” cuyos términos fueron elaborados por la Subsecretaría de Recursos Hídricos del Ministerio de Planificación Federal.</p> <p>La autoridad sanitaria competente deberá informar la nómina de los productos así autorizados a las restantes jurisdicciones y a la Autoridad Sanitaria Nacional.</p> <p>Deberá cumplir con las siguientes características físicas, químicas y microbiológicas.</p> <p><u>Características físicas:</u>  Turbiedad, máx.: 3 NTU;  Color máx.: 5 Escala Pt-Co;  Olor: característico.</p> <p><u>Características químicas:</u>  pH (a excepción de las aguas carbonatadas): 6,0-9,0.  Substancias inorgánicas:  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/l;  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;  Nitrate (NO<sub>3</sub><sup>-</sup>) máx.: 45 mg/l;  Nitrite (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</p> <p><u>Características Microbiológicas:</u>  Bacterias coliformes: NMP a 37 °C - 48 hs (Caldo de Mc Conkey o Lauril sulfato), en 100 ml: igual o menor de 3.  Escherichia coli: ausencia en 100 ml. Pseudomonas aeruginosa: ausencia en 100 ml.  Bacterias mesófilas (APC - 37 °C 24 hs.) máx.: 500 UFC/ml. En el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml, y se cumplan con el resto de los parámetros indicados, sólo se deberá exigir la higienización de la planta y realizar un nuevo recuento.</p>

Item	Especificación Técnica
1	<p><b>Contaminantes orgánicos:</b>            THM, máx.: 1 00 ug/l;            Aldrin + Dieldrin, máx.: 0,03 ug/l;            Clordano, máx.: 0,30 ug/l;            DDT (Total + Isómeros), máx.: 1,00 ug/l;            Detergentes, máx.: 0,50 mg/l;            Heptacloro + Heptacloroepoxido, máx.: 0,10 ug/l;            Lindano, máx.: 3,00 ug/l;            Metoxicloro, máx.: 30,0 ug/l;            2,4 D, máx.: 100 ug/l;            Benceno, máx.: 10 ug/l;            Hexacloro benceno, máx.: 0,01 ug/l;            Monocloro benceno, máx.: 3,0 ug/l;            1,2 Dicloro benceno, máx.: 0,5 ug/l;            1,4 Dicloro benceno, máx.: 0,4 ug/l;            Pentaclorofenol. máx.: 10 ug/l;            2, 4, 6 Triclorofenol, máx.: 10 ug/l;            Tetra cloruro de carbono, máx.: 3,00 ug/l;            1,1 Dicloro eteno, máx.: 0,30 ug/l;            Tricloro etileno, máx.: 30,0 ug/l;            1,2 Dicloro etano, máx.: 10 ug/l;            Cloruro de vinilo, máx.: 2,00 ug/l;            Benzopireno, máx.: 0,01 ug/l;            Tetra cloro eteno, máx.: 10 ug/l;            Metil Paratión, máx.: 7 ug/l;            Paratión, máx.: 35 ug/l;            Malatión, máx.: 35 ug/l.</p> <p><b>ARTÍCULO 4º CARACTERÍSTICAS DE LOS BIDONES.</b>            Acondicionamiento en bidones de VEINTE (20) litros cada uno, de material plástico irrompible conforme a lo utilizado en plaza y con tapa inviolable. Las aguas de bebida envasadas deben suministrarse en recipientes destinados directamente al consumidor, y elaborados sólo con los materiales aprobados por el presente Código. Deberán ser obturados en alguna de las siguientes formas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Con tapones de tierra cocida esmaltada o de porcelana, provistos de anillos de caucho o de corcho de buena calidad, o de cualquier otro material debidamente autorizado, libre de impurezas tóxicas.</li> <li>2. Con tapas de metal del tipo de las denominadas corona, las cuales deberán ser hechas con niquelados, o con hojalata nueva barnizada y llevar una lámina de estaño técnicamente puro, corcho de buena calidad o plástico adecuado.</li> <li>3. Con tapas -roscas de aluminio y plástico adecuado o provistas de discos de cierre de corcho de buena calidad o de plástico adecuado o de metal técnicamente puro autorizado. En todos los casos deberán estar provistos de un sistema de cierre o dispositivo que resulte inviolable y evite toda posibilidad de falsificación y/ o contaminación. Los envases cuyo volumen sea superior a los 20 litros deberán ser autorizados por la autoridad sanitaria competente. Aquéllas empresas que utilicen</li> </ol>

Item	Especificación Técnica
1	<p>envases de retorno para envasar agua de bebida deben cumplir las exigencias del Anexo I del presente artículo. En la rotulación de este producto se consignarán los siguientes datos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La denominación de producto mediante las expresiones “Agua de bebida embotellada (o envasada)”, “Agua potable embotellada (o envasada)”, “Agua tratada embotellada (o envasada)”, “Agua potable embotellada (o envasada)”, “Agua tratada embotellada (o envasada)”, “Agua de Mesa embotellada (o envasada)”, “Soda en botellas”.</li> <li>2. Marca registrada.</li> <li>3. Nombre o razón social y domicilio de la planta embotelladora.</li> <li>4. Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida de acuerdo a lo consignado en el Inciso 3, mediante expresiones como “desazufrada”, “defluorurada”, o similares.</li> <li>5. Optativamente datos referidos a la composición química o el resultado de análisis efectuado por la autoridad sanitaria competente en el momento de autorizar el producto y/o los resultados del análisis microbiológico o mencionar que la calidad microbiológica cumple con las normas oficiales.</li> <li>6. Número de registro del producto y del establecimiento otorgado por autoridad sanitaria competente.</li> <li>7. Fecha de duración máxima que se deberá indicar mediante la expresión “Consumir preferentemente antes de...”, llenando el espacio en blanco con la fecha correspondiente. Este valor deberá ser establecido por el fabricante.</li> <li>8. Identificación de la partida o día, mes y año de elaboración lo que podrá efectuarse mediante una clave que se pondrá en conocimiento de la autoridad sanitaria competente.</li> <li>9. La indicación “Gasificada” cuando se le haya incorporado gas carbónico. Se exceptúa de esta indicación a los productos rotulados “Soda” o “Soda en botellas”. Los nombres de fantasía o marcas no serán de fuentes o localidades donde se obtenga o hubiera obtenido agua mineral natural. No están autorizados en los rótulos o cualquier forma de publicidad imágenes de fuentes, cascadas u otra forma de representación que puedan sugerir agua mineral.</li> </ol> <p>En los envases con el rótulo vitrificado, las exigencias de rotulación del presente artículo sólo serán exigidas en aquellos fabricados a partir de la fecha de vigencia del presente.</p> <p>Conjuntamente con la solicitud de aprobación del producto se deberá presentar ante la autoridad sanitaria competente las siguientes informaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lugar y/o situación de la captación del agua.</li> <li>2. Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación, tanque de almacenamiento, canalizaciones, maquinarias, equipos y materiales empleados.</li> <li>3. Sistemas y equipos para procesos de decantación, filtración, ozonización, gasificación y toda otra operación facultativa autorizada que se lleve a cabo. Cuando por razones accidentales resultara indispensable proceder a practicar el saneamiento total o parcial de la planta deberán utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados. En todos los casos las tareas de limpieza y</li> </ol>

Item	Especificación Técnica
1	<p>desinfección deberán realizarse manteniendo en receso el proceso de producción.</p> <p>Todas las plantas deberán ajustarse a las exigencias particulares impuestas por el Anexo 1, por el artículo 119 y a las generales de higiene para los establecimientos que elaboran alimentos.</p> <p>Todo establecimiento embotellador de los productos consignado en el presente artículo deben contar con un Asesor Técnico que por la naturaleza de sus estudios, a juicio de la autoridad sanitaria competente esté capacitado para supervisarlas operaciones de producción y verificar la calidad de los productos elaborados, tarea que podrá ser realizada sin desempeñarse en relación de dependencia ni con dedicación exclusiva.</p> <p><b>ANEXO I DEL ARTÍCULO 983 (Res MSyAS N° 494 del 7.07.94) “CONDICIONES Y EXIGENCIAS MNIMAS PARA ESTABLECIMIENTOS”:</b></p> <p>Objeto: En este anexo se establecen las exigencias y condiciones particulares mínimas que deberán ser observadas en los establecimientos elaboradores de aguas de bebida envasadas.</p> <p>Definiciones:</p> <p>Captación: Conjunto de operaciones requeridas para la obtención de agua.</p> <p>Canalizaciones: Las tuberías, filtros y bombas extractoras usadas para la extracción de agua.</p> <p>Carbonatación: Incorporación de dióxido de carbono previa a la etapa de envasado.</p> <p>Contaminación: La presencia de toda sustancia objetable en el producto.</p> <p>Desinfección: reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos y/u otros métodos físicos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.</p> <p>Envase: Todo recipiente elaborado con material aprobado por la autoridad sanitaria competente, destinado a contener el producto para su conservación y venta al consumidor.</p> <p>Establecimiento: Todo edificio y la zona que lo rodea donde se elabore y envase el producto. En esta definición se incluyen los vestuarios, comedores, oficinas y demás dependencias. Se designa también como PLANTA.</p> <p>Filtración: Operación destinada a retener partículas mediante el uso de material apropiado.</p> <p>Reservorios: Depósitos de acumulación y/o reserva del producto a envasar.</p> <p>Tratamiento: Operación destinada a eliminar elementos indeseables que deben ser autorizadas por la autoridad sanitaria competente.</p> <p>Requisitos para los Establecimientos: El establecimiento deberá estar ubicado en zonas libres de olores desagradables, humos, polvos, o cualquier otro tipo de contaminantes. La construcción de los edificios debe ser sólida, de mampostería u otros materiales que permitan su limpieza. El establecimiento deberá contar como mínimo con un sector para el lavado mecánico de los envases, sala de llenado y tapado y sector de rotulado y encajonado. Las captaciones y canalizaciones deben ser de materiales inatacables, que no cedan sustancias objetables al agua en cantidades superiores a las permitidas. Los reservorios deben ser cerrados, con materiales resistentes al agua, de fácil limpieza y con filtros en los sistemas de ventilación. Todas las máquinas deben estar ubicadas dejando un espacio con la pared para permitir la limpieza. Los suministros se deben almacenar a una distancia de las paredes que permitan la limpieza.</p> <p>La sala de envasado debe estar cerrada en todo su contorno (paredes, cielo raso y puertas), contar con cierra puertas automático y preferiblemente ser presurizada. Las aberturas para las cintas transportadoras que ingresan los envases vacíos y limpios y las de las cintas transportadoras que retiran los envases llenos, no deben exceder el tamaño requerido para el paso de los envases. La planta debe ser adecuadamente ventilada para minimizar olores y prevenir la condensación de agua en las áreas de lavado y envasado. Los artefactos de iluminación deben ser de seguridad para prevenir rotura y posibilidad de caída de vidrios.</p> <p>Todos los equipos, conductos, cañerías y partes salientes deben estar ubicados de tal forma que eviten el goteo por condensación o pérdidas de las cañerías que pudieran caer en el producto envasado.</p> <p>Las cocinas, baños y otros locales no afectados al proceso de producción deben estar ubicados sin acceso directo a las áreas de procesamiento. Las puertas de los baños deben tener cierrapuertas. El</p>

Item	Especificación Técnica
1	<p>aire comprimido debe estar libre de aceite, polvo, agua y otros contaminantes.  Toda la basura y desechos deben ser guardados fuera de los locales de elaboración, limpieza y envasado. Todos los recipientes para este fin deben tener tapa.  Las superficies de los equipos que deban estar en contacto con el agua que se va envasar deben ser de materiales inalterables, resistentes al agua, no absorbentes, que no cedan sustancias objetables en cantidades superiores a las permitidas y que puedan resistir repetidas operaciones de limpieza. El agua a envasar y la de limpieza de planta no deben mezclarse.  Las máquinas llenadoras y tapadoras deben tener un sistema de seguridad que evite contaminaciones si se rompe algún envase de vidrio. Las tolvas donde se colocan las tapas a usar deben permanecer cubiertas.</p> <p><b>ARTÍCULO 5°. REQUISITOS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN.</b></p> <p>Todos los locales y anexos, vinculados con la toma de agua, su tratamiento, almacenamiento, envasado y cualquier etapa de la industrialización deben mantenerse en óptimo estado de pulcritud y lavado. Los reservorios del agua, las tuberías, equipos de tratamiento y de llenado deben ser sometidos a limpieza periódica y en el momento que se detecte alguna anomalía. El lavado y sanitización de los envases vacíos se debe realizar en un recinto adecuado para prevenir contaminaciones. Los envases retornables deben ser lavados, sanitizados e inspeccionados antes de ser llenados. Debe realizarse en equipos adecuados para asegurar su eficaz limpieza. Preferentemente se emplearán soluciones de hidróxido de sodio a temperaturas no menores de 60 °C o procedimientos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. Deben ser enjuagados con agua potable y verificar la ausencia de trazas de hidróxido de sodio mediante un indicador ácido-base como la fenolftaleína. Los envases llenos deben ser inspeccionados. El personal debe estar vestido con prendas limpias y con gorros para retener el pelo. No se debe permitir trabajar en el proceso total de la planta a personas con enfermedades y/o heridas expuestas que puedan contaminar al agua.</p> <p><b>Controles:</b>  Las plantas deben llevar un registro de los controles analíticos (físicos, químicos y microbiológicos) que realicen en su laboratorio o en laboratorio de terceros autorizados por la autoridad sanitaria competente, con la indicación de la fecha de toma de muestra y el código del lote".  Los informes recibidos deberán ser evaluados y, de ser pertinente, aprobados por la Dirección de Higiene y Seguridad de la Contratista.</p> <p><b>ARTÍCULO 6°. PROTOCOLOS, ANÁLISIS Y EXÁMENES.</b></p> <p>Resultados y entrega de protocolos: El resultado de los análisis, deberá ser entregado con el correspondiente protocolo, dentro de los diez (10) días de tomadas las muestras, y entregada a la UNQ al menos cada 60 (sesenta) días, los resultados vigentes y actualizados.  En el caso que se obtengan resultados positivos, es decir, cuando se determina que el agua no es apta, se deberán realizar contrapruebas para reafirmar o rectificar los primeros resultados. Paralelamente, el oferente deberá reportar de inmediato la situación a la Dirección de Intendencia para que conjuntamente con la Dirección de Higiene y Seguridad adopten las medidas de seguridad necesarias.  <b>En forma MENSUAL, se deberá entregar un Análisis Microbiológicos (MF) y</b></p>

Item	Especificación Técnica
1	<p><b>en forma SEMESTRAL, un Análisis Físicoquímico</b> efectuados por organismos de reconocida trayectoria. Este requisito será obligatorio para tramitar la correspondiente facturación mensual. Sin perjuicio de ello, la Universidad Nacional de Quilmes se reserva el derecho de efectuar un análisis bromatológico del agua en Organismo competente.</p> <p><b>ARTÍCULO 7°. CARACTERÍSTICAS DE DISPENSADORES.</b> Los equipos dispensadores deberán ser provistos a <b>COMODATO</b> y cumplir las siguientes características:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deberán proveer agua refrigerada y caliente.</li> <li>2. Deberán impedir el contacto del agua con el medio ambiente y derrames accidentales durante la reposición del bidón.</li> <li>3. Los equipos deberán ser provistos sin cargo, nuevos y sin uso. La Dirección de Intendencia podrá requerir el cambio si considere que el equipo no cumple con las condiciones del presente inciso.</li> </ol> <p><b>ARTÍCULO 8°. ENTREGA E INSTALACIÓN.</b> La empresa deberá entregar a <b>COMODATO</b> los equipos nuevos y sin uso. Los dispensadores deberán quedar debidamente instalados a la red eléctrica y funcionando.</p> <p><b>ARTÍCULO 9°. CAMBIO Y REPARACIÓN DE EQUIPOS.</b> La Dirección de Intendencia efectuará el reclamo pertinente a los fines de dar aviso a la adjudicataria deberá prestar el servicio técnico correspondiente. De no poder repararse “in situ” por personal técnico, la misma deberá reemplazar el equipo por otro nuevo sin uso. La reparación o el cambio deberá efectuarse con un plazo máximo de SIETE (7) días <u>corridos</u> a partir de emitido el pedido. El servicio cuenta con mantenimiento permanente de los equipos en funcionamiento.</p> <p><b>ARTÍCULO 10°. LIMPIEZA DE EQUIPOS.</b> La adjudicataria deberá realizar una limpieza de la totalidad de equipos de forma bimestral. Se deberá higienizar la totalidad del dispensador incluyendo canillas (o llaves de agua) y receptor de goteo.</p> <p><b>ARTÍCULO 11°. DISPOSICIÓN DE EQUIPOS.</b> Al momento de la firma del ACTA DE INICIO del servicio la Dirección de Intendencia entregará un cuadro con el detalle de la ubicación en que deberán ser dispuestos e instalados los equipos. A estos fines se acompaña el detalle de equipos en Anexo II de Pliego de Especificaciones Técnicas.</p> <p><b>ARTÍCULO 12°. ENTREGA DE BIDONES</b> Se contempla un consumo estimado de:</p>

Item	Especificación Técnica
1	<p>1. Sede Bernal (Roque Sáenz Peña 352): 6000 bidones de agua potable. 2. Sede Ezpeleta (Calle Francia Francia N° 1714 entre Dr. Kenny y Concordia): 1500 bidones de agua potable.</p> <p>La Dirección de Intendencia de cada sede realizará un pedido semanal con el detalle del consumo estimado indicando la cantidad de bidones a entregar. En caso de no recibir dicha comunicación se presumirá que se estima el mismo consumo de la última entrega realizada. Es responsabilidad de la adjudicataria la distribución interna de bidones conforme indique la Dirección de Intendencia de la sede de entrega.</p>
2	<h1 style="text-align: center;">ANEXO I</h1> <h1 style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</h1> <p><b>1. CONDICIONES GENERALES</b></p> <p><b>ARTÍCULO 1º. OBJETO Y ALCANCE DE LA CONTRATACIÓN</b></p> <p>La presente contratación tiene por objeto la PROVISIÓN DE DISPENSADORES FRÍO/CALOR Y AGUA EN BIDONES PARA LOS MISMOS, PARA DEPENDENCIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES.</p> <p><b>ARTÍCULO 2º. CARACTERÍSTICAS DEL AGUA POTABLE.</b></p> <p>Agua, según el artículo 983 del Código Alimentario Nacional Argentino, (<b>Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 68/2007 y N° 196/2007</b>) con la denominación agua de bebida envasada o agua potabilizada envasada a un agua de origen subterráneo o proveniente de un abastecimiento público, al agua que se comercialice envasada en botellas, se entiende la que es apta para la alimentación y el uso doméstico envasada en bidones plásticos de 20 litros de capacidad.</p> <p><b>ARTÍCULO 3º. REQUERIMIENTOS Y DEFINICIONES GENERALES.</b></p> <p>Se entiende por agua de bebida envasada o agua potabilizada envasada a un agua de origen subterráneo o proveniente de un abastecimiento público, al agua que se comercialice envasada en botellas, contenedores u otros envases adecuados, provistos de la rotulación reglamentaria y que cumpla con las exigencias del presente artículo. La utilización de un agua proveniente de un suministro público</p>

Item	Especificación Técnica
2	<p>queda condicionada a la aprobación de la autoridad competente, la que se deberá ajustar a las pautas sanitarias existentes. Podrán ser adicionadas de gas carbónico en cuyo caso la presión del gas no podrá ser menor de 1,5 atmósferas medidas a 21 °C.</p> <p>Tratamientos permitidos: A fin de conservar o mejorar sus características físicas, químicas, microbiológicas o sensoriales se permiten los siguientes tipos de tratamientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La decantación y/o filtración al solo efecto de eliminar sustancias naturales indeseables tales como arena, limo, arcilla u otras.</li> <li>2. La separación de elementos inestables tales como compuestos de hierro y/o azufre, mediante la decantación y/o filtración eventualmente precedida de aereación y/u oxigenación.</li> <li>3. La eliminación de arsénico, vanadio, flúor, manganeso, nitratos u otros elementos o compuestos que se encuentren presentes en concentraciones que excedan los límites permitidos.</li> <li>4. La cloración, aereación, ozonización, radiación ultravioleta, ósmosis inversa, absorción por carbón, pasaje por resinas de intercambio y filtros de retención microbiana así como otra operación que autorice la autoridad sanitaria competente.</li> </ol> <p>La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores distintos si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario. El agua envasada en esas condiciones deberá consignar en el rotulado la localidad de elaboración y no podrá expendirse fuera de ella. Para aquellas regiones del país con suelos de alto contenido de arsénico, se establece un plazo de hasta 5 años para adecuarse al valor de 0,01 mg/l.</p> <p>(Modificado por Resolución Conjunta SPReI N° 34/2012 y SAGyP N° 50/2012): Prorrógase el plazo de cinco (5) años previsto para alcanzar el valor de 0,01 mg/l de arsénico hasta contar con los resultados del estudio “Hidroarsenicismo y Saneamiento Básico en la República Argentina – Estudios básicos para el establecimiento de criterios y prioridades sanitarias en cobertura y calidad de aguas” cuyos términos fueron elaborados por la Subsecretaría de Recursos Hídricos del Ministerio de Planificación Federal.</p> <p>La autoridad sanitaria competente deberá informar la nómina de los productos así autorizados a las restantes jurisdicciones y a la Autoridad Sanitaria Nacional.</p> <p>Deberá cumplir con las siguientes características físicas, químicas y microbiológicas.</p> <p><u>Características físicas:</u>  Turbiedad, máx.: 3 NTU;  Color máx.: 5 Escala Pt-Co;</p>

Item	Especificación Técnica
2	<p>Olor: característico.</p> <p><b>Características químicas:</b>            pH (a excepción de las aguas carbonatadas): 6,0-9,0.            Substancias inorgánicas:            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/l;            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;            Manganeseo (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</p> <p><b>Características Microbiológicas:</b>            Bacterias coliformes: NMP a 37 °C - 48 hs (Caldo de Mc Conkey o Lauril sulfato), en 100 ml: igual o menor de 3.            Escherichia coli: ausencia en 100 ml. Pseudomonas aeruginosa: ausencia en 100 ml.            Bacterias mesófilas (APC - 37 °C 24 hs.) máx.: 500 UFC/ml. En el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml, y se cumplan con el resto de los parámetros indicados, sólo se deberá exigir la higienización de la planta y realizar un nuevo recuento.</p> <p><b>Contaminantes orgánicos:</b>            THM, máx.: 1 00 ug/l;            Aldrin + Dieldrin, máx.: 0,03 ug/l;            Clordano, máx.: 0,30 ug/l;            DDT (Total + Isómeros), máx.: 1,00 ug/l;            Detergentes, máx.: 0,50 mg/l;            Heptacloro + Heptacloroepoxido, máx.: 0,10 ug/l;            Lindano, máx.: 3,00 ug/l;            Metoxicloro, máx.: 30,0 ug/l;            2,4 D, máx.: 100 ug/l;            Benceno, máx.: 10 ug/l;</p>

Item	Especificación Técnica
2	<p>Hexacloro benceno, máx.: 0,01 ug/l;  Monocloro benceno, máx.: 3,0 ug/l;  1,2 Dicloro benceno, máx.: 0,5 ug/l;  1,4 Dicloro benceno, máx.: 0,4 ug/l;  Pentaclorofenol, máx.: 10 ug/l;  2, 4, 6 Triclorofenol, máx.: 10 ug/l;  Tetra cloruro de carbono, máx.: 3,00 ug/l;  1,1 Dicloro eteno, máx.: 0,30 ug/l;  Tricloro etileno, máx.: 30,0 ug/l;  1,2 Dicloro etano, máx.: 10 ug/l;  Cloruro de vinilo, máx.: 2,00 ug/l;  Benzopireno, máx.: 0,01 ug/l;  Tetra cloro eteno, máx.: 10 ug/l;  Metil Paratión, máx.: 7 ug/l;  Paratión, máx.: 35 ug/l;  Malatión, máx.: 35 ug/l.</p> <p><b>ARTÍCULO 4º CARACTERÍSTICAS DE LOS BIDONES.</b>  Acondicionamiento en bidones de VEINTE (20) litros cada uno, de material plástico irrompible conforme a lo utilizado en plaza y con tapa inviolable. Las aguas de bebida envasadas deben suministrarse en recipientes destinados directamente al consumidor, y elaborados sólo con los materiales aprobados por el presente Código. Deberán ser obturados en alguna de las siguientes formas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Con tapones de tierra cocida esmaltada o de porcelana, provistos de anillos de caucho o de corcho de buena calidad, o de cualquier otro material debidamente autorizado, libre de impurezas tóxicas.</li> <li>2. Con tapas de metal del tipo de las denominadas corona, las cuales deberán ser hechas con niquelados, o con hojalata nueva barnizada y llevar una lámina de estaño técnicamente puro, corcho de buena calidad o plástico adecuado.</li> <li>3. Con tapas -roscas de aluminio y plástico adecuado o provistas de discos de cierre de corcho de buena calidad o de plástico adecuado o de metal técnicamente puro autorizado. En todos los casos deberán estar provistos de un sistema de cierre o dispositivo que resulte inviolable y evite toda posibilidad de falsificación y/ o contaminación. Los envases cuyo volumen sea superior a los 20 litros deberán ser autorizados por la autoridad sanitaria competente. Aquéllas empresas que utilicen envases de retorno para envasar agua de bebida deben cumplir las exigencias del Anexo I del presente artículo. En la rotulación de este producto se consignarán los siguientes datos:</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La denominación de producto mediante las expresiones “Agua de bebida embotellada (o envasada)”, “Agua potable embotellada (o envasada)”, “Agua tratada embotellada (o envasada)”, “Agua potable embotellada (o envasada)”, “Agua tratada embotellada (o envasada)”, “Agua de Mesa embotellada (o envasada)”, “Soda en botellas”.</li> </ol>

Item	Especificación Técnica
2	<p>2. Marca registrada.</p> <p>3. Nombre o razón social y domicilio de la planta embotelladora.</p> <p>4. Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida de acuerdo a lo consignado en el Inciso 3, mediante expresiones como “desazufrada”, “defluorurada”, o similares.</p> <p>5. Optativamente datos referidos a la composición química o el resultado de análisis efectuado por la autoridad sanitaria competente en el momento de autorizar el producto y/o los resultados del análisis microbiológico o mencionar que la calidad microbiológica cumple con las normas oficiales.</p> <p>6. Número de registro del producto y del establecimiento otorgado por autoridad sanitaria competente.</p> <p>7. Fecha de duración máxima que se deberá indicar mediante la expresión “Consumir preferentemente antes de...”, llenando el espacio en blanco con la fecha correspondiente. Este valor deberá ser establecido por el fabricante.</p> <p>8. Identificación de la partida o día, mes y año de elaboración lo que podrá efectuarse mediante una clave que se pondrá en conocimiento de la autoridad sanitaria competente.</p> <p>9. La indicación “Gasificada” cuando se le haya incorporado gas carbónico. Se exceptúa de esta indicación a los productos rotulados “Soda” o “Soda en botellas”. Los nombres de fantasía o marcas no serán de fuentes o localidades donde se obtenga o hubiera obtenido agua mineral natural. No están autorizados en los rótulos o cualquier forma de publicidad imágenes de fuentes, cascadas u otra forma de representación que puedan sugerir agua mineral.</p> <p>En los envases con el rótulo vitrificado, las exigencias de rotulación del presente artículo sólo serán exigidas en aquellos fabricados a partir de la fecha de vigencia del presente.</p> <p>Conjuntamente con la solicitud de aprobación del producto se deberá presentar ante la autoridad sanitaria competente las siguientes informaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lugar y/o situación de la captación del agua.</li> <li>2. Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación, tanque de almacenamiento, canalizaciones, maquinarias, equipos y materiales empleados.</li> <li>3. Sistemas y equipos para procesos de decantación, filtración, ozonización, gasificación y toda otra operación facultativa autorizada que se lleve a cabo. Cuando por razones accidentales resultara indispensable proceder a practicar el saneamiento total o parcial de la planta deberán utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados. En todos los casos las tareas de limpieza y desinfección deberán realizarse manteniendo en receso el proceso de producción.</li> </ol> <p>Todas las plantas deberán ajustarse a las exigencias particulares impuestas por el Anexo 1, por el artículo 119 y a las generales de higiene para los establecimientos que elaboran alimentos. Todo establecimiento embotellador de los productos consignado en el presente artículo deben contar con un Asesor Técnico que por la naturaleza de sus estudios, a juicio de la autoridad sanitaria competente esté capacitado para supervisarlas operaciones de producción y verificar la calidad de los productos elaborados, tarea que podrá ser realizada sin desempeñarse en relación de dependencia ni con dedicación exclusiva.</p> <p><b>ANEXO I DEL ARTÍCULO 983 (Res MSyAS N° 494 del 7.07.94) “CONDICIONES Y EXIGENCIAS MNIMAS PARA ESTABLECIMIENTOS”:</b></p> <p><b>Objeto:</b> En este anexo se establecen las exigencias y condiciones particulares mínimas que deberán</p>

Item	Especificación Técnica
2	<p>ser observadas en los establecimientos elaboradores de aguas de bebida envasadas.</p> <p><b>Definiciones:</b></p> <p><b>Captación:</b> Conjunto de operaciones requeridas para la obtención de agua.</p> <p><b>Canalizaciones:</b> Las tuberías, filtros y bombas extractoras usadas para la extracción de agua.</p> <p><b>Carbonatación:</b> Incorporación de dióxido de carbono previa a la etapa de envasado.</p> <p><b>Contaminación:</b> La presencia de toda sustancia objetable en el producto.</p> <p><b>Desinfección:</b> reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos y/u otros métodos físicos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.</p> <p><b>Envase:</b> Todo recipiente elaborado con material aprobado por la autoridad sanitaria competente, destinado a contener el producto para su conservación y venta al consumidor.</p> <p><b>Establecimiento:</b> Todo edificio y la zona que lo rodea donde se elabore y envase el producto. En esta definición se incluyen los vestuarios, comedores, oficinas y demás dependencias. Se designa también como PLANTA.</p> <p><b>Filtración:</b> Operación destinada a retener partículas mediante el uso de material apropiado.</p> <p><b>Reservorios:</b> Depósitos de acumulación y/o reserva del producto a envasar.</p> <p><b>Tratamiento:</b> Operación destinada a eliminar elementos indeseables que deben ser autorizadas por la autoridad sanitaria competente.</p> <p><b>Requisitos para los Establecimientos:</b> El establecimiento deberá estar ubicado en zonas libres de olores desagradables, humos, polvos, o cualquier otro tipo de contaminantes. La construcción de los edificios debe ser sólida, de mampostería u otros materiales que permitan su limpieza. El establecimiento deberá contar como mínimo con un sector para el lavado mecánico de los envases, sala de llenado y tapado y sector de rotulado y encajonado. Las captaciones y canalizaciones deben ser de materiales inatacables, que no cedan sustancias objetables al agua en cantidades superiores a las permitidas. Los reservorios deben ser cerrados, con materiales resistentes al agua, de fácil limpieza y con filtros en los sistemas de ventilación. Todas las máquinas deben estar ubicadas dejando un espacio con la pared para permitir la limpieza. Los suministros se deben almacenar a una distancia de las paredes que permitan la limpieza.</p> <p>La sala de envasado debe estar cerrada en todo su contorno (paredes, cielo raso y puertas), contar con cierra puertas automático y preferiblemente ser presurizada. Las aberturas para las cintas transportadoras que ingresan los envases vacíos y limpios y las de las cintas transportadoras que retiran los envases llenos, no deben exceder el tamaño requerido para el paso de los envases. La planta debe ser adecuadamente ventilada para minimizar olores y prevenir la condensación de agua en las áreas de lavado y envasado. Los artefactos de iluminación deben ser de seguridad para prevenir rotura y posibilidad de caída de vidrios.</p> <p>Todos los equipos, conductos, cañerías y partes salientes deben estar ubicados de tal forma que eviten el goteo por condensación o pérdidas de las cañerías que pudieran caer en el producto envasado.</p> <p>Las cocinas, baños y otros locales no afectados al proceso de producción deben estar ubicados sin acceso directo a las áreas de procesamiento. Las puertas de los baños deben tener cierrapuertas. El aire comprimido debe estar libre de aceite, polvo, agua y otros contaminantes.</p> <p>Toda la basura y desechos deben ser guardados fuera de los locales de elaboración, limpieza y envasado. Todos los recipientes para este fin deben tener tapa.</p> <p>Las superficies de los equipos que deban estar en contacto con el agua que se va envasar deben ser de materiales inalterables, resistentes al agua, no absorbentes, que no cedan sustancias objetables en cantidades superiores a las permitidas y que puedan resistir repetidas operaciones de limpieza. El agua a envasar y la de limpieza de planta no deben mezclarse.</p> <p>Las máquinas llenadoras y tapadoras deben tener un sistema de seguridad que evite contaminaciones si se rompe algún envase de vidrio. Las tolvas donde se colocan las tapas a usar deben permanecer cubiertas.</p>

Item	Especificación Técnica
2	<p><b>ARTÍCULO 5°. REQUISITOS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN.</b></p> <p>Todos los locales y anexos, vinculados con la toma de agua, su tratamiento, almacenamiento, envasado y cualquier etapa de la industrialización deben mantenerse en óptimo estado de pulcritud y lavado. Los reservorios del agua, las tuberías, equipos de tratamiento y de llenado deben ser sometidos a limpieza periódica y en el momento que se detecte alguna anomalía. El lavado y sanitización de los envases vacíos se debe realizar en un recinto adecuado para prevenir contaminaciones. Los envases retornables deben ser lavados, sanitizados e inspeccionados antes de ser llenados. Debe realizarse en equipos adecuados para asegurar su eficaz limpieza. Preferentemente se emplearán soluciones de hidróxido de sodio a temperaturas no menores de 60 °C o procedimientos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. Deben ser enjuagados con agua potable y verificar la ausencia de trazas de hidróxido de sodio mediante un indicador ácido-base como la fenoltaleína. Los envases llenos deben ser inspeccionados. El personal debe estar vestido con prendas limpias y con gorros para retener el pelo. No se debe permitir trabajar en el proceso total de la planta a personas con enfermedades y/o heridas expuestas que puedan contaminar al agua.</p> <p><u>Controles:</u></p> <p>Las plantas deben llevar un registro de los controles analíticos (físicos, químicos y microbiológicos) que realicen en su laboratorio o en laboratorio de terceros autorizados por la autoridad sanitaria competente, con la indicación de la fecha de toma de muestra y el código del lote".</p> <p>Los informes recibidos deberán ser evaluados y, de ser pertinente, aprobados por la Dirección de Higiene y Seguridad de la Contratista.</p> <p><b>ARTÍCULO 6°. PROTOCOLOS, ANÁLISIS Y EXÁMENES.</b></p> <p>Resultados y entrega de protocolos: El resultado de los análisis, deberá ser entregado con el correspondiente protocolo, dentro de los diez (10) días de tomadas las muestras, y entregada a la UNQ al menos cada 60 (sesenta) días, los resultados vigentes y actualizados.</p> <p>En el caso que se obtengan resultados positivos, es decir, cuando se determina que el agua no es apta, se deberán realizar contrapruebas para reafirmar o rectificar los primeros resultados. Paralelamente, el oferente deberá reportar de inmediato la situación a la Dirección de Intendencia para que conjuntamente con la Dirección de Higiene y Seguridad adopten las medidas de seguridad necesarias.</p> <p><b><u>En forma MENSUAL, se deberá entregar un Análisis Microbiológicos (MF) y en forma SEMESTRAL, un Análisis Fisicoquímico</u></b> efectuados por organismos de reconocida trayectoria. Este requisito será obligatorio para tramitar la correspondiente facturación mensual. Sin perjuicio de ello, la Universidad Nacional de Quilmes se reserva el derecho de efectuar un análisis bromatológico del agua en Organismo competente.</p> <p><b>ARTÍCULO 7°. CARACTERÍSTICAS DE DISPENSADORES.</b></p> <p>Los equipos dispensadores deberán ser provistos a <b>COMODATO</b> y cumplir las siguientes características:</p>

Item	Especificación Técnica
2	<p>1. Deberán proveer agua refrigerada y caliente.</p> <p>2. Deberán impedir el contacto del agua con el medio ambiente y derrames accidentales durante la reposición del bidón.</p> <p>3. Los equipos deberán ser provistos sin cargo, nuevos y sin uso. La Dirección de Intendencia podrá requerir el cambio si considere que el equipo no cumple con las condiciones del presente inciso.</p> <p><b>ARTÍCULO 8°. ENTREGA E INSTALACIÓN.</b> La empresa deberá entregar a COMODATO los equipos nuevos y sin uso. Los dispensadores deberán quedar debidamente instalados a la red eléctrica y funcionando.</p> <p><b>ARTÍCULO 9°. CAMBIO Y REPARACIÓN DE EQUIPOS.</b> La Dirección de Intendencia efectuará el reclamo pertinente a los fines de dar aviso a la adjudicataria deberá prestar el servicio técnico correspondiente. De no poder repararse “in situ” por personal técnico, la misma deberá reemplazar el equipo por otro nuevo sin uso. La reparación o el cambio deberá efectuarse con un plazo máximo de SIETE (7) días <u>corridos</u> a partir de emitido el pedido. El servicio cuenta con mantenimiento permanente de los equipos en funcionamiento.</p> <p><b>ARTÍCULO 10°. LIMPIEZA DE EQUIPOS.</b> La adjudicataria deberá realizar una limpieza de la totalidad de equipos de forma bimestral. Se deberá higienizar la totalidad del dispensador incluyendo canillas (o llaves de agua) y receptor de goteo.</p> <p><b>ARTÍCULO 11°. DISPOSICIÓN DE EQUIPOS.</b> Al momento de la firma del ACTA DE INICIO del servicio la Dirección de Intendencia entregará un cuadro con el detalle de la ubicación en que deberán ser dispuestos e instalados los equipos. A estos fines se acompaña el detalle de equipos en Anexo II de Pliego de Especificaciones Técnicas.</p> <p><b>ARTÍCULO 12°. ENTREGA DE BIDONES</b> Se contempla un consumo estimado de:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sede Bernal (Roque Sáenz Peña 352): 6000 bidones de agua potable.</li> <li>2. Sede Ezpeleta (Calle Francia Francia N° 1714 entre Dr. Kenny y Concordia): 1500 bidones de agua potable.</li> </ol> <p>La Dirección de Intendencia de cada sede realizará un pedido semanal con el detalle del consumo estimado indicando la cantidad de bidones a entregar. En caso de no recibir dicha comunicación se presumirá que se estima el mismo consumo de la última entrega realizada. Es responsabilidad de la adjudicataria la distribución interna de bidones conforme indique la Dirección de Intendencia de la sede de entrega.</p>

Item	Especificación Técnica
2	
3	<p style="text-align: center;"><b>ANEXO I</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <p style="text-align: center;"><b>TÉCNICAS</b></p> <p><b>1. CONDICIONES GENERALES</b></p> <p><b>ARTÍCULO 1º. OBJETO Y ALCANCE DE LA CONTRATACIÓN</b></p> <p>La presente contratación tiene por objeto la PROVISIÓN DE DISPENSADORES FRÍO/CALOR Y AGUA EN BIDONES PARA LOS MISMOS, PARA DEPENDENCIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES.</p> <p><b>ARTÍCULO 2º. CARACTERÍSTICAS DEL AGUA POTABLE.</b></p> <p>Agua, según el artículo 983 del Código Alimentario Nacional Argentino, (<b>Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 68/2007 y N° 196/2007</b>) con la denominación agua de bebida envasada o agua potabilizada envasada a un agua de origen subterráneo o proveniente de un abastecimiento público, al agua que se comercialice envasada en botellas, se entiende la que es apta para la alimentación y el uso doméstico envasada en bidones plásticos de 20 litros de capacidad.</p> <p><b>ARTÍCULO 3º. REQUERIMIENTOS Y DEFINICIONES GENERALES.</b></p> <p>Se entiende por agua de bebida envasada o agua potabilizada envasada a un agua de origen subterráneo o proveniente de un abastecimiento público, al agua que se comercialice envasada en botellas, contenedores u otros envases adecuados, provistos de la rotulación reglamentaria y que cumpla con las exigencias del presente artículo. La utilización de un agua proveniente de un suministro público queda condicionada a la aprobación de la autoridad competente, la que se deberá ajustar a las pautas sanitarias existentes. Podrán ser adicionadas de gas carbónico en cuyo caso la presión del gas no podrá ser menor de 1,5 atmósferas medidas a 21 °C.</p> <p>Tratamientos permitidos: A fin de conservar o mejorar sus características físicas, químicas, microbiológicas o sensoriales se permiten los siguientes tipos de tratamientos:</p>

Item	Especificación Técnica
3	<p>1. La decantación y/o filtración al solo efecto de eliminar sustancias naturales indeseables tales como arena, limo, arcilla u otras.</p> <p>2. La separación de elementos inestables tales como compuestos de hierro y/o azufre, mediante la decantación y/o filtración eventualmente precedida de aereación y/u oxigenación.</p> <p>3. La eliminación de arsénico, vanadio, flúor, manganeso, nitratos u otros elementos o compuestos que se encuentren presentes en concentraciones que excedan los límites permitidos.</p> <p>4. La cloración, aereación, ozonización, radiación ultravioleta, ósmosis inversa, absorción por carbón, pasaje por resinas de intercambio y filtros de retención microbiana así como otra operación que autorice la autoridad sanitaria competente.</p> <p>La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores distintos si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario. El agua envasada en esas condiciones deberá consignar en el rotulado la localidad de elaboración y no podrá expendirse fuera de ella. Para aquellas regiones del país con suelos de alto contenido de arsénico, se establece un plazo de hasta 5 años para adecuarse al valor de 0,01 mg/l.</p> <p>(Modificado por Resolución Conjunta SPReI N° 34/2012 y SAGyP N° 50/2012): Prorrógase el plazo de cinco (5) años previsto para alcanzar el valor de 0,01 mg/l de arsénico hasta contar con los resultados del estudio “Hidroarsenicismo y Saneamiento Básico en la República Argentina – Estudios básicos para el establecimiento de criterios y prioridades sanitarias en cobertura y calidad de aguas” cuyos términos fueron elaborados por la Subsecretaría de Recursos Hídricos del Ministerio de Planificación Federal.</p> <p>La autoridad sanitaria competente deberá informar la nómina de los productos así autorizados a las restantes jurisdicciones y a la Autoridad Sanitaria Nacional.</p> <p>Deberá cumplir con las siguientes características físicas, químicas y microbiológicas.</p> <p><u>Características físicas:</u>  Turbiedad, máx.: 3 NTU;  Color máx.: 5 Escala Pt-Co;  Olor: característico.</p> <p><u>Características químicas:</u>  pH (a excepción de las aguas carbonatadas): 6,0-9,0.  Substancias inorgánicas:  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/l;  Arsénico (As) máx.: 0,01 mg/l;  Boro (B) máx.: 0,5 mg/l;</p>

Item	Especificación Técnica
3	<p>Bromato 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;            Manganeseo (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>-) máx.: 45 mg/l;            Nitrito (NO<sub>2</sub>-) 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>=) máx.: 500 mg/l</p> <p><b><u>Características Microbiológicas:</u></b>            Bacterias coliformes: NMP a 37 °C - 48 hs (Caldo de Mc Conkey o Lauril sulfato), en 100 ml: igual o menor de 3.            Escherichia coli: ausencia en 100 ml. Pseudomonas aeruginosa: ausencia en 100 ml.            Bacterias mesófilas (APC - 37 °C 24 hs.) máx.: 500 UFC/ml. En el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml, y se cumplan con el resto de los parámetros indicados, sólo se deberá exigir la higienización de la planta y realizar un nuevo recuento.</p> <p><b><u>Contaminantes orgánicos:</u></b>            THM, máx.: 1 00 ug/l;            Aldrin + Dieldrin, máx.: 0,03 ug/l;            Clordano, máx.: 0,30 ug/l;            DDT (Total + Isómeros), máx.: 1,00 ug/l;            Detergentes, máx.: 0,50 mg/l;            Heptacloro + Heptacloroepoxido,máx.: 0,10 ug/l;            Lindano, máx.: 3,00 ug/l;            Metoxicloro, máx.: 30,0 ug/l;            2,4 D, máx.: 100 ug/l;            Benceno, máx.: 10 ug/l;            Hexacloro benceno, máx.: 0,01 ug/l;            Monocloro benceno, máx.: 3,0 ug/l;            1,2 Dicloro benceno, máx.: 0,5 ug/l;            1,4 Dicloro benceno, máx.: 0,4 ug/l;            Pentaclorofenol. máx.: 10 ug/l;            2, 4, 6 Triclorofenol, máx.: 10 ug/l;            Tetra cloruro de carbono, máx.: 3,00 ug/l;            1,1 Dicloro eteno, máx.: 0,30 ug/l;            Tricloro etileno, máx.: 30,0 ug/l;            1,2 Dicloro etano, máx.: 10 ug/l;</p>

Item	Especificación Técnica
3	<p>Cloruro de vinilo, máx.: 2,00 ug/l; Benzopireno, máx.: 0,01 ug/l; Tetra cloro eteno, máx.: 10 ug/l; Metil Paratión, máx.: 7 ug/l; Paratión, máx.: 35 ug/l; Malatión, máx.: 35 ug/l.</p> <p><b>ARTÍCULO 4º CARACTERÍSTICAS DE LOS BIDONES.</b> Acondicionamiento en bidones de VEINTE (20) litros cada uno, de material plástico irrompible conforme a lo utilizado en plaza y con tapa inviolable. Las aguas de bebida envasadas deben suministrarse en recipientes destinados directamente al consumidor, y elaborados sólo con los materiales aprobados por el presente Código. Deberán ser obturados en alguna de las siguientes formas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Con tapones de tierra cocida esmaltada o de porcelana, provistos de anillos de caucho o de corcho de buena calidad, o de cualquier otro material debidamente autorizado, libre de impurezas tóxicas.</li> <li>2. Con tapas de metal del tipo de las denominadas corona, las cuales deberán ser hechas con niquelados, o con hojalata nueva barnizada y llevar una lámina de estaño técnicamente puro, corcho de buena calidad o plástico adecuado.</li> <li>3. Con tapas -roscas de aluminio y plástico adecuado o provistas de discos de cierre de corcho de buena calidad o de plástico adecuado o de metal técnicamente puro autorizado. En todos los casos deberán estar provistos de un sistema de cierre o dispositivo que resulte inviolable y evite toda posibilidad de falsificación y/ o contaminación. Los envases cuyo volumen sea superior a los 20 litros deberán ser autorizados por la autoridad sanitaria competente. Aquéllas empresas que utilicen envases de retorno para envasar agua de bebida deben cumplir las exigencias del Anexo I del presente artículo. En la rotulación de este producto se consignarán los siguientes datos: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La denominación de producto mediante las expresiones “Agua de bebida embotellada (o envasada)”, “Agua potable embotellada (o envasada)”, “Agua tratada embotellada (o envasada)”, “Agua potable embotellada (o envasada)”, “Agua tratada embotellada (o envasada)”, “Agua de Mesa embotellada (o envasada)”, “Soda en botellas”.</li> <li>2. Marca registrada.</li> <li>3. Nombre o razón social y domicilio de la planta embotelladora.</li> <li>4. Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida de acuerdo a lo consignado en el Inciso 3, mediante expresiones como “desazufrada”, “defluorurada”, o similares.</li> <li>5. Optativamente datos referidos a la composición química o el resultado de análisis efectuado por la autoridad sanitaria competente en el momento de autorizar el producto y/o los resultados del análisis microbiológico o mencionar que la calidad microbiológica cumple con las normas oficiales.</li> </ol> </li> </ol>

Item	Especificación Técnica
3	<p>6. Número de registro del producto y del establecimiento otorgado por autoridad sanitaria competente.</p> <p>7. Fecha de duración máxima que se deberá indicar mediante la expresión “Consumir preferentemente antes de...”, llenando el espacio en blanco con la fecha correspondiente. Este valor deberá ser establecido por el fabricante.</p> <p>8. Identificación de la partida o día, mes y año de elaboración lo que podrá efectuarse mediante una clave que se pondrá en conocimiento de la autoridad sanitaria competente.</p> <p>9. La indicación “Gasificada” cuando se le haya incorporado gas carbónico. Se exceptúa de esta indicación a los productos rotulados “Soda” o “Soda en botellas”. Los nombres de fantasía o marcas no serán de fuentes o localidades donde se obtenga o hubiera obtenido agua mineral natural. No están autorizados en los rótulos o cualquier forma de publicidad imágenes de fuentes, cascadas u otra forma de representación que puedan sugerir agua mineral.</p> <p>En los envases con el rótulo vitrificado, las exigencias de rotulación del presente artículo sólo serán exigidas en aquellos fabricados a partir de la fecha de vigencia del presente.</p> <p>Conjuntamente con la solicitud de aprobación del producto se deberá presentar ante la autoridad sanitaria competente las siguientes informaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lugar y/o situación de la captación del agua.</li> <li>2. Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación, tanque de almacenamiento, canalizaciones, maquinarias, equipos y materiales empleados.</li> <li>3. Sistemas y equipos para procesos de decantación, filtración, ozonización, gasificación y toda otra operación facultativa autorizada que se lleve a cabo. Cuando por razones accidentales resultara indispensable proceder a practicar el saneamiento total o parcial de la planta deberán utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados. En todos los casos las tareas de limpieza y desinfección deberán realizarse manteniendo en receso el proceso de producción.</li> </ol> <p>Todas las plantas deberán ajustarse a las exigencias particulares impuestas por el Anexo 1, por el artículo 119 y a las generales de higiene para los establecimientos que elaboran alimentos.</p> <p>Todo establecimiento embotellador de los productos consignado en el presente artículo deben contar con un Asesor Técnico que por la naturaleza de sus estudios, a juicio de la autoridad sanitaria competente esté capacitado para supervisarlas operaciones de producción y verificar la calidad de los productos elaborados, tarea que podrá ser realizada sin desempeñarse en relación de dependencia ni con dedicación exclusiva.</p> <p><b>ANEXO I DEL ARTÍCULO 983 (Res MSyAS N° 494 del 7.07.94) “CONDICIONES Y EXIGENCIAS MNIMAS PARA ESTABLECIMIENTOS”:</b></p> <p>Objeto: En este anexo se establecen las exigencias y condiciones particulares mínimas que deberán ser observadas en los establecimientos elaboradores de aguas de bebida envasadas.</p> <p>Definiciones:</p> <p>Captación: Conjunto de operaciones requeridas para la obtención de agua.</p> <p>Canalizaciones: Las tuberías, filtros y bombas extractoras usadas para la extracción de agua.</p> <p>Carbonatación: Incorporación de dióxido de carbono previa a la etapa de envasado.</p> <p>Contaminación: La presencia de toda sustancia objetable en el producto.</p> <p>Desinfección: reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos y/u otros métodos físicos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.</p> <p>Envase: Todo recipiente elaborado con material aprobado por la autoridad sanitaria competente, destinado a contener el producto para su conservación y venta al consumidor.</p> <p>Establecimiento: Todo edificio y la zona que lo rodea donde se elabore y envase el producto. En</p>

Item	Especificación Técnica
3	<p>esta definición se incluyen los vestuarios, comedores, oficinas y demás dependencias. Se designa también como PLANTA.</p> <p>Filtración: Operación destinada a retener partículas mediante el uso de material apropiado.</p> <p>Reservorios: Depósitos de acumulación y/o reserva del producto a envasar.</p> <p>Tratamiento: Operación destinada a eliminar elementos indeseables que deben ser autorizadas por la autoridad sanitaria competente.</p> <p>Requisitos para los Establecimientos: El establecimiento deberá estar ubicado en zonas libres de olores desagradables, humos, polvos, o cualquier otro tipo de contaminantes. La construcción de los edificios debe ser sólida, de mampostería u otros materiales que permitan su limpieza. El establecimiento deberá contar como mínimo con un sector para el lavado mecánico de los envases, sala de llenado y tapado y sector de rotulado y encajonado. Las captaciones y canalizaciones deben ser de materiales inatacables, que no cedan sustancias objetables al agua en cantidades superiores a las permitidas. Los reservorios deben ser cerrados, con materiales resistentes al agua, de fácil limpieza y con filtros en los sistemas de ventilación. Todas las máquinas deben estar ubicadas dejando un espacio con la pared para permitir la limpieza. Los suministros se deben almacenar a una distancia de las paredes que permitan la limpieza.</p> <p>La sala de envasado debe estar cerrada en todo su contorno (paredes, cielo raso y puertas), contar con cierra puertas automático y preferiblemente ser presurizada. Las aberturas para las cintas transportadoras que ingresan los envases vacíos y limpios y las de las cintas transportadoras que retiran los envases llenos, no deben exceder el tamaño requerido para el paso de los envases. La planta debe ser adecuadamente ventilada para minimizar olores y prevenir la condensación de agua en las áreas de lavado y envasado. Los artefactos de iluminación deben ser de seguridad para prevenir rotura y posibilidad de caída de vidrios.</p> <p>Todos los equipos, conductos, cañerías y partes salientes deben estar ubicados de tal forma que eviten el goteo por condensación o pérdidas de las cañerías que pudieran caer en el producto envasado.</p> <p>Las cocinas, baños y otros locales no afectados al proceso de producción deben estar ubicados sin acceso directo a las áreas de procesamiento. Las puertas de los baños deben tener cierrapuertas. El aire comprimido debe estar libre de aceite, polvo, agua y otros contaminantes.</p> <p>Toda la basura y desechos deben ser guardados fuera de los locales de elaboración, limpieza y envasado. Todos los recipientes para este fin deben tener tapa.</p> <p>Las superficies de los equipos que deban estar en contacto con el agua que se va envasar deben ser de materiales inalterables, resistentes al agua, no absorbentes, que no cedan sustancias objetables en cantidades superiores a las permitidas y que puedan resistir repetidas operaciones de limpieza. El agua a envasar y la de limpieza de planta no deben mezclarse.</p> <p>Las máquinas llenadoras y tapadoras deben tener un sistema de seguridad que evite contaminaciones si se rompe algún envase de vidrio. Las tolvas donde se colocan las tapas a usar deben permanecer cubiertas.</p> <p><b>ARTÍCULO 5°. REQUISITOS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN.</b></p> <p>Todos los locales y anexos, vinculados con la toma de agua, su tratamiento, almacenamiento, envasado y cualquier etapa de la industrialización deben mantenerse en óptimo estado de pulcritud y lavado. Los reservorios del agua, las tuberías, equipos de tratamiento y de llenado deben ser sometidos a limpieza periódica y en el momento que se detecte alguna anomalía. El lavado y sanitización de los envases vacíos se debe realizar en un recinto adecuado para prevenir contaminaciones. Los envases retornables deben ser lavados, sanitizados e inspeccionados antes de ser llenados. Debe realizarse en equipos adecuados para asegurar su eficaz limpieza. Preferentemente se emplearán soluciones de hidróxido de sodio a temperaturas no menores de 60 °C o procedimientos</p>

Item	Especificación Técnica
3	<p>previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. Deben ser enjuagados con agua potable y verificar la ausencia de trazas de hidróxido de sodio mediante un indicador ácido-base como la fenoltaleína. Los envases llenos deben ser inspeccionados. El personal debe estar vestido con prendas limpias y con gorros para retener el pelo. No se debe permitir trabajar en el proceso total de la planta a personas con enfermedades y/o heridas expuestas que puedan contaminar al agua.</p> <p><u>Controles:</u> Las plantas deben llevar un registro de los controles analíticos (físicos, químicos y microbiológicos) que realicen en su laboratorio o en laboratorio de terceros autorizados por la autoridad sanitaria competente, con la indicación de la fecha de toma de muestra y el código del lote". Los informes recibidos deberán ser evaluados y, de ser pertinente, aprobados por la Dirección de Higiene y Seguridad de la Contratista.</p> <p><b>ARTÍCULO 6°. PROTOCOLOS, ANÁLISIS Y EXÁMENES.</b> Resultados y entrega de protocolos: El resultado de los análisis, deberá ser entregado con el correspondiente protocolo, dentro de los diez (10) días de tomadas las muestras, y entregada a la UNQ al menos cada 60 (sesenta) días, los resultados vigentes y actualizados. En el caso que se obtengan resultados positivos, es decir, cuando se determina que el agua no es apta, se deberán realizar contrapruebas para reafirmar o rectificar los primeros resultados. Paralelamente, el oferente deberá reportar de inmediato la situación a la Dirección de Intendencia para que conjuntamente con la Dirección de Higiene y Seguridad adopten las medidas de seguridad necesarias. <u>En forma MENSUAL, se deberá entregar un Análisis Microbiológicos (MF) y en forma SEMESTRAL, un Análisis Fisicoquímico</u> efectuados por organismos de reconocida trayectoria. Este requisito será obligatorio para tramitar la correspondiente facturación mensual. Sin perjuicio de ello, la Universidad Nacional de Quilmes se reserva el derecho de efectuar un análisis bromatológico del agua en Organismo competente.</p> <p><b>ARTÍCULO 7°. CARACTERÍSTICAS DE DISPENSADORES.</b> Los equipos dispensadores deberán ser provistos a <b>COMODATO</b> y cumplir las siguientes características:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deberán proveer agua refrigerada y caliente.</li> <li>2. Deberán impedir el contacto del agua con el medio ambiente y derrames accidentales durante la reposición del bidón.</li> <li>3. Los equipos deberán ser provistos sin cargo, nuevos y sin uso. La Dirección de Intendencia podrá requerir el cambio si considere que el equipo no cumple con las condiciones del presente inciso.</li> </ol> <p><b>ARTÍCULO 8°. ENTREGA E INSTALACIÓN.</b> La empresa deberá entregar a <b>COMODATO</b> los equipos nuevos y sin uso. Los dispensadores deberán quedar debidamente instalados a la red eléctrica y</p>

Item	Especificación Técnica
3	<p>funcionando.</p> <p><b>ARTÍCULO 9°. CAMBIO Y REPARACIÓN DE EQUIPOS.</b> La Dirección de Intendencia efectuará el reclamo pertinente a los fines de dar aviso a la adjudicataria deberá prestar el servicio técnico correspondiente. De no poder repararse “in situ” por personal técnico, la misma deberá reemplazar el equipo por otro nuevo sin uso. La reparación o el cambio deberá efectuarse con un plazo máximo de SIETE (7) días <u>corridos</u> a partir de emitido el pedido. El servicio cuenta con mantenimiento permanente de los equipos en funcionamiento.</p> <p><b>ARTÍCULO 10°. LIMPIEZA DE EQUIPOS.</b> La adjudicataria deberá realizar una limpieza de la totalidad de equipos de forma bimestral. Se deberá higienizar la totalidad del dispensador incluyendo canillas (o llaves de agua) y receptor de goteo.</p> <p><b>ARTÍCULO 11°. DISPOSICIÓN DE EQUIPOS.</b> Al momento de la firma del ACTA DE INICIO del servicio la Dirección de Intendencia entregará un cuadro con el detalle de la ubicación en que deberán ser dispuestos e instalados los equipos. A estos fines se acompaña el detalle de equipos en Anexo II de Pliego de Especificaciones Técnicas.</p> <p><b>ARTÍCULO 12°. ENTREGA DE BIDONES</b> Se contempla un consumo estimado de:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sede Bernal (Roque Sáenz Peña 352): 6000 bidones de agua potable.</li> <li>2. Sede Ezpeleta (Calle Francia Francia N° 1714 entre Dr. Kenny y Concordia): 1500 bidones de agua potable.</li> </ol> <p>La Dirección de Intendencia de cada sede realizará un pedido semanal con el detalle del consumo estimado indicando la cantidad de bidones a entregar. En caso de no recibir dicha comunicación se presumirá que se estima el mismo consumo de la última entrega realizada. Es responsabilidad de la adjudicataria la distribución interna de bidones conforme indique la Dirección de Intendencia de la sede de entrega.</p>
4	<p style="text-align: center;"><b>ANEXO I</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <p style="text-align: center;"><b>TÉCNICAS</b></p>

Item	Especificación Técnica
4	<p><b>1. CONDICIONES GENERALES</b></p> <p><b>ARTÍCULO 1º. OBJETO Y ALCANCE DE LA CONTRATACIÓN</b></p> <p>La presente contratación tiene por objeto la PROVISIÓN DE DISPENSADORES FRÍO/CALOR Y AGUA EN BIDONES PARA LOS MISMOS, PARA DEPENDENCIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES.</p> <p><b>ARTÍCULO 2º. CARACTERÍSTICAS DEL AGUA POTABLE.</b></p> <p>Agua, según el artículo 983 del Código Alimentario Nacional Argentino, <b>(Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 68/2007 y N° 196/2007)</b> con la denominación agua de bebida envasada o agua potabilizada envasada a un agua de origen subterráneo o proveniente de un abastecimiento público, al agua que se comercialice envasada en botellas, se entiende la que es apta para la alimentación y el uso doméstico envasada en bidones plásticos de 20 litros de capacidad.</p> <p><b>ARTÍCULO 3º. REQUERIMIENTOS Y DEFINICIONES GENERALES.</b></p> <p>Se entiende por agua de bebida envasada o agua potabilizada envasada a un agua de origen subterráneo o proveniente de un abastecimiento público, al agua que se comercialice envasada en botellas, contenedores u otros envases adecuados, provistos de la rotulación reglamentaria y que cumpla con las exigencias del presente artículo. La utilización de un agua proveniente de un suministro público queda condicionada a la aprobación de la autoridad competente, la que se deberá ajustar a las pautas sanitarias existentes. Podrán ser adicionadas de gas carbónico en cuyo caso la presión del gas no podrá ser menor de 1,5 atmósferas medidas a 21 °C.</p> <p>Tratamientos permitidos: A fin de conservar o mejorar sus características físicas, químicas, microbiológicas o sensoriales se permiten los siguientes tipos de tratamientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La decantación y/o filtración al solo efecto de eliminar sustancias naturales indeseables tales como arena, limo, arcilla u otras.</li> <li>2. La separación de elementos inestables tales como compuestos de hierro y/o azufre, mediante la decantación y/o filtración eventualmente precedida de aereación y/u oxigenación.</li> <li>3. La eliminación de arsénico, vanadio, flúor, manganeso, nitratos u otros elementos o compuestos que se encuentren presentes en concentraciones que excedan los límites permitidos.</li> <li>4. La cloración, aereación, ozonización, radiación ultravioleta, ósmosis inversa, absorción por carbón, pasaje por resinas de intercambio y filtros de retención</li> </ol>

Item	Especificación Técnica
4	<p>microbiana así como otra operación que autorice la autoridad sanitaria competente.</p> <p>La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores distintos si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario. El agua envasada en esas condiciones deberá consignar en el rotulado la localidad de elaboración y no podrá expendirse fuera de ella. Para aquellas regiones del país con suelos de alto contenido de arsénico, se establece un plazo de hasta 5 años para adecuarse al valor de 0,01 mg/l.</p> <p>(Modificado por Resolución Conjunta SPReI N° 34/2012 y SAGyP N° 50/2012): Prorrógase el plazo de cinco (5) años previsto para alcanzar el valor de 0,01 mg/l de arsénico hasta contar con los resultados del estudio “Hidroarsenicismo y Saneamiento Básico en la República Argentina – Estudios básicos para el establecimiento de criterios y prioridades sanitarias en cobertura y calidad de aguas” cuyos términos fueron elaborados por la Subsecretaría de Recursos Hídricos del Ministerio de Planificación Federal.</p> <p>La autoridad sanitaria competente deberá informar la nómina de los productos así autorizados a las restantes jurisdicciones y a la Autoridad Sanitaria Nacional.</p> <p>Deberá cumplir con las siguientes características físicas, químicas y microbiológicas.</p> <p><u>Características físicas:</u> Turbiedad, máx.: 3 NTU; Color máx.: 5 Escala Pt-Co; Olor: característico.</p> <p><u>Características químicas:</u> pH (a excepción de las aguas carbonatadas): 6,0-9,0. Substancias inorgánicas: 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/l; 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;</p>

Item	Especificación Técnica
4	<p>Niquel (Ni) máx.: 0,02 mg/l;  Nitrato (NO<sub>3</sub>-) máx.: 45 mg/l;  Nitrito (NO<sub>2</sub>-) 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>=) máx.: 500 mg/l</p> <p><u>Características Microbiológicas:</u>  Bacterias coliformes: NMP a 37 °C - 48 hs (Caldo de Mc Conkey o Lauril sulfato), en 100 ml: igual o menor de 3.  Escherichia coli: ausencia en 100 ml. Pseudomonas aeruginosa: ausencia en 100 ml.  Bacterias mesófilas (APC - 37 °C 24 hs.) máx.: 500 UFC/ml. En el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml, y se cumplan con el resto de los parámetros indicados, sólo se deberá exigir la higienización de la planta y realizar un nuevo recuento.</p> <p><u>Contaminantes orgánicos:</u>  THM, máx.: 1 00 ug/l;  Aldrin + Dieldrin, máx.: 0,03 ug/l;  Clordano, máx.: 0,30 ug/l;  DDT (Total + Isómeros), máx.: 1,00 ug/l;  Detergentes, máx.: 0,50 mg/l;  Heptacloro + Heptacloroepoxido, máx.: 0,10 ug/l;  Lindano, máx.: 3,00 ug/l;  Metoxicloro, máx.: 30,0 ug/l;  2,4 D, máx.: 100 ug/l;  Benceno, máx.: 10 ug/l;  Hexacloro benceno, máx.: 0,01 ug/l;  Monocloro benceno, máx.: 3,0 ug/l;  1,2 Dicloro benceno, máx.: 0,5 ug/l;  1,4 Dicloro benceno, máx.: 0,4 ug/l;  Pentaclorofenol, máx.: 10 ug/l;  2, 4, 6 Triclorofenol, máx.: 10 ug/l;  Tetra cloruro de carbono, máx.: 3,00 ug/l;  1,1 Dicloro eteno, máx.: 0,30 ug/l;  Tricloro etileno, máx.: 30,0 ug/l;  1,2 Dicloro etano, máx.: 10 ug/l;  Cloruro de vinilo, máx.: 2,00 ug/l;  Benzopireno, máx.: 0,01 ug/l;  Tetra cloro eteno, máx.: 10 ug/l;  Metil Paratión, máx.: 7 ug/l;  Paratión, máx.: 35 ug/l;  Malatión, máx.: 35 ug/l.</p> <p><b>ARTÍCULO 4º CARACTERÍSTICAS DE LOS BIDONES.</b>  Acondicionamiento en bidones de VEINTE (20) litros cada uno, de material plástico irrompible conforme a lo utilizado en plaza y con tapa inviolable.  Las aguas de bebida envasadas deben suministrarse en recipientes destinados</p>

Item	Especificación Técnica
4	<p>directamente al consumidor, y elaborados sólo con los materiales aprobados por el presente Código. Deberán ser obturados en alguna de las siguientes formas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Con tapones de tierra cocida esmaltada o de porcelana, provistos de anillos de caucho o de corcho de buena calidad, o de cualquier otro material debidamente autorizado, libre de impurezas tóxicas.</li> <li>2. Con tapas de metal del tipo de las denominadas corona, las cuales deberán ser hechas con niquelados, o con hojalata nueva barnizada y llevar una lámina de estaño técnicamente puro, corcho de buena calidad o plástico adecuado.</li> <li>3. Con tapas -roscas de aluminio y plástico adecuado o provistas de discos de cierre de corcho de buena calidad o de plástico adecuado o de metal técnicamente puro autorizado. En todos los casos deberán estar provistos de un sistema de cierre o dispositivo que resulte inviolable y evite toda posibilidad de falsificación y/ o contaminación. Los envases cuyo volumen sea superior a los 20 litros deberán ser autorizados por la autoridad sanitaria competente. Aquéllas empresas que utilicen envases de retorno para envasar agua de bebida deben cumplir las exigencias del Anexo I del presente artículo. En la rotulación de este producto se consignarán los siguientes datos: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La denominación de producto mediante las expresiones “Agua de bebida embotellada (o envasada)”, “Agua potable embotellada (o envasada)”, “Agua tratada embotellada (o envasada)”, “Agua potable embotellada (o envasada)”, “Agua tratada embotellada (o envasada)”, “Agua de Mesa embotellada (o envasada)”, “Soda en botellas”.</li> <li>2. Marca registrada.</li> <li>3. Nombre o razón social y domicilio de la planta embotelladora.</li> <li>4. Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida de acuerdo a lo consignado en el Inciso 3, mediante expresiones como “desazufrada”, “defluorurada”, o similares.</li> <li>5. Optativamente datos referidos a la composición química o el resultado de análisis efectuado por la autoridad sanitaria competente en el momento de autorizar el producto y/o los resultados del análisis microbiológico o mencionar que la calidad microbiológica cumple con las normas oficiales.</li> <li>6. Número de registro del producto y del establecimiento otorgado por autoridad sanitaria competente.</li> <li>7. Fecha de duración máxima que se deberá indicar mediante la expresión “Consumir preferentemente antes de...”, llenando el espacio en blanco con la fecha correspondiente. Este valor deberá ser establecido por el fabricante.</li> <li>8. Identificación de la partida o día, mes y año de elaboración lo que podrá efectuarse mediante una clave que se pondrá en conocimiento de la autoridad sanitaria competente.</li> <li>9. La indicación “Gasificada” cuando se le haya incorporado gas carbónico. Se</li> </ol> </li> </ol>

Item	Especificación Técnica
4	<p>exceptúa de esta indicación a los productos rotulados “Soda” o “Soda en botellas”. Los nombres de fantasía o marcas no serán de fuentes o localidades donde se obtenga o hubiera obtenido agua mineral natural. No están autorizados en los rótulos o cualquier forma de publicidad imágenes de fuentes, cascadas u otra forma de representación que puedan sugerir agua mineral.</p> <p>En los envases con el rótulo vitrificado, las exigencias de rotulación del presente artículo sólo serán exigidas en aquellos fabricados a partir de la fecha de vigencia del presente.</p> <p>Conjuntamente con la solicitud de aprobación del producto se deberá presentar ante la autoridad sanitaria competente las siguientes informaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lugar y/o situación de la captación del agua.</li> <li>2. Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación, tanque de almacenamiento, canalizaciones, maquinarias, equipos y materiales empleados.</li> <li>3. Sistemas y equipos para procesos de decantación, filtración, ozonización, gasificación y toda otra operación facultativa autorizada que se lleve a cabo. Cuando por razones accidentales resultara indispensable proceder a practicar el saneamiento total o parcial de la planta deberán utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados. En todos los casos las tareas de limpieza y desinfección deberán realizarse manteniendo en receso el proceso de producción.</li> </ol> <p>Todas las plantas deberán ajustarse a las exigencias particulares impuestas por el Anexo 1, por el artículo 119 y a las generales de higiene para los establecimientos que elaboran alimentos.</p> <p>Todo establecimiento embotellador de los productos consignado en el presente artículo deben contar con un Asesor Técnico que por la naturaleza de sus estudios, a juicio de la autoridad sanitaria competente esté capacitado para supervisarlas operaciones de producción y verificar la calidad de los productos elaborados, tarea que podrá ser realizada sin desempeñarse en relación de dependencia ni con dedicación exclusiva.</p> <p><b>ANEXO I DEL ARTÍCULO 983 (Res MSyAS N° 494 del 7.07.94) “CONDICIONES Y EXIGENCIAS MNIMAS PARA ESTABLECIMIENTOS”:</b></p> <p>Objeto: En este anexo se establecen las exigencias y condiciones particulares mínimas que deberán ser observadas en los establecimientos elaboradores de aguas de bebida envasadas.</p> <p>Definiciones:</p> <p>Captación: Conjunto de operaciones requeridas para la obtención de agua.</p> <p>Canalizaciones: Las tuberías, filtros y bombas extractoras usadas para la extracción de agua.</p> <p>Carbonatación: Incorporación de dióxido de carbono previa a la etapa de envasado.</p> <p>Contaminación: La presencia de toda sustancia objetable en el producto.</p> <p>Desinfección: reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos y/u otros métodos físicos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.</p> <p>Envase: Todo recipiente elaborado con material aprobado por la autoridad sanitaria competente, destinado a contener el producto para su conservación y venta al consumidor.</p> <p>Establecimiento: Todo edificio y la zona que lo rodea donde se elabore y envase el producto. En esta definición se incluyen los vestuarios, comedores, oficinas y demás dependencias. Se designa también como PLANTA.</p> <p>Filtración: Operación destinada a retener partículas mediante el uso de material apropiado.</p> <p>Reservorios: Depósitos de acumulación y/o reserva del producto a envasar.</p> <p>Tratamiento: Operación destinada a eliminar elementos indeseables que deben ser autorizadas por la autoridad sanitaria competente.</p> <p>Requisitos para los Establecimientos: El establecimiento deberá estar ubicado en zonas libres de olores desagradables, humos, polvos, o cualquier otro tipo de contaminantes. La construcción de los edificios debe ser sólida, de mampostería u otros materiales que permitan su limpieza. El establecimiento deberá contar como mínimo con un sector para el lavado mecánico de los envases,</p>

Item	Especificación Técnica
4	<p>sala de llenado y tapado y sector de rotulado y encajonado. Las captaciones y canalizaciones deben ser de materiales inatacables, que no cedan substancias objetables al agua en cantidades superiores a las permitidas. Los reservorios deben ser cerrados, con materiales resistentes al agua, de fácil limpieza y con filtros en los sistemas de ventilación. Todas las máquinas deben estar ubicadas dejando un espacio con la pared para permitir la limpieza. Los suministros se deben almacenar a una distancia de las paredes que permitan la limpieza.</p> <p>La sala de envasado debe estar cerrada en todo su contorno (paredes, cielo raso y puertas), contar con cierra puertas automático y preferiblemente ser presurizada. Las aberturas para las cintas transportadoras que ingresan los envases vacíos y limpios y las de las cintas transportadoras que retiran los envases llenos, no deben exceder el tamaño requerido para el paso de los envases. La planta debe ser adecuadamente ventilada para minimizar olores y prevenir la condensación de agua en las áreas de lavado y envasado. Los artefactos de iluminación deben ser de seguridad para prevenir rotura y posibilidad de caída de vidrios.</p> <p>Todos los equipos, conductos, cañerías y partes salientes deben estar ubicados de tal forma que eviten el goteo por condensación o pérdidas de las cañerías que pudieran caer en el producto envasado.</p> <p>Las cocinas, baños y otros locales no afectados al proceso de producción deben estar ubicados sin acceso directo a las áreas de procesamiento. Las puertas de los baños deben tener cierrapuertas. El aire comprimido debe estar libre de aceite, polvo, agua y otros contaminantes.</p> <p>Toda la basura y desechos deben ser guardados fuera de los locales de elaboración, limpieza y envasado. Todos los recipientes para este fin deben tener tapa.</p> <p>Las superficies de los equipos que deban estar en contacto con el agua que se va envasar deben ser de materiales inalterables, resistentes al agua, no absorbentes, que no cedan substancias objetables en cantidades superiores a las permitidas y que puedan resistir repetidas operaciones de limpieza. El agua a envasar y la de limpieza de planta no deben mezclarse.</p> <p>Las máquinas llenadoras y tapadoras deben tener un sistema de seguridad que evite contaminaciones si se rompe algún envase de vidrio. Las tolvas donde se colocan las tapas a usar deben permanecer cubiertas.</p> <p><b>ARTÍCULO 5º. REQUISITOS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN.</b></p> <p>Todos los locales y anexos, vinculados con la toma de agua, su tratamiento, almacenamiento, envasado y cualquier etapa de la industrialización deben mantenerse en óptimo estado de pulcritud y lavado. Los reservorios del agua, las tuberías, equipos de tratamiento y de llenado deben ser sometidos a limpieza periódica y en el momento que se detecte alguna anomalía. El lavado y sanitización de los envases vacíos se debe realizar en un recinto adecuado para prevenir contaminaciones. Los envases retornables deben ser lavados, sanitizados e inspeccionados antes de ser llenados. Debe realizarse en equipos adecuados para asegurar su eficaz limpieza. Preferentemente se emplearán soluciones de hidróxido de sodio a temperaturas no menores de 60 °C o procedimientos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. Deben ser enjuagados con agua potable y verificar la ausencia de trazas de hidróxido de sodio mediante un indicador ácido-base como la fenoltaleína. Los envases llenos deben ser inspeccionados. El personal debe estar vestido con prendas limpias y con gorros para retener el pelo. No se debe permitir trabajar en el proceso total de la planta a personas con enfermedades y/o heridas expuestas que puedan contaminar al agua.</p> <p><u>Controles:</u></p> <p>Las plantas deben llevar un registro de los controles analíticos (físicos, químicos y microbiológicos) que realicen en su laboratorio o en laboratorio de terceros autorizados por la autoridad sanitaria competente, con la indicación de la fecha de toma de muestra y</p>

Item	Especificación Técnica
4	<p>el código del lote". Los informes recibidos deberán ser evaluados y, de ser pertinente, aprobados por la Dirección de Higiene y Seguridad de la Contratista.</p> <p><b>ARTÍCULO 6°. PROTOCOLOS, ANÁLISIS Y EXÁMENES.</b> Resultados y entrega de protocolos: El resultado de los análisis, deberá ser entregado con el correspondiente protocolo, dentro de los diez (10) días de tomadas las muestras, y entregada a la UNQ al menos cada 60 (sesenta) días, los resultados vigentes y actualizados. En el caso que se obtengan resultados positivos, es decir, cuando se determina que el agua no es apta, se deberán realizar contrapruebas para reafirmar o rectificar los primeros resultados. Paralelamente, el oferente deberá reportar de inmediato la situación a la Dirección de Intendencia para que conjuntamente con la Dirección de Higiene y Seguridad adopten las medidas de seguridad necesarias. <u>En forma MENSUAL, se deberá entregar un Análisis Microbiológicos (MF) y en forma SEMESTRAL, un Análisis Fisicoquímico</u> efectuados por organismos de reconocida trayectoria. Este requisito será obligatorio para tramitar la correspondiente facturación mensual. Sin perjuicio de ello, la Universidad Nacional de Quilmes se reserva el derecho de efectuar un análisis bromatológico del agua en Organismo competente.</p> <p><b>ARTÍCULO 7°. CARACTERÍSTICAS DE DISPENSADORES.</b> Los equipos dispensadores deberán ser provistos a <b>COMODATO</b> y cumplir las siguientes características:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deberán proveer agua refrigerada y caliente.</li> <li>2. Deberán impedir el contacto del agua con el medio ambiente y derrames accidentales durante la reposición del bidón.</li> <li>3. Los equipos deberán ser provistos sin cargo, nuevos y sin uso. La Dirección de Intendencia podrá requerir el cambio si considere que el equipo no cumple con las condiciones del presente inciso.</li> </ol> <p><b>ARTÍCULO 8°. ENTREGA E INSTALACIÓN.</b> La empresa deberá entregar a <b>COMODATO</b> los equipos nuevos y sin uso. Los dispensadores deberán quedar debidamente instalados a la red eléctrica y funcionando.</p> <p><b>ARTÍCULO 9°. CAMBIO Y REPARACIÓN DE EQUIPOS.</b> La Dirección de Intendencia efectuará el reclamo pertinente a los fines de dar aviso a la adjudicataria deberá prestar el servicio técnico correspondiente. De no poder repararse "in situ" por personal técnico, la misma deberá reemplazar el equipo por otro nuevo sin uso. La reparación o el cambio deberá efectuarse con un plazo máximo de <b>SIETE (7) días corridos</b> a partir de emitido el pedido. El servicio</p>

Item	Especificación Técnica
4	<p>cuenta con mantenimiento permanente de los equipos en funcionamiento.</p> <p><b>ARTÍCULO 10°. LIMPIEZA DE EQUIPOS.</b> La adjudicataria deberá realizar una limpieza de la totalidad de equipos de forma bimestral. Se deberá higienizar la totalidad del dispensador incluyendo canillas (o llaves de agua) y receptor de goteo.</p> <p><b>ARTÍCULO 11°. DISPOSICIÓN DE EQUIPOS.</b> Al momento de la firma del ACTA DE INICIO del servicio la Dirección de Intendencia entregará un cuadro con el detalle de la ubicación en que deberán ser dispuestos e instalados los equipos. A estos fines se acompaña el detalle de equipos en Anexo II de Pliego de Especificaciones Técnicas.</p> <p><b>ARTÍCULO 12°. ENTREGA DE BIDONES</b> Se contempla un consumo estimado de:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sede Bernal (Roque Sáenz Peña 352): 6000 bidones de agua potable.</li> <li>2. Sede Ezpeleta (Calle Francia Francia N° 1714 entre Dr. Kenny y Concordia): 1500 bidones de agua potable.</li> </ol> <p>La Dirección de Intendencia de cada sede realizará un pedido semanal con el detalle del consumo estimado indicando la cantidad de bidones a entregar. En caso de no recibir dicha comunicación se presumirá que se estima el mismo consumo de la última entrega realizada. Es responsabilidad de la adjudicataria la distribución interna de bidones conforme indique la Dirección de Intendencia de la sede de entrega.</p>