



ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Limpeza e higienização dos reservatórios de água das Estações de Integração e Unidades Administrativas da BHTRANS, exclusivamente para Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP ou Equiparadas.

2. LOCAIS E CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1 – Os serviços deverão ser executados nos locais abaixo elencados.

a) Estações de Integração da BHTRANS:

UNIDADE	UN.	QUANTIDADE	CAPACIDADE EM L
Estação BHBUS Diamante Av. João Rola Filho, nº 50, Diamante.	cx.	10	1.000
		1	50.000
Estação BHBUS Venda Nova Rua Padre Pedro Pinto, nº 2.277, Venda Nova.	cx.	1	45.000
		1	85.000
Estação BHBUS São Gabriel Av. Cristiano Machado, nº 5.600, São Gabriel.	cx.	19	3.000
		1	1.000
Estação BHBUS Vilarinho Av. Vilarinho, nº 36, Vila Clóris.	cx.	2	5.000
Estação BHBUS Pampulha Av. Portugal, nº 3.700, Bairro Santa Amélia.	cx.	4	4.000
		5	2.500
		3	1.000
		2	250
Estação BHBUS José Cândido da Silveira Rua Gustavo da Silveira, nº 1.820, Santa Inês	cx.	1	12.000

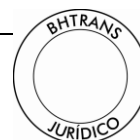
b) Unidades Administrativas da BHTRANS:

UNIDADE	UN.	QUANTIDADE	CAPACIDADE EM L
Unidade Buritis Av. Engenheiro Carlos Goulart, nº 900, Buritis	cx.	2	10.000
		7	1.000
		1	500
		1	250
Pátio de Recolhimento JK Av. Tereza Cristina, nº 3.009, Calafate	cx.	1	500
Unidade Peçanha Rua Peçanha, nº 227, Carlos Prates	cx.	4	1.000
Unidade Nossa Senhora de Fátima Av. N. Sra. de Fátima, nº 1.700, Carlos Prates	cx.	1	15.000
		1	25.000
Garagem Paraíso Rua Padre Paraíso, nº 158, Carlos Prates	cx.	1	500
JARI Rua Caetés, nº 466, 2º piso, Centro	cx.	1	500

2.2 – A limpeza deverá ser realizada 2 (duas) vezes por ano, sendo que as datas de execução serão definidas na Ordem de Serviço – OS respectiva.

3. DETALHAMENTO DO OBJETO

3.1 – Para lavagem dos reservatórios deverá ser usado somente hipoclorito de sódio, cloro ou água sanitária.





3.2 – Para realização dos serviços de limpeza os profissionais deverão utilizar todos os EPI necessários.

3.2.1 – Para a execução dos serviços, a Contratada deve avaliar a melhor forma de acesso aos reservatórios ou caixas d'água, visando minimizar os riscos de acidente e otimizar o andamento dos trabalhos.

3.3 – Deverá ser informado pela Contratada, previamente, a data da lavação das caixas d'água, para que sejam fechados os registros e não haja desperdício de água.

3.4 – A lavação dos reservatórios deverá ser realizada sempre aos finais de semana ou feriados.

3.5 – Após a execução dos serviços deverá ser emitido no próprio local o certificado de execução da atividade e assinado pelo Encarregado de Manutenção ou Auxiliar de Supervisão 1, lotado na unidade correspondente.

3.6 – A Contratada deverá ser responsável por qualquer dano causado aos reservatórios, tais como caixas d' água ou suas tampas, cisternas ou suas tampas, bombas de recalque, telhas das coberturas ou qualquer outro dano ao imóvel durante a execução dos serviços.

3.7 – Para limpeza dos reservatórios fabricados em fibra de vidro deverão ser providenciados apoios para as escadas utilizadas para acesso aos reservatórios, evitando fraturamento do fundo dos reservatórios.

3.8 – É de responsabilidade da Contratada todos os acessos aos reservatórios.

3.9 – Procedimentos de limpeza dos reservatórios e caixas d'água:

- a) Fechar o registro, impedindo a entrada de água no reservatório ou caixa;
- b) Utilizar a água da caixa ou reservatório até o limite do nível de saída, como forma de evitar o desperdício de água tratada;
- c) Obstruir as saídas de distribuição, a fim de não introduzir lodo, sujeiras ou resíduos na tubulação;
- d) Utilizar a água restante no fundo da caixa, depositada abaixo do nível da(s) saída(s) de distribuição, para a primeira limpeza;
- e) Esfregar as paredes e o fundo da caixa com escova macia ou esponja; nunca utilize sabão, detergente ou outros produtos não autorizados;
- f) Evitar comprometer a impermeabilização interna das bordas (paredes) e fundo da caixa ou reservatório;
- g) Retirar a água suja resultante da primeira limpeza, usando panos e baldes, ou sistema de sucção, deixando a caixa limpa;
- h) Enxaguar a caixa ou reservatório com esguicho de água limpa;
- i) Retirar a água suja resultante do enxágüe, usando panos e baldes, ou sistema de sucção, deixando a caixa limpa; não permitir a saída de resíduos pela tubulação de distribuição;
- j) Verificar o nível de limpeza da caixa ou reservatório, se necessário, repetir uma nova etapa de limpeza;
- k) Promover a limpeza da tampa da caixa ou reservatório, se houver;
- l) Aguardar por duas horas até iniciar o processo de desinfecção;
- m) Inspeccionar se existe possíveis fissuras ou trincas que possam provocar vazamentos e infiltrações e, em havendo, comunicar ao fiscal da BHTRANS;





- n) Havendo mais de um reservatório, o serviço de limpeza deve ser executado separadamente, iniciando pelos reservatórios inferiores e, posteriormente, ser estendido aos reservatórios superiores, evitando a interrupção do abastecimento;
- o) Nos reservatórios superiores fechar o(s) registro(s) da(s) coluna(s) de distribuição de água, não permitindo a passagem de água entre diferentes reservatórios;
- p) No caso de reservatórios conjugados, com compartimentos internos independentes, efetuar a limpeza isoladamente a partir do reservatório de entrada da água e, na sequência, até o de saída.

3.10 – Concluída a limpeza, executar os procedimentos de desinfecção dos reservatórios e caixas d'água:

- a) Proceder a desinfecção química com solução de hipoclorito de sódio (NaClO) a 2,5 %, mantendo as paredes molhadas com o desinfetante durante duas horas, para eliminar bactérias patogênicas, germes e coliformes contaminantes da água;
- b) Enxaguar as paredes da caixa ou reservatório com esguicho de água limpa, após duas horas de aplicação do desinfetante;
- c) Eliminar o excesso de solução no fundo do reservatório retirando-o com o auxílio de pá de plástico, balde e panos, ou sistema de sucção;
- d) Não permitir a saída de resíduos pela saída de distribuição de água limpa;
- e) Verificar o nível de limpeza da caixa ou reservatório, se necessário repetir o enxágue;
- f) Proceder limpeza e desinfecção da tampa do reservatório ou caixa d'água;
- g) Terminado o procedimento de limpeza e desinfecção, tampar a caixa ou reservatório;
- h) Inspeccionar a existência de possíveis fissuras ou trincas que possam provocar vazamentos e infiltrações e, havendo, comunicar ao fiscal da BHTRANS.

3.11 – Restabelecer o abastecimento de água tratada.

3.12 – Colar etiqueta auto-adesiva, resistente a intempéries e indelével, no lado externo do reservatório ou caixa d'água, constando informações do serviço executado (data da limpeza e desinfecção, nome da empresa, nome do profissional).

3.13 – Tampar adequadamente o reservatório ou caixa d'água, de forma a impedir a entrada de pequenos animais, insetos ou sujeiras.

3.14 – Emitir laudo técnico, nos casos em que houver necessidade de certificação para o serviço de vigilância sanitária, com anotação de responsabilidade.

3.15 – Fazer a retirada de telhas, onde for necessário para a execução do serviço, e sua adequada recolocação no final dos serviços.

3.16 – Proceder regularmente a limpeza e remoção de resíduos e do lixo resultante dos serviços, se houver, para local apropriado, evitando transtorno ao funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas da UFU.

3.17 – Por ocasião da entrega final dos serviços em cada caixa de água ou reservatório, a fiscalização designada realizará vistoria de avaliação da qualidade com vistas ao aceite dos serviços ou, se for o caso, a execução de eventuais correções.

3.18 – A avaliação da conformidade dos serviços executados se baseia no cumprimento integral do disposto neste Termo e no Manual de Saneamento FUNASA 2007 (http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/limpeza_folder_novo.pdf).





3.19 – Qualquer irregularidade verificada após a conclusão dos serviços é de responsabilidade da Contratada repor telhas quebradas e tubulações entupidas, quanto for o caso, decorrentes da execução dos serviços.

4. GARANTIA DOS SERVIÇOS

A Contratada deverá prestar garantia dos serviços de 12 (doze) meses.

5. DEMAIS DISPOSIÇÕES

As demais condições encontram-se definidas no Edital e seus Anexos.

