ANEXO II

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE AGUA

CANTIDAD DE TANQUES (2)			
TIPO	MATERIAL	CAPACIDAD	UBICACIÓN
TANQUE	MAMPOSTERÍA	80000 litros	TERRAZA (ELEVADO DE ABASTECIMIENTO A RED)
TANQUE CISTERNA	MAMPOSTERÍA	5600 litros	SUBSUELO

En ambos tanques se solicita:

- ✓ Apertura de las tapas de ingreso de hombres.
- ✓ Verificar el estado de ambos tanques y efectuar las reparaciones que sean necesarias

Procedimiento de limpieza:

- ✓ Efectuar rasqueteo mecánico, cepillado con cepillo y pinceletas de acero.
- ✓ Limpieza del interior de cada tanque con hipoclorito de sodio.

Durante los procedimientos enunciados deberán operarse las válvulas de fondo y haciendo los drenajes de forma tal que los lodos y/o desprendimientos interiores no penetren a los colectores y circuitos de agua del instituto. Los tanques deberán quedar en perfectas condiciones de uso.

1. Requisitos

- 1.1 Las empresas efectuaran una visita de obra previa al inicio de las actividades a fin de determinar el alcance de los servicios ofertados según Disposición ONC 58/2014.
- 1.2 La tarea de limpieza y desinfección de tanques de agua deberá realizarse con una periodicidad de una vez por semestre, dos veces al año.
- 1.3 La empresa adjudicataria deberá estar inscripta y autorizada por La dirección General de Control de Calidad Ambiental – Registro de Supervisión de Empresas- del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, dando Cumplimiento a todo lo exigido por la Ordenanza N° 45.593, Decreto N° 2045.
- 1.4 La empresa contratada para tal fin deberá presentar los certificados de habilitación y certificación para los productos químicos utilizados según Resolución N° 709/98 y Disposición N° 7292/98.

1.5 La empresa adjudicataria deberá, dentro de los 10 días posteriores a la limpieza/desinfección de los tanques, efectuar la toma de agua y realizar los análisis físico- químico y bacteriológicos correspondientes, de cada tanque, según detalle:

- 1 ANALISIS FÍSICO QUÍMICO ANUAL
- 1 ANALISIS BACTERIOLÓGICO SEMESTRAL (2 ANUALES)

Deberán presentar CERTIFICADO DE LOS ANÁLISIS REALIZADOS FIRMADOS POR UN PROFESIONAL CON INCUMBENCIAS, ESPECIFICANDO SI EL AGUA CUMPLE O NO, LOS REQUISITOS REGLAMENTARIOS (CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO, VERSIÓN VIGENTE).

2 Requisitos generales

2.1 La empresa deberá tener conocimiento del “PROCEDIMIENTO: REQUISITOS DE INGRESOS Y EJECUCIÓN DE TAREAS POR PARTE DE TERCERO (CODIGO PR-SST-10-05-01)”, el cual se adjunta a la Solicitud de Contratación (puede ser solicitado en este INP al momento de efectuar la Visita Técnica).

2.2 Deberá presentar Cobertura del seguro por ART en cumplimiento de la Ley de Riesgos del Trabajo N° 24.557 actualizado de forma mensual. (ANTES DEL INGRESO AL INP DEBERA PRESENTAR EL CERTIFICADO DE COBERTURA VIGENTE).

2.3 Cláusula de no repetición a favor de la ANLIS “Dr. Carlos G. Malbrán”.

2.4 Copia de la entrega de ropa de trabajo y elementos de protección personal de acuerdo a Resolución SRT 299/11, actualizada de forma semestral y Copia del registro de capacitación.