

ANEXO - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

1. OBJETO

Provisión de bidones de agua de 20 lts. Calculando un consumo promedio de 583 bidones mensuales.

Cantidad máxima de Bidones: 7.800 bidones

Según la frecuencia de entrega detallada seguidamente, con 24 horas de anticipación, se notificará al adjudicatario la cantidad precisa de bidones que deberá descargar en cada una de las dos oportunidades previstas a continuación.

Frecuencia de entrega: 2 VECES POR SEMANA (martes y jueves) en el predio de Av. 29 de Septiembre 3901 y 1 VEZ POR SEMANA (martes) en el predio de Av. Hipólito Yrigoyen 5682. Estos días podrán ser modificados, previo acuerdo con la Dirección de Intendencia, en cuyo caso podría ser solicitada una entrega inmediata.

Lugares en donde se debe entregar:

- Predio Av. 29 de Septiembre 3901: Edificios: José Hernández (PB y PA), Hernández Arregui (Gimnasio; Dir. De Mantenimiento y Portería Pablo Nogués Norte), Manuel Ugarte (Oficina de Limpieza ala este), Estudio de Grabación Santos Discépolo, Lola Mora, Homero Manzi, Ortega Peña, Juana Azurduy (Planificación Física) y Jardinería

Predio Av. Hipólito Yrigoyen 5682: Edificio Abremate (PB y PA), Libros del Sur, Megafón (PA), Megafón PB- TV, Megafón PB, Escuela F. Vallese y puesto policial.

La información que antecede se consigna al solo efecto ilustrativo, y no implica la renuncia de la Universidad a modificar, agregar o suprimir lugares de entrega, siempre que ello no desnaturalice el objeto de la contratación. En el presente anexo se incorpora un detalle de los sitios en los que se ubicarán los dispensers indicando una estimación de los bidones que usualmente se consumen en cada locación.

DECLARAR LA CANTIDAD DE BIDONES DIARIOS MÁXIMOS, QUE PUEDEN PROVEER, CADA UNO DE LOS DOS DIAS DE LA SEMANA, QUE DEBEN EFECTUAR LA ENTREGA.

Máximo declarado por el oferente: _____ bidones diarios

2. DOTACIÓN DE PERSONAL PARA DISTRIBUCIÓN

Al momento de formular la oferta, el oferente tiene a su cargo la responsabilidad de analizar con la debida pericia y prudencia las necesidades de esta Institución, detallando en el **Anexo** correspondiente, el plan de trabajo previsto, la cantidad de personal que considere apropiado para el correcto cumplimiento de las tareas encomendadas. Sin perjuicio de lo dispuesto en los párrafos siguientes, la Universidad se reserva el derecho de desestimar la oferta, cuando del análisis del plan de trabajo propuesto surgiera evidente la imposibilidad de cumplir con las condiciones técnicas aquí establecidas.

La suma pactada será, a todo efecto, inamovible. No serán aceptados ajustes en el monto pactado fundados en la insuficiencia de operarios empleados.

La aceptación de la Universidad del plan de trabajo no releva al adjudicatario de la obligación que se detalla en el párrafo siguiente.

Durante la ejecución del servicio, en caso de que las tareas encomendadas no fuesen cumplidas en tiempo y forma debidas por resultar insuficiente la dotación de personal empleado, la institución se reserva el derecho de exigir la incorporación de operarios en la medida en que persistan los incumplimientos bajo apercibimiento de aplicar las penas previstas.

2.1. PERSONAL

La empresa prestadora del servicio proveerá personal capacitado para las labores asignadas; debiendo presentar en la oferta, la nómina del personal a su cargo para el cumplimiento del servicio; indicando como mínimo; nombre y apellido, edad, número de documento de identidad, nacionalidad, domicilio, y cualquier otro dato que resulte relevante.

El personal estará a cargo de la empresa contratista, serán dirigidos por un supervisor, que a su vez recibirá órdenes, instrucciones y aprobación, del personal de Intendencia.

2. DIPOSICIONES VARIAS

La empresa que resulte adjudicataria deberá:

➤ Entregar en comodato los dispenser frío-calor, que serán 56 aproximadamente. Pudiendo esta Universidad solicitar dispenser adicionales en casos particulares, los cuales deberán entregarse dentro de las 72 horas. Los equipos deberán estar siempre en óptimas condiciones de uso, en caso de presentar algún desperfecto, deberán ser reemplazados dentro de las 48 horas de informados los mismos.

Se entregara un listado detallando los sectores en los que deberán ser colocados los dispensers y en base a este listado se deberá dejar el registro correspondiente de los bidones entregados.

➤ Efectuar mensualmente la limpieza y mantenimiento de los dispenser, según procedimiento que se detalla en el Anexo II del Pliego de Bases y Condiciones Particulares. Se deberá entregar un remito firmado por cada área certificando la realización de la misma. En el caso de los dispenser de uso común ubicados en los pasillos, la limpieza deberá ser coordinada previamente con la Dirección de Intendencia.

➤ Presentar en forma semanal, al área de Intendencia, la documentación por la que se acredite la efectiva entrega de los bidones requeridos (cabe aclarar que esta información es de suma importancia, dado que en función de esto se pedirá la cantidad de bidones de la semana siguiente de la entrega). La conformidad de las entregas diarias será dada por cada sector en los que se encuentren los dispensers, para aquellos que se encuentren en espacios comunes, será dada por el área de intendencia, la conformidad semanal también será dada por la Dirección de Intendencia.

➤ El agua envasada para consumo debe ajustarse a las previsiones contenidas en el Artículo 983 del CAA (Código Alimentario Argentino) que se reproduce en el presente pliego.

➤ El proveedor deberá presentar en forma mensual análisis Microbiológico y en forma semestral análisis Físico - Químico, ambos realizados en un laboratorio certificado según C.A.A.

Se informa que el Laboratorio Varsavsky de ésta Institución cuenta con dicha certificación, por lo cual, el adjudicatario, podrá optar por realizar los análisis solicitados en la Universidad.

➤ A efectos de verificar el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente pliego, la Institución podrá ejercer el derecho, si lo cree conveniente, de analizar el agua entregada, como así también auditar las instalaciones y planta de tratamiento en la que el agua sea envasada.

La UNLa se reserva el derecho de rescindir el contrato, en caso de que la adjudicataria no cumpla con la reglamentación vigente según CAA.

Código Alimentario Argentino

Artículo 983 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 68/2007 y N° 196/2007)

“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.

Tratamientos permitidos: A fin de conservar o mejorar sus características físicas, químicas, microbiológicas o sensoriales se permiten los siguientes tipos de tratamientos:

1. La decantación y/o filtración al solo efecto de eliminar sustancias naturales indeseables tales como arena, limo, arcilla u otras.

2. La separación de elementos inestables tales como compuestos de hierro y/o azufre, mediante la decantación y/o filtración eventualmente precedida de aireación y/u oxigenación.

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.

4. La cloración, aireación, 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.

Características físicas:

Turbiedad, máx.: 3 N T U;

Color máx.: 5 Escala Pt-Co;

Olor: característico.

Características químicas:

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

Substancias inorgánicas:

Amoníaco (NH₄⁺) máx.: 0,20 mg/l;

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⁻) máx.: 0,10 mg/l;

Cinc (Zn) máx.: 5,00 mg/l;

Cloro residual (Cl) máx. 0,5 mg/l;

Cloruro (Cl⁻) máx.: 350 mg/l;

Cobre (Cu) máx.: 2,00 mg/l;

Cromo (Cr) máx.: 0,05 mg/l;

Fluoruro (F⁻), máx.: 2,0 mg/l;

Hierro (Fe) máx.: 2,0 mg/l;

Manganeso (Mn) máx.: 0,10 mg/l;

Mercurio (Hg) máx.: 0,001 mg/l;

Níquel (Ni) máx.: 0,02 mg/l;

Nitrato (NO₃⁻) máx.: 45 mg/l;

Nitrito (NO₂⁻) máx.: 0,10 mg/l;

Plata (Ag) máx.: 0,05 mg/l;

Plomo (Pb) máx.: 0,05 mg/l;

Selenio (Se) máx.: 0,01 mg/l;

Sólidos disueltos totales, máx. 1500 mg/l;

Sulfatos (SO₄=) máx.: 500 mg/l

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. (Modificado por Resolución Conjunta SPReI N° 34/2012 y SAGyP N° 50/2012):

Prorrogase 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.

La autoridad sanitaria competente deberá informar la nómina de los productos así autorizados a las restantes jurisdicciones y a la Autoridad Sanitaria Nacional.

Características Microbiológicas:

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.

Contaminantes orgánicos:

THM, máx.: 100 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.

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:

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.

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.

3) Con tapas -rosca 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 25 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:

a) 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".

b) Marca registrada.

- c) Nombre o razón social y domicilio de la planta embotelladora.
- d) Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida de acuerdo a lo consignado en el Inciso 3, mediante expresiones como "desazufrada", "defluorurada", o similares.
- e) 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.
- f) Número de registro del producto y del establecimiento otorgados por autoridad sanitaria competente.
- g) 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.
- h) 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.
- i) La indicación "Gasifica da" 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.

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.

Conjuntamente con la solicitud de aprobación del producto se deberá presentar ante la autoridad sanitaria competente las siguientes informaciones:

- 1) Lugar y/o situación de la captación del agua.
- 2) Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación, tanque de almacenamiento, canalizaciones, maquinarias, equipos y materiales empleados.
- 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.

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.

ANEXO I DEL ARTÍCULO 983 (Res MSyAS N° 494 del 7.07.94) "-CONDICIONES Y EXIGENCIAS MÍNIMAS PARA ESTABLECIMIENTOS:

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.

Definiciones:

Captación: Conjunto de operaciones requeridas para la obtención de agua.

Canalizaciones: Las tuberías, filtros y bombas extractoras usadas para la extracción de agua.

Carbonatación: Incorporación de dióxido de carbono previa a la etapa de envasado.

Contaminación: La presencia de toda sustancia objetable en el producto.

Desinfección: reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos y/u otros métodos físicos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Envase: Todo recipiente elaborado con material aprobado por la autoridad sanitaria competente, destinado a contener el producto para su conservación y venta al consumidor.

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.

Filtración: Operación destinada a retener partículas mediante el uso de material apropiado.

Reservorios: Depósitos de acumulación y/o reserva del producto a envasar.

Tratamiento: Operación destinada a eliminar elementos indeseables que deben ser autorizadas por la autoridad sanitaria competente.

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.

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.

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.

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.

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.

Requisitos de Higiene:

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.

Controles:

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".

Consumo Promedio Semanal por sector.

| PREDIO AV. 29 DE SEPTIEMBRE | CANT. Dispenser | CONS. PROMEDIO Bidones |
|---|--------------------|------------------------------|
| Relaciones Laborales | 1 | 3 |
| DiPEG | 1 | 1 |
| DRC | 1 | 2 |
| Secretaría de Ciencia y Técnica | 1 | 2 |
| Pasillos | 2 | 40 |
| Teatro Cátulo Castillo | 1 | 3 |
| Rectorado PA Cocina | 1 | 4 |
| Rectorado PB Corredor Norte | 1 | 6 |
| Rectorado PB Corredor Sur | 1 | 2 |
| Sala de Profesores | 1 | 1 |
| Instituto de Justicia y Derechos Humanos | 1 | 1 |
| Bedelía | 1 | 2 |
| Dpto. De. Sa. Co. | 2 | 5 |
| Librería | 1 | 1 |
| Cooperación y Servicio Público | 2 | 3 |
| DEP | 1 | 2 |
| Audiovisión | 1 | 3 |
| Office de Limpieza ala este | 1 | 1 |
| Dpto. Humanidades y Artes | 3 | 6 |
| Vicerrectorado - PA | 1 | 3 |
| Sec. Académica - PB | 1 | 9 |
| Coordinación de Ingreso | 1 | 1 |
| Dpto. Planificación y Políticas Públicas | 2 | 4 |
| Dpto. Desarrollo Productivo y Tecnológico | 3 | 6 |
| Gimnasio (H. Arregui) | 1 | 2 |
| Dir. De Mantenimiento (H. Arregui) | 1 | 5 |
| Planificación Física (Juana Azurduy) | 1 | 1 |
| Lola Mora | 1 | 1 |
| Estudio de Grabación (Santos Discepolo) | 1 | 1 |
| Homero Manzi | 1 | 2 |
| Tribunal Experimental (Ortega Peña) | 1 | 1 |
| Portería Pablo Nogués Norte | 1 | 1 |
| Jardinería | 1 | 1 |
| TOTAL: | 42 | 126 |

| PREDIO AV. HIPOLITO YRIGOYEN | CANT. Dispenser | CONS. PROMEDIO Bidones |
|------------------------------|--------------------|------------------------------|
| Abremate | 5 | 4 |
| Libros del Sur (Ex-Talleres) | 3 | 3 |
| F. Vallese | 2 | 3 |
| Megafón PA | 1 | 4 |
| Megafón PB - TV | 1 | 1 |
| Megafón PB | 1 | 1 |
| Portería | 1 | 1 |
| TOTAL: | 14 | 17 |

ANEXO - PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y SANITIZACION DE LOS EQUIPOS DE PROVISIÓN DE AGUA (DISPENSERS).

El presente procedimiento posee carácter de sugerencia y ha sido elaborado en base a criterios técnicos y objetivos de conformidad con la normativa vigente y aplicable en la materia.

El proveedor podrá presentar su propio procedimiento, cuya aprobación quedará sujeta a la verificación del área técnica interna al cumplimiento de la mencionada normativa. La Universidad se reserva el derecho de rechazar en todo o en parte la propuesta confeccionada, en cuyo caso intimará al adjudicatario a su corrección, reemplazo o integración en un plazo no superior a los 5 -cinco - días.

Respecto de los productos que se utilizaran para el procedimiento, el proveedor deberá presentar las fichas técnicas correspondientes de los mismos y los certificados de aprobación por los entes regulatorios.

Si en el futuro llegasen a cambiar los productos utilizados deberán informar a la UNLa debiendo cumplimentar los requisitos antes mencionados.

1º) Limpieza

- a) Retirar el bidón de agua que se encuentra en el dispenser.
- b) Vaciar el depósito en el caso que haya quedado agua al retirar el bidón.
- c) Aplicar agente de limpieza aprobado por las agencias oficiales de control (ANMAT y Senasa correspondientes al área domisanitarios).

De acuerdo a las dosis de y concentraciones de uso sugeridas por el elaborador del producto para cada caso de limpieza en particular (<http://www.anmat.gov.ar/Domisanitarios/Domisanitarios.asp>:

Se entiende por producto domisanitario a aquellas sustancias o preparaciones destinadas a la limpieza, lavado, odorización, desodorización, higienización, desinfección o desinfección, para su utilización en el hogar, y/o ambientes colectivos públicos y/o privados.

- d) Efectuar trabajo mecánico mediante cepillo de cerdas plásticas, verificando que no queden áreas del recipiente ser ser sometidas a la acción mecánica de limpieza.
- e) Enjuagar con agua potable de manera tal de eliminar toda presencia del agente de limpieza.
- f) Repetir la acción del punto e) las veces que sea necesario para que se cumpla la correcta eliminación del agente de limpieza.
- g) Aplicar el desinfectante adecuado (según ANMAT) para la desinfección del recipiente, dejar actuar el tiempo correspondiente de acuerdo a las características del producto utilizado.
- h) Efectuar el enjuague o no de acuerdo a las características del desinfectante utilizado.
- i) Colocar nuevamente el bidón de agua habiendo previamente:
 - a) Lavado el pico y toda la zona que este en contacto con el dispenser realizando la acción mecánica mediante cepillo de cerdas plásticas o rejilla sintética que no deje pelusas en la superficie con el agente de limpieza adecuado en las concentraciones de uso que indiquen las instrucciones del fabricante del producto para cada caso en particular.
 - b) Realizar el enjuague con agua potable.
 - c) Repetir el procedimiento de enjuague las veces necesarias para la eliminación total del agente de limpieza.
 - d) Aplicar el desinfectante apropiado en las concentraciones que indiquen las instrucciones del elaborador del producto.
 - e) Realizar enjuague o no de acuerdo a las instrucciones de uso del elaborador del producto utilizado.
 - f) Tomar el bidón de manera tal de no tocar con las manos u otro elemento el pico del bidón y la zona en contacto con el dispenser y proceder a la colocación del bidón en el dispenser.

ANEXO - PLAN DE TRABAJO

(En este anexo deberá consignarse obligatoriamente la cantidad de personal asignado para la distribución interna de bidones, indicando como mínimo; nombre y apellido, edad, número de documento de identidad, nacionalidad, domicilio, y cualquier otro dato que resulte relevante.

