



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página 1 de
23

Fecha:

24

04

2018



Fecha: Febrero del 2021

DEPENDENCIA: GESTION ADMINISTRATIVA – GRUPO DE SST

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: REGIONAL ANTIOQUIA CHOCÓ

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin apoyar a las Fuerzas Militares y a las Entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas, requiere:

Contratar una empresa especializada en el servicio de fumigación, Desinsectación, desratización, control de plagas, inmunización y lavado de tanques para todas las unidades de negocio y vehículos de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares- Regional Antioquia Chocó, con el fin de garantizar el control de plagas, mantener la Higiene y la obtención de la certificación de buenas prácticas de manufactura y almacenamiento en los diferentes productos y servicios ofrecidos por la Agencia Logística de Las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó, en sus diferentes Unidades de Negocio, Centros de Almacenamiento “CADs” áreas administrativas y vehículos.

Lo anterior, en cumplimiento la Resolución 2674/2013 Cuyo objeto es “establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas, CAPÍTULO VI Saneamiento”.

Del mismo modo para dar cumplimiento al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y el subprograma de higiene industrial se requiere dar aplicación al método de control y prevención, e implementación del Plan de Saneamiento Básico y en cumplimiento de la normatividad vigente en materia de control, higiene, manipulación y almacenamiento de alimentos para consumo humano y las mencionadas en el Decreto 60 de 2002 y las Normas Internacionales AIB, así como lo dispuesto en el artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 la cual obliga a:

*“(…) **ARTICULO 26.** El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes Programas:*

c. Programa de Control de Plagas:

Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo (...).”

Y en cumplimiento de la normatividad vigente para calidad de agua destinada para consumo humano bajo Resolución 2115 de junio de 2007, por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

Durante las últimas vigencias, se ha reportado la contaminación de víveres almacenados en los Centros de Abastecimientos y Distribución CADS y Catering de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares a nivel nacional por plagas, principalmente *Sitophilus Oryzae* (Gorgojo del arroz), *Tribolium Confusum* (Harina de



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **2** de **23**

Fecha:

24

04

2018



Trigo) y *Lepidoptera* (Palomillas), donde se almacenan granos y harinas, principalmente arroz y evitar la contaminación de los víveres por estas plagas. Este requerimiento incluye los vehículos de la ALFM en los cuales se transporta los víveres.

Teniendo en cuenta la obligatoriedad de lo anterior y la falta de personal y equipos para ejecutar esta actividad, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó plantea la necesidad de realizar periódicamente un control contra la proliferación de insectos, roedores y plagas en la sede administrativa, unidades de negocio y vehículos, los cuales son transmisores de enfermedades infectocontagiosas que ponen en riesgo la salud de los funcionarios y usuarios internos y externos; además en el CADs en urabá que actualmente se usa como archivo central es necesario controlar la proliferación de todo tipo de plagas e insectos que atenten contra la conservación de los archivos. Para ello se requiere adelantar un estudio de mercado, análisis del sector, para lo cual es indispensable adelantar cotizaciones previas de los servicios con que se pretende satisfacer estas necesidades.

ANTECEDENTES

Con relación a los aspectos que anteceden a la adquisición del servicio de fumigación, Desinsectación, desratización, control plagas, inmunización y lavado de tanques para todas las unidades de negocio y vehículos de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares- Regional Antioquia Chocó, a la fecha, la entidad no ha suscrito contrato interadministrativo y/o cualquier otro negocio jurídico que derive en el cumplimiento de las responsabilidades del objeto contractual, por lo anterior todos los gastos serán exclusivamente vinculados al rubro de funcionamiento de la entidad.

ADQUISICIONES ANTERIORES.

No. Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
007-026-2019	007-032-2019	Adjudicado por valor de \$17.000.000,00
007-048-2019	007-052-2019	Adjudicado por valor de \$21.620.000,00
007-008-2020	007-018-2020	Adjudicado por valor de \$51.600.000,00

OBJETO A CONTRATAR

PRESTACIÓN DEL SERVICIO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE FUMIGACIÓN, DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN Y CONTROL DE ROEDORES Y MARSUPIALES DENTRO DE LAS INSTALACIONES, PRODUCTOS, MAQUINARIA, EQUIPOS TECNOLÓGICOS, MUEBLES Y ENSERES, ENTRE OTROS. COMO TAMBIÉN LA INMUNIZACIÓN, DESINFECCIÓN DE AMBIENTES, LAVADO Y LIMPIEZA CON DESINFECCIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE EN LAS UNIDADES DE NEGOCIO Y OFICINAS DE LA REGIONAL ANTIOQUIA CHOCÓ.

CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC)

El (bien, Servicio u Obra) está codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
F	70	14	16	05	Servicio de manejo integrado de plagas
F	72	10	21	03	Servicio de exterminación o fumigación
F	72	15	40	55	Servicio de limpieza de tanques



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **3** de **23**

Fecha:

24

04

2018



F	10	19	15	00	Pesticidas o repelentes de plagas
F	10	19	15	06	Mata- roedores
F	10	19	15	09	Insecticidas
F	10	19	17	00	Dispositivos para control de plagas
F	10	19	17	03	Trampas para el control de insectos voladores
F	10	19	17	04	Matamoscas
F	85	11	15	13	Servicio de desinsectación

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

SERVICIO DE FUMIGACION Y DESINSECTACION DE UNIDADES DE NEGOCIO

ITEM	SERVICIO	DESCRIPCION	DIRECCION	MUNICIPIO	CANT	AREA APROX
1	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BIGIR	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de Infantería N° 10 Atanasio Girardot	MEDELLÍN	1	1.100 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
2	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BAJES	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de Artillería N° 4 Jorge Eduardo Sanchez R.	MEDELLÍN	1	178 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
3	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BASER 4	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de ASPC N° 4 "yarigues" CUARTA BRIGADA	MEDELLÍN	1	60 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
4	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BIOSP	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de Ingenieros N° 4 Gr Pedro Nel Ospina	BELLO	1	984 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
5	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BIPEB	Incluye: *Acta de inspección previa a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de infantería N° 32 Gr Pedro Justo Berrio	MEDELLÍN	1	40 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
6	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BINUT	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de infantería N° 11 Cacique Nutibara	ANDES	1	102 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
7	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING GMJCO	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Grupo Mecanizado N° 4 Juan del Corral	RIONEGRO	1	450 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
8	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BITER	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallon de Instrucción y Reentrenamiento N° 4 Fray Garnica Orjuela	LLANOS DE CUIVA	1	560 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página 4 de
23

Fecha:

24

04

2018



9	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BIAMA	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de infantería Nº 12 BG Alfonso Manosalva Florez	QUIBDÓ	1	1.600 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
10	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BIJUL	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de Ingenieros Nº 15 Gr. Julio Londoño	QUIBDÓ	1	120 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
11	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BASER17	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de Servicios Nº 17 Clara Elisa Narvaez	URABÁ	1	60 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
12	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BIVEL	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de Infantería nº47 Francisco de Paula Velez	URABÁ	1	1000 Mts CEBADERAS EN CADA UNIDAD
13	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CADS MEDELLÍN	Incluye: *Acta de inspección previa a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	<i>Carrera 50 No.79 Sur 101, Bodegas Stock Sur Bodega Interior 188.</i>	LA ESTRELLA, ANTIOQUIA	1	CEBADERAS EN CADA UNIDAD
14	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CADS URABÁ	Incluye: *Acta de inspección previa a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado	Batallón de Servicios Nº 17 Clara Elisa Narvaez	URABÁ	1	435 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
15	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CADS BIAMA-QUIBDÓ	Incluye: *Acta de inspección previa a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado	Batallón de infantería Nº 12 BG Alfonso Manosalva Florez	QUIBDÓ	1	450 mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
16	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CADS PUERTO BERRIO	Incluye: *Acta de inspección previa a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado	Calle 50 #5-00 El Centro	PUERTO BERRIO	1	37 mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
17	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. SEDE ADMINISTRATIVA	Incluye: *Acta de inspección previa a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	<i>Carrera 50 No.79 Sur 101, Bodegas Stock Sur Bodega Interior 188.</i>	LA ESTRELLA, ANTIOQUIA	1	61 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
18	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CAMIÓN FURGÓN	Incluye: *Acta de inspección previa a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	<i>Carrera 50 No.79 Sur 101, Bodegas Stock Sur Bodega Interior 188.</i>	LA ESTRELLA ANTIOQUIA	2	Solo Fumigación y Desinsectación
19	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CAMIÓN FURGÓN	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de Servicios Nº 17 Clara Elisa Narvaez	BASER 17 URABÁ	1	Solo Fumigación y Desinsectación
20	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BASER 14	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de A.S.P.C. No. 14	PUERTO BERRIO	1	80 mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
21	Servicio de fumigación,	Incluye:	Batallón de Infantería No. 3	PUERTO	1	845 Mt2



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **5** de **23**

Fecha:

24

04

2018



	desinsectación y desratización. CATERING BARBULA No.3	*Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batalla de Bárbula	CALDERÓN		CEBADERAS EN CADA UNIDAD
22	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BOMBONA No.42	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de Infantería No. 42 Batalla de Bombona	GUACIMAL	1	600 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
23	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING CIMITARRA No.41	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de Infantería No. 41 "General Rafael Reyes Prieto"	CIMITARRA	1	350 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
24	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING CALIBIO No.16	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de Ingenieros No. 16 Batalla del Calibio	SANTANDER VEREDA CANTIMPLORA	1	600 mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD

SERVICIO DE LAVADO Y DESINFECCION DE TANQUES DE AGUA POTABLE

ITEM	SERVICIO	DESCRIPCION	DIRECCION	MUNICIPIO	CANT	No. TANQUES Y CAPACIDAD
25	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable. CATERING BASER4	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de ASPC N°.4 Cacique Yariguez.	MEDELLÍN	1	2 TANQUES - 1000 lts Aéreo
26	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable. CATERING BINUT	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallon de Infanteria N°.11 Cacique Nutibara	ANDES	1	1 TANQUE - 2000 lts Aéreo
27	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable. CATERING BITER4	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de Instrucción y Reentrenamiento N°.4 Fray Garnica Orjuela	LLANOS DE CUIVA	1	1 TANQUE - 2000 lts Aéreo
28	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable. CATERING BIVEL	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de Infantería N°.47 General Francisco de Paula Vélez	URABÁ	1	1 TANQUE - 2000 lts Aéreo
29	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable. CATERING BASER 17	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de ASPC N°.17 Clara Eliza Narváez	URABÁ	1	1 TANQUE - 2000 lts Aéreo
30	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable. CATERING BIAMA	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de Infantería N°.12 Brigadier General Alfonso Manosalva Florez	QUIBDÓ	5	5 TANQUES - 1000 lts Aéreo
31	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable. CATERING BIJUL	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de Ingenieros N°15 Julio Londoño	UNION PANAMERICANA CHOCÓ	1	1 TANQUE - 20000 lts Subterráneo.
32	Servicio de Lavado y	Incluye:	Batallón de A.S.P.C. No. 14	PUERTO	1	1 TANQUE - 2000 lts



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **6** de **23**

Fecha:

24

04

2018



	desinfección de tanques de agua potable. CATERING BASER 14	*Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.		BERRIO		
33	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable CATERING BIBAR	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado	Batallón de Infantería No. 3 Batalla de Bárbula	PUERTO CALDERÓN	1	4 TANQUES DE 500 lts
34	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable CATERING BIBOM	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado	Batallón de Infantería No. 42 Bombona	GUACIMAL	2	2 TANQUES de 2000 lts
35	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable CATERING BIRREY	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado	Batallón de Infantería No. 41 "General Rafael reyes prieto"	Cimitarra	2	1 (tanque 500 lts) 1 (10.000 lts)
36	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable CATERING BICAB	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado	Batallón de Ingenieros No. 16	Santander, Vereda Cantimplora	3	2 TANQUES (1000 lts) 1 TANQUE (2000 lts)

SERVICIO DE CONTROL DE PLAGAS CORRECTIVOS

ITEM	SERVICIO	DESCRIPCION	DIRECCION	MUNICIPIO	CANT	UNIDAD DE MEDIDA
31	Servicio de Gasificación con carpa para el control de plagas en granos harinas y demás productos almacenados en los CADS	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Material necesario para hermetizar el espacio a controlar. *Informe que detalle como mínimo (plaga encontrada, procedimiento, producto utilizado y fotografías).	CADS 01. MEDELLÍN CADS 02. URABÁ CADS 03. BIAMA CADS4. PUERTO BERRIO	LA ESTRELLA URABÁ QUIBDÓ PUERTO BERRIO.	1	GLOBAL Entre 1 y 4 Estibas (según arrume recomendado en el producto)
32	Servicio de control de plagas AVES	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Sistemas de prevención y protección diferentes a la instalación de ANGEOS.	Todas las unidades de Negocio de la ALFM Regional Antioquia Chocó	N/A	1	GLOBAL De acuerdo a la Unidad de Negocio donde se detecte
33	Servicio de control de plagas mediante la instalación de Angeo y/o Malla para Mosquitos	Incluye: *Angeo Mosquitero en fibra de vidrio, color Gris y bastidor para encaje en la zona requerida. +Sistemas de Acceso requeridos para la instalación en partes altas (Techos).	Todas las unidades de Negocio de la ALFM Regional Antioquia Chocó	N/A	1	Metro Cuadrado
34	Servicio de fumigación y control de marsupiales	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Sistemas de prevención y protección diferentes a la instalación de ANGEOS	ARCHIVO BASER17 CAREPA – ANTIOQUIA	CAREPA	1	Metro Cuadrado

NOTA ACLARATORIA: Se le indica a los interesados que el CONTRATISTA que llegará a ser adjudicatario de este proceso, deberá prestar el servicio de control de plagas correctivos como una garantía al **SERVICIO DE FUMIGACIÓN Y DESINSECTACIÓN DE UNIDADES DE NEGOCIO sin costo alguno**. Por lo tanto este servicio no está contemplado dentro del estudio de mercado ya que hace parte del desarrollo normal del objeto del contrato.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 00

Página 7 de 23



Fecha:

24

04

2018

PRODUCTOS AUTORIZADOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS:

PRODUCTO	FORMULACIÓN	INGREDIENTE ACTIVO	CANTIDAD INGREDIENTE ACTIVO	CONCENTRACIÓN INGREDIENTE ACTIVO	TOXICOLOGÍA	EFFECTO KNOX DOWN	RESIDUALIDAD	OLOR	MÉTODO DE APLICACIÓN	DOSES RECOMENDADA	CONTROL DE INSECTOS RASTREROS	CONTROL INSECTOS VOLADORES	ÁREAS DE APLICACIÓN	TIEMPO DE RE-ENTRADA
BLATTANEX CUCARACHAS	Cebo listo para usar	Imidacloprid	21.5 g/kg	2,15%	III	NO	Alta	NO	Aplicar el cebo directamente sobre la superficie a tratar	Especies pequeñas de 1 a 2 gotes. Especies grandes de 2 a 3 gotes por m ² o metro lineal	Cucarachas. Principales especies Alemana, Americana y Oriental	N/A	Todo tipo de instalaciones o establecimientos industriales, comerciales y domésticos. Aplicar en grietas, hendiduras y rendijas, sobre y bajo campanas extractoras, debajo de equipos, en sitios donde el contacto con soluciones acuosas no es posible.	Inmediato
K-BODOL EC25	Emulsión concentrada	Deltametrina	25 g/L	2,5%	III	SI	Alta	SI	Aspersión- Tratamiento sobre sacos (Arrumes)	80 ml-100 ml/ 10 litros de Agua/100 m ²	Rhyzopertha dominica, Sitophilus granarius, Sitophilus oryzae, Sitophilus zeamais, Barrenador mayor de los granos (Prostephanus truncatus), Gorgojo demorado de los granos (Dryzeaphilus scaberrimus), Gorgojo confuso de la harina (Tribolium confusum), Gorgojo castaño de la harina (Anagasta kuehniella) (Tribolium castaneum), Gorgojo de frijol (Acathocleonus obtectus), Lemnophloeus spp o Cryptolestes ferrugineus	Palomilla de los granos (Sitotroga cerealealis), Palomilla India de la harina (Plodia interpunctella), Palomilla gris de la harina, palomilla mediterránea de la harina (Anagasta kuehniella)	Arriete de sacos con granos	Una vez se seque la superficie tratada por aspersión
									Aspersión- Tratamiento sobre superficies	50-60 ml/ 10 litros de agua/100 m ²			Superficies de camiones, bodegas, antes y durante el almacenamiento	Una vez se seque la superficie tratada por aspersión
									Nebulización / Termonebulización	20 ml / 1 l de solvente (agua para nebulizar/aceite mineral para termol/1000 m ³)			Tratamiento especial no residual de almacenes, silos bodega.	2 horas
									Aplicación directa sobre granos almacenados (Impregnación)	0-3 meses de almacenamiento: 10-15 ml / 285-290 ml Agua / Ton 3-6 meses de almacenamiento: 20-30 ml / 270-280 ml Agua/Ton 6-12 meses de almacenamiento: 30-40 ml / 260-270 ml Agua/Ton			Aplicación directa sobre grano (arroz, maíz, trigo, sorgo, frijol, soja, café)	El grano puede utilizarse 24 horas después de la impregnación
K-OTHRINE EC25	Emulsión concentrada	Deltametrina	25 g/L	2,5%	III	SI	Moderado	SI	Nebulización / Termonebulización	20-25 ml/ 1 de solvente (Agua para nebulizar/aceite mineral para termol) / 1000 m ³	Formigas, ácaros, cucarachas, chinches, pulgas, jehones	Moscas, mosquitos, palomillas	Viviendas, industria alimentaria y no alimentaria, hoteles y en general en salud pública. Aplicaciones perimetrales y en interiores de las áreas.	2 horas
									Tratamiento especial equipo pesado	40 ml / 400 ml Solvente (Aceite mineral) / 1 Ha. Velocidad vehículo 10 km/h, descarga: 208 ml/min			Mosquitos Aedes y Culex	Exteriores
K-OTHRINE SC50	Suspensión concentrada	Deltametrina	50 g/L	5,0%	III	NO	Alta	NO	Aspersión en interiores	4.6 ml / L Agua / 16 m ²	Cucarachas, hormigas	Moscas, mosquitos	Viviendas, hoteles, restaurantes, aerpuertos, industrias alimentarias y no alimentarias, instalaciones pecuarias	Una vez se seque la superficie tratada por aspersión.
									Aspersión en exteriores	6.8 ml / L Agua / 16 m ²			Interiores y exteriores de viviendas principalmente	2 horas
PYBUTHRIN 33	Listo para uso en nebulización caliente o en frío	Piretrina Natural	3g/L	0,3%	IV	SI	Baja	NO	Aspersión	1 L Pybuthrin / 40 m ² . No requiere mezcla de solvente	Gorgojos de los granos, escarabajo del tabaco, cucarachas	Moscas, palomillas, mosquitos, avispas	Interiores de fábricas de alimentos, molinos de harina, panaderías, cocinas, frigoríficos, áreas sensibles de producción de alimentos y panaría, vehículos, cuartos fríos	Una vez se seque la superficie tratada por aspersión. Para tratamiento especial el tiempo es 2 horas.
		Butóido de Peperonito	30g/L	3,0%					1 L Pybuthrin / 3000 m ³ . No requiere mezcla de solvente					
SOLFAC EC50	Emulsión concentrada	Cyfluthrin	50g/L	5,0%	III	SI	Moderada	SI	Aspersión	6.8 ml / L Agua / 20 m ²	Chinche de cama, cucarachas, pulgas, hormigas, grillos, garrapatas	Moscas, mosquitos	Medios de transporte, edificios, hospitales, viviendas, bodegas, industria de alimentos	2 horas
									Tratamiento especial equipo pesado	40 ml / 400 ml Solvente (Aceite mineral) / 1 Ha. Velocidad vehículo 10 km/h, descarga: 208 ml/min			Mosquitos Aedes y Culex	Interiores y exteriores de viviendas principalmente
TEMPRID SC480	Suspensión concentrada	Betacyfluthrin	105g/L	10,5%	III	Moderada	Alta	NO	Aspersión	2.4 ml/L Agua	Chinche de cama, cucarachas, hormigas, garrapatas, escorpiones, pectolito de plata, gorgojos de los granos, araña, ciempiés, ácaros, polilla de ropa, pulgón, pulgas, tijeras	Moscas, jehones, abejones, avispas	Perímetros residenciales, marcos de puertas y ventanas, formando una barrera protectora impidiendo el acceso de los insectos en el ambiente. Restaurantes, panaderías, hoteles, aerpuertos, hoteles, industrias alimentarias y no alimentarias, industria pecuaria, centros comerciales, frigoríficos, medios de transporte, entre otros. Se puede aplicar en jardines, patio debido a que no afecta a la plantas pero sí controla a los insectos chupadores.	Una vez se seque la superficie tratada por suspensión.
		Imidacloprid	210 g/L	21,0%										
STARYCIDE SC480	Suspensión concentrada	Triflumuron	480g/L	48,0%	IV	NO	Alta	NO	Aspersión	10 ml/10 L Agua / 100 m ²	Larvas de moscas y gorgojos de cama (Alphitobius) en estiercol seco	N/A	Exteriores e interiores en superficies donde se evidencia desarrollo de los primeros estados inmaduros de plagas. Estercoleros, colecciones de agua que no sean para consumo humano, entre otros.	Una vez se seque la superficie tratada por aspersión.
										4 ml/10 L Agua / 1000 m ²				
										10 ml/10 L Agua / 100 m ²				
										7 ml/10 L Agua / 1000 m ²				
										26 ml/10 L Agua / 1000 m ²				
RACUMIN POLVO	Polvo/preparación cebo	Coumatetralyl	7,5g/Kg	0,75%	I	N/A	N/A	NO	Preparación del cebo con mezcla de productos y colocar en áreas de tránsito de la plaga. Preparación de cebos tóxicos: Mezcla de 90% de harina de uno o varios cereales (arroz, avena, maíz, sorgo, trigo), 5% de glucosa (melaza, azúcar) y 5% de Racumin	10-20 g de cebo preparado / estación de comida / 2.5 m dependiendo el grado de infestación	Ratas (Rattus norvegicus, Rattus rattus)	Edificaciones, instalaciones de almacenamiento, bodegas, zonas industriales, canales de riego, depósito de basuras, entre otros	Inmediato	
									5-10 g de cebo preparado / estación de comida / 2.5 m dependiendo el grado de infestación					
RODILON BLOQUE PARAFINADO	Cebo en bloque	Difethalione	0,025 g/Kg	0,0025%	I	N/A	N/A	NO	Colocar el cebo directamente en áreas de tránsito de la plaga. La muerte del roedor se da entre 5-8 días	1 y 2 minibloques por estación / 5-10 m dependiendo del grado de infestación	Ratas (Rattus norvegicus, Rattus rattus)	Edificaciones de almacenamiento, bodegas, zonas industriales, canales de riego, depósito de basuras, entre otros	Inmediato	
										1 minibloque por estación / 2.5 m dependiendo el grado de infestación				
										1.4 kg/Ha dependiendo el grado de infestación				



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 00

Página 8 de 23

Fecha:

24

04

2018



GEL ANTIPESAMIENTO DE AVES	Físico	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Bajar ruidos/señalamiento áreas físicas	Al retirar los néos solicitar acompañamiento a la seguridad ambiental de la zona. Buenas prácticas de manufactura y ambientales. Evitar dar alimento a las aves. Instalación de anillos y mallas para ventanas y techos.	Palomas, gorriones, estorninos, gaviotas, golondrinas.	Ventanas, pisos y bordes del techo, en las superficies planas o curvas, alféizares, cornisas, balcones, repisas, para rayos, antenas, cocheras, travasos, terrazas, nichos y/o todo lugar donde es adecuado para la anidación de las aves.	Inmediato
	Cubo	Geraniol	0,5%	2,15%	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Causa una sensación desagradable en las aves cuando lo tocan y provoca que se desplacen a otro punto	Limpiar la superficie, aplicar el gel antiposamiento de aves sobre la superficie a proteger utilizando para su aplicación una pistola de silicona. Se puede aplicar el producto directamente sobre la superficie en líneas o en zigzag, asegurándose que el ave, al intentar posarse, toca el gel con alguna de sus patas. También sobre plátanos o similar. Textura pegajosa, color marfil o amarillento. 210 ml de producto, protege de unos 8 a 10 metros lineales de superficie. Si la superficie es muy ancha hay que aplicar varias líneas de gel. Biodegradable. Apto para cualquier clima.	Palomas, gorriones, estorninos, gaviotas, golondrinas.	Ventanas, pisos y bordes del techo, en las superficies planas o curvas, alféizares, cornisas, balcones, repisas, para rayos, antenas, travasos, terrazas, nichos y/o todo lugar donde es adecuado para la anidación de las aves.	Inmediato
BÚHOS PLÁSTICOS	Físico	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Para ahuyentar aves	Tamaño aproximado 16x15x36 cm. /L.30x5.91x4.17 en. Tamaño realista alado buho, avata Off roedores y aves de jardín, arbustos y techos. Cabeza giratoria wind-activated y ojos reflectantes, con características distintivas de realista y un perfil realista. Ecológico sin químicos. Durable, resistente al agua, resistente a la intemperie; material, puede usar de pie hasta viento y lluvia, fácil de configurar.	Palomas, cuervos, estornino, gorrón, Skunks, conejos, ardillas y otras plagas.	Ventanas, pisos y bordes del techo, en las superficies planas, alféizares, cornisas, balcones, repisas, para rayos, antenas, travasos, terrazas, nichos y/o todo lugar donde es adecuado para la anidación de las aves.	Inmediato
AGRILASER	Físico	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Para ahuyentar aves	Es un sistema láser adecuado para unos fines concretos en la agricultura y la industria. Ha sido desarrollado por científicos en consonancia con los problemas que las plagas de aves y animales causan a los agricultores y sus cultivos. Se utiliza la tecnología láser verde. El color verde es 800 veces más visible que cualquier otro color. Esto ayuda a asegurar que sea eficaz en distancias de más de 2.500 metros. A diferencia de un puntero láser normal (200 m), el Serini Agrilaser produce un rayo láser de diámetro constante de 20.000 lux que causa la sensación de ser un gran palo amenazante. Las aves perciben el rayo como un peligro físico que se les echó encima, es la misma sensación de peligro como cuando un coche a toda velocidad se acerca a una bandada de aves en la carretera. De tal manera que la única manera que tienen para librarse de ello es volar lo más rápidamente posible. Por el mismo motivo cuando se utiliza el Serini Agrilaser sobre las aves, apelando a su sentido de supervivencia huyen volando del lugar. El rayo del Serini láser, a diferencia de otros métodos persuasivos ópticos no crea destemore en las aves, aunque se use sistemáticamente. Las aves captan los rayos y las crea la inseguridad suficiente como para huir desprovistas. Con una sesión por la mañana y otra al atardecer, será suficiente para ahuyentar el 95% de las aves.	Palomas, cuervos, estornino, gorrón, Skunks, conejos, ardillas y otras plagas.	Exteriores con presencia de aves	Inmediato
BALÓN DEL TESORO	Físico	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Para ahuyentar aves	Este globo de intimidante repite los pájaros con su tamaño, colores brillantes y ojos holográficos. Este repelente es económico de fácil instalación para casas, garajes, jardines, campos de granja, establos, establos, villas, ceras, docks, hangares, marinas, docks, almacenes y mucho más. Repelente plagas pájaros. El intimidante 36 globo Predator Impermeable, vinilo, inflable globo. Terror Eyes se mueve en el viento, aumentando la eficacia. Cubre hasta 1000 m ² . Dimensiones 15x14x31 cm. Pesa: 460 gr.	Palomas, cuervos, estornino, gorrón, Skunks, conejos, ardillas y otras plagas.	Exteriores con presencia de aves	Inmediato
PLAGAS EN GRANOS MARINAS (GASFICACIÓN)	Tableta Redonda	fosforos de aluminio (fosfina), carbonato de amonio	AP 56% p/p	0,5 - 5 g PH3/m ³	1	N/A	Baja	SI	Pilas de granos envasados, estibas de mercancías envasadas en depósitos o bajo lona plástica impermeable al gas	2 a 5 m ³ de Tabletas	Gorgojo de arroz (<i>Rhyzopertha dominica</i>), Escarabajo (<i>Cryptolestes ferrugineus</i>) y Scaos.	Colocar las tabletas separadas sobre bandejas de cartón o de hule, alrededor o debajo de las pilas, dejando espacio entre las tabletas con el fin de facilitar la generación de gas. Hermetizar la carga al piso.	Tiempo de exposición: 3 a 5 días; 5 a 7 días para <i>Rhyzopertha dominica</i> , <i>Cryptolestes ferrugineus</i> y Scaos. Ventilados: 6 a 72 horas.	

OTROS REQUISITOS

ITEM	DESCRIPCION	REQUISITOS MINIMOS
FUMIGACIÓN		
1	Fumigación Con Sistemas Activos	Aplicación con insecticidas específicos para cada área de las instalaciones, que cuenten con el respectivo aval y registro de las entidades correspondientes de baja categoría toxicológica para el ser humano y animales domésticos, no manchen pisos, paredes ni alfombras, no contaminen, biodegradables y garanticen la inocuidad de los productos y la salud de las personas.
2	Fumigación con Sistemas Pasivos	Aplicación de gel Cucarachicida, el cual se emplea para reforzar la desinsectación líquida, para el control de cucarachas.
3	Insecticidas	Los insecticidas utilizados deben ser de acción inmediata y no presentar mal olor ni mancha, deben ser efectivos y ecológicos. En las áreas donde exista manejo de alimentos deberán tener autorización para ser usados sin generar ningún riesgo de contaminación.
DESRAZICACIÓN Y/O CONTROL DE ROEDORES		
4	Cajas cebaderas-S señalización	Ubicación de cajas cebaderas para proteger el producto para control de roedores, evitando su ingestión o manipulación.
		Habladores para cada caja cebadera, en acrílico, donde se registre fecha del servicio y tipo del producto ubicado.
		Ubique los cebaderos numerados a una distancia de 10 metros pegados a la pared, formando un anillo por el perímetro del área a controlar. Ubique externamente nunca dentro de la planta productiva u oficinas.
		Colocación de manera rotativa, cebos granulados o parafinados efectivos para lograr la ingestión voluntaria por parte de roedores como ratas y ratones con su respectiva señalización en cada caja cebadera.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 00

Página 9 de 23

Fecha:

24

04

2018



		<p>El proceso de control de roedores es realizado periódicamente por parte del contratista, efectuando limpieza del área y cebadero tomando un trapo húmedo y/o escobilla (o brocha) y limpiando por la parte externa e interna del mismo, revisando si hubo o no consumo de rodenticida.</p> <p>Las bolsas que contienen rodenticida y se encuentra en mal estado o ya hubo consumo superior al 50% debe ser depositado en una bolsa plástica junto con las barreduras que contiene raticida. La disposición final de estos residuos peligrosos será asumida por el contratista.</p> <p>Al terminar la operación el operario debe lavarse las manos con suficiente agua y jabón.</p> <p>Entregar certificado del servicio prestado por parte del contratista el cual debe incluir el reporte anexo.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">NUMERO DE ESTACION</th> <th rowspan="2">LOCALIZACION Y/O RECINTO</th> <th rowspan="2">ESTACION CON EL CEBERO</th> <th rowspan="2">ESTACION CON TRAMPAS GATILLO</th> <th rowspan="2">ESTACION CON TRAMPAS ADHESIVA</th> <th colspan="3">ACTIVIDAD DEL ROEDOR</th> <th rowspan="2">CAMBIO DEL CEBERO (SI/NO)</th> <th colspan="3">ESTADO ESTACION</th> <th rowspan="2">OBSERVACIONES: Registrar cualquier novedad. Si es posible registre la especie RT: rata de techo RA: rata de alcantarilla RD: ratón doméstico o si es otra especie registrela</th> </tr> <tr> <th>EVIDENCIA DE BIOINDICADORES</th> <th>COMID O / ROIDO (consumo parcial)</th> <th>Nº DE CEBOS FALTANTES (consumo total)</th> <th>ESTAPRESENTE</th> <th>ESTADEFACILACCESO</th> <th>ESTANCLADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p>El funcionario de la ALFM junto con el contratista diligencia el formato Verificación manejo integrado de plagas después del servicio.</p>	NUMERO DE ESTACION	LOCALIZACION Y/O RECINTO	ESTACION CON EL CEBERO	ESTACION CON TRAMPAS GATILLO	ESTACION CON TRAMPAS ADHESIVA	ACTIVIDAD DEL ROEDOR			CAMBIO DEL CEBERO (SI/NO)	ESTADO ESTACION			OBSERVACIONES: Registrar cualquier novedad. Si es posible registre la especie RT: rata de techo RA: rata de alcantarilla RD: ratón doméstico o si es otra especie registrela	EVIDENCIA DE BIOINDICADORES	COMID O / ROIDO (consumo parcial)	Nº DE CEBOS FALTANTES (consumo total)	ESTAPRESENTE	ESTADEFACILACCESO	ESTANCLADO													
NUMERO DE ESTACION	LOCALIZACION Y/O RECINTO	ESTACION CON EL CEBERO						ESTACION CON TRAMPAS GATILLO	ESTACION CON TRAMPAS ADHESIVA	ACTIVIDAD DEL ROEDOR			CAMBIO DEL CEBERO (SI/NO)	ESTADO ESTACION			OBSERVACIONES: Registrar cualquier novedad. Si es posible registre la especie RT: rata de techo RA: rata de alcantarilla RD: ratón doméstico o si es otra especie registrela																	
			EVIDENCIA DE BIOINDICADORES	COMID O / ROIDO (consumo parcial)	Nº DE CEBOS FALTANTES (consumo total)	ESTAPRESENTE	ESTADEFACILACCESO			ESTANCLADO																								
5	Otros controles	Entrega, ubicación e instalación de mallas, jaulas resistentes a factores externos, ambientales y/o trampas mecánicas de acuerdo a las necesidades de cada área o unidad de negocio. Deben ser durables, higiénicas, con llave de seguridad, con plano de ubicación de las cajas en cada área, aviso de señalización y mantenimiento de limpieza permanente.																																
6	Equipos y herramientas	Máquinas especializadas tanto para áreas abiertas como para áreas cerradas, por sistemas de termo nebulización, nebulización, aspersión (aspersores manuales o a motor), geles y cebaderos según sea el caso.																																
7	Personal	Contar con el personal idóneo, capacitado, entrenado y certificación para realizar las tareas relacionadas al control de plagas, trabajo en alturas, espacios confinados, preferiblemente del SENA. El personal que realizará estas labores deberá utilizar todos y cada uno de los Elementos de Protección Personal para su bioseguridad e integridad durante el desempeño de sus funciones, elementos que suministrara en perfectas condiciones para su uso.																																
8	Rotación de productos	Debido a que las plagas crean resistencia a algunos productos por el uso constante de los mismos, estos se deberán rotar. Por lo cual, el contratista que prestará el servicio, aplicará mínimo dos (2) Tipos de productos . El control se evidenciará en los informes de supervisión y fichas técnicas de los mismos aplicados en cada servicio.																																
9	Preparación de insumos químicos	Preparación de insumos: Los productos químicos serán manipulados únicamente por el proveedor. El supervisor del contrato verificará que la solución coincida con la ficha técnica suministrada por el contratista. Elementos de Protección Personal EPP: El contratista y/o personal operativo en el momento del servicio deberá contar con los siguientes elementos de protección personal EPP: Mascaras, Uniforme, Guantes, Botas, Monogafas y capuchón. Los elementos a utilizar no deben traer olores fuertes (lociones, overoles con thinner o gasolina y los guantes deben estar limpios). Responsable: Proveedor del servicio. Supervisión: Jefes Unidades de negocio, Ing. Alimentos, líder SOGA, supervisor del contrato.																																
10	Aplicación de productos	Previo a la prestación del servicio por parte del proveedor, se deberá tener en cuenta el siguiente protocolo: Antes del Procedimiento <ol style="list-style-type: none"> 1. Poner en conocimiento del personal las recomendaciones que deben seguir para antes, durante y después del procedimiento de control de plagas. 2. Poner en disposición áreas en ambiente de limpieza, orden y que permitan el transito del técnico aplicador. 3. Conocer que áreas se van a tratar con el fin de tomar medidas preventivas: cubrir alimentos, recipientes donde se manipulen alimentos, cubrir elementos, maquinaria o materia prima vulnerable al producto o en su defecto informar que áreas no se deben tratar. 																																



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **10** de **23**

Fecha:

24

04

2018



		<ol style="list-style-type: none"> 4. Proteger equipos y elementos: computadores, calculadoras, documentos, impresoras, escáner, fax, otros, esta protección es de carácter preventivo pues no se aplica producto en forma directa a estos elementos. 5. Las áreas de cocina donde la aplicación de plaguicidas fuera necesaria debe estar desocupadas. 6. En el caso donde existan tapetes se deben aspirar antes de efectuar el tratamiento. 7. No debe haber personas especialmente niñas, adultos mayores o mujeres embarazadas en el lugar donde se realiza el control, de igual manera ninguna mascota. 8. Desactivar los sistemas de aire acondicionado o cualquier tipo de ventilación artificial. 9. Las áreas a desinfectar deben estar aseadas para la aplicación del producto. <p>Durante el Procedimiento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Atender las instrucciones del supervisor de servicio en el momento del procedimiento. 2. En el caso donde sea necesaria la presencia de una persona durante el procedimiento de desinsectación esta debe usar máscara de respiración y equipo de protección adecuado. 3. No consumir alimentos, líquidos o cigarrillo durante el procedimiento. <p>Después del Procedimiento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prohibir el ingreso de personas y/o animales al lugar tratado hasta una vez cumplido el tiempo de aireación. 2. Realizar aseo posterior en las áreas tratadas con el fin de retirar material residual. En este caso se limpiarán mesones y áreas donde se manipulen alimentos, de igual manera cualquier otro objeto que pueda estar en contacto con la piel. 3. El tiempo después de la aplicación de los productos, es según recomendación del contratista. Por lo general de 20 a 30 minutos aproximadamente. <p>Atención de Emergencias en caso de contacto con plaguicidas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. En caso de inhalación de insecticida debe conducirse al paciente al aire fresco. 2. En caso de contacto con la piel debe lavarse el área afectada con abundante agua preferiblemente tibia y jabón. 3. Si el contacto se ha presentado con los ojos lavar con agua durante mínimo 10 minutos. 4. En caso de ingestión acudir inmediatamente al médico. No induzca al vomito a menos que se le ordene hacerlo. Nunca de cosa alguna por la boca a una persona inconsciente. 5. Informe de inmediato al Grupo Salud Ocupacional y Gestión Ambiental.
11	Residuos Peligrosos	<p>El proveedor del servicio, tendrá la responsabilidad de realizar la disposición final de los productos conforme a lo contemplado en el Programa de Residuos Peligrosos de la entidad.</p> <p>No depositar, ni almacenar en las áreas de la Entidad ni al interior de las unidades militares sustancias, residuos peligrosos, sus envases o embalajes.</p>
DESINFECCIÓN DE AMBIENTES		
12	Desinfectantes	Desinfectantes Bacterianos (Biosidas de amplio espectro) que no sean tóxicos al ser humano y que ejerzan control efectivo de microorganismos como hongos, virus y bacterias.

CONDICIONES TÉCNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

- **EVALUACIÓN TÉCNICA:** El proponente debe diligenciar y allegar junto con la oferta el Formulario No. 2 “Especificaciones Técnicas Mínimas Excluyentes” de la presente invitación pública, suscrito por el representante legal o la persona natural. Lo anterior, será verificado como cumple o no cumple. Para tal efecto debe marcar las casillas de cumple, los cuales deben ser la totalidad por ser requisitos mínimos excluyentes (**Esto se deberá presentar cuando el proceso este aperturado y habilitado para presentar propuesta**).
- **FICHAS TÉCNICAS Y HOJAS DE SEGURIDAD:** El oferente deberá presentar con la oferta Fichas Técnicas y Hojas de Seguridad de los productos que utilizará para el cumplimiento del presente contrato en cumplimiento a las especificaciones técnicas mínimas requeridas de los **PRODUCTOS AUTORIZADOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS** (arriba mencionados) y que serán utilizados en el desarrollo del objeto contractual, por lo tanto, se evaluarán fichas técnicas y hojas de seguridad que contengan los ingredientes activos requeridos para:
 - Cucarachicida.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **11** de **23**

Fecha:

24

04

2018



- Vectores (mínimo dos productos diferentes por rotación).
- Roedores (mínimo dos productos diferentes por rotación).
- Control de Aves.
- Gasificación.

- **REGISTRO SANITARIO-AMBIENTAL:** De acuerdo a las Fichas Técnicas y Hojas de Seguridad aportadas, el oferente deberá de suministrar junto con la propuesta, Resolución de Registro Sanitario y Ambiental “INVIMA”
-
- **CONCEPTO SANITARIO:** El oferente deberá entregar junto con la oferta, el acta de visita con concepto FAVORABLE o FAVORABLE ACONDICIONADO por parte de la Secretaría de Salud o el ente de control correspondiente, con la autorización para realizar actividades de fumigación en el Departamento de Antioquia donde se ejecutará el objeto del presente contrato. En cumplimiento al Decreto 1843 de 1991, artículo 104.
- **TECNICOS FUMIGACIÓN:** El oferente deberá certificar que cuenta con los técnicos capacitados para el control de plagas en los lugares establecidos para el desarrollo del objeto contractual, por lo que se evaluará la siguiente información en el presente requisito:
 - Certificaciones laborales donde se validará mínimo un año de experiencia específica al control de plagas.
 - Carnet de aplicadores de plaguicidas vigentes.
 - Certificados de estudios en manejo seguro de Plaguicidas, de uso en salud pública expedidos por las entidades competentes o las entidades que se describen claramente en el decreto 1843 del 91 art 172, 173, 174 y 175.
- **TECNICOS LAVADO DE TANQUES:** El oferente deberá certificar que cuenta los técnicos para el lavado y desinfección de los tanques de agua potable, por lo que se evaluará la siguiente información en el presente requisito:
 - Certificaciones laborales donde se validará mínimo un año de experiencia relacionada al lavado y desinfección de tanques de agua potable.
 - Curso de trabajo seguro en alturas vigente (uno de los dos técnicos deberá contar con el certificado de coordinador para trabajo seguro en alturas).
- **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:** El oferente, persona natural o jurídica, deberá allegar junto con la oferta, certificación firmada por la persona encargada de la implementación del SG-SST, manifestando el cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019, este podrá ser auditado por la entidad por medio del responsable de SST previa autorización del contratista. Para el caso de proponentes plurales cada integrante deberá acreditar el cumplimiento de este requisito. Dicha certificación deberá contener mínimo lo siguiente:
 - Número de Trabajadores.
 - Nivel de Riesgo de la empresa.
 - Porcentaje de cumplimiento de los Estándares mínimos en SST (este porcentaje no podrá ser inferior al 60% Moderadamente Aceptable)

Para la validación de este requisito adicional a la certificación anterior, el oferente deberá adjuntar la siguiente documentación, según el número de trabajadores y el Nivel de Riesgo de la empresa:



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **12** de **23**

Fecha:

24

04

2018



NUMERO DE TRABAJADORES	NIVEL DE RIESGO				
	I	II	III	IV	V
0 - 10 TRABAJADORES	<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Titulo Tecnico (minimo) en SST o en alguna de sus areas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de 1 año de experiencia en la implementacion del SG-SST. 4. Certificación de aprobación del curso de las 50 Horas de capacitación virtual en SST. <p>Documentos Proponente</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Certificado de Afiliación del proponente ante la ARL con maximo un mes de expedición. 6. Evaluación de Estandares Minimios en SST. 			<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Titulo Profesional (minimo) en SST o en alguna de sus areas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de aprobación del curso de las 50 Horas de capacitación virtual en SST. <p>Documentos Proponente</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Certificado de Afiliación del proponente ante la ARL con maximo un mes de expedición. 5. Evaluación de Estandares Minimios en SST. 	
11 - 50 TRABAJADORES	<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Titulo Tecnologo (minimo) en SST o en alguna de sus areas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de 2 años de experiencia en la implementacion del SG-SST. 4. Certificación de aprobación del curso de las 50 Horas de capacitación virtual en SST. <p>Documentos Proponente</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Certificado de Afiliación del proponente ante la ARL con maximo un mes de expedición. 6. Evaluación de Estandares Minimios en SST. 			<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Titulo Profesional (minimo) en SST o en alguna de sus areas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de aprobación del curso de las 50 Horas de capacitación virtual en SST. <p>Documentos Proponente</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Certificado de Afiliación del proponente ante la ARL con maximo un mes de expedición. 5. Evaluación de Estandares Minimios en SST. 	
MAS DE 50 TRABAJADORES	<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Titulo Profesional (minimo) en SST o en alguna de sus areas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de aprobación del curso de las 50 Horas de capacitación virtual en SST. <p>Documentos Proponente</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Certificado de Afiliación del proponente ante la ARL con maximo un mes de expedición. 5. Evaluación de Estandares Minimios en SST. 				

- **CERTIFICACIÓN DE GARANTÍA:** El oferente deberá presentar certificación firmada por el Representante Legal donde ofrece una garantía para los servicios prestados de fumigación durante los siguientes 30 días inmediatamente después de la prestación de los servicios y la aplicación de los refuerzos necesarios en caso de ser necesario, sin costo adicional para la entidad.
- **CARNET DE APLICADORES:** El oferente deberá presentar una certificación donde relacione el personal autorizado para las labores de control de plagas y lavado de tanques y/o demás servicios requeridos por la Entidad donde se identifique el número de identificación, nombre, teléfono y carnet de aplicador con su vigencia.
- **CERTIFICADO MANEJO AMBIENTAL:** El oferente deberá presentar certificación de capacitación en manejo ambiental y residuos peligrosos. Art. 86 Decreto 1843-1991.
- **CERTIFICADO DE RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL:** El oferente deberá presentar certificado de recolección y disposición final de envases, expedido por empresas autorizadas con una expedición no mayor a 30 días (Art.153.177 Decreto 1842/1991),



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **13** de **23**

Fecha:

24

04

2018



- Resolución 1675 del 02 Dic del 2013: Planes de devolución de productos posconsumos de plaguicidas para su retorno a la cadena de producción- importación-distribución-comercialización, con el fin de prevenir y controlar la degradación del ambiente y promover un manejo ambientalmente adecuado de dichos residuos o desechos.

NOTA ACLARATORIA: Todos los certificados y demás requisitos documentales para cumplir con las condiciones técnicas del servicio deben ser acreditadas cuando el proceso este aperturado y habilitado para presentar propuesta, ya que solo estamos realizando cotización del servicio para terminar de estructurar el proceso de contratación.

NORMATIVIDAD APLICABLE (específica para el servicio y/o bien)

- Ley 9 de 1979: “Por la cual se dictan medidas sanitarias”.
- Decreto 1843 de 1991 “Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas”.
- Decreto 475 de 1998 “Por el cual se expiden normas técnicas de calidad del agua potable” Art.33 Los laboratorios que analicen agua para consumo humano deberán llevar un programa de aseguramiento.
- Resolución 176 de 2003 “Por la cual se derogan las resoluciones 59 de 2000 y 79 de 2002 y se establece el nuevo procedimiento de acreditación de laboratorios ambientales en Colombia”.
- Decreto 4741 de 2005 “Por el cual se reglamenta parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral”.
- Decreto 1575 de 2007 “Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano”.
- Resolución 2674 de 2013 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
- Resolución 4353 de 2013 “Por el cual se autorizan laboratorios para la realización de análisis físicos, químicos y microbiológicos al agua para consumo humano”.
- Resolución 1675 del 2013: Planes de gestión de devolución de productos posconsumos de plaguicidas para su retorno a la cadena de producción-importación-distribución-comercialización, con el fin de prevenir y controlarla degradación del ambiente y promover un manejo ambientalmente adecuado de dichos residuos o desechos.

EXPERIENCIA REQUERIDA

La experiencia del proponente debe ser acreditada con los siguientes documentos:

1. Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia del contrato y/o acta de recibo a satisfacción y/o acta de liquidación y/o certificación expedida por la Entidad.
2. Se requiere que los posibles oferentes tengan una experiencia no inferior a (36) salarios mínimos legales vigentes.

Las certificaciones y/o documentos deben contener como mínimo la siguiente información:

- a) Objeto del contrato.
- b) Valor.
- c) Nombre o razón social del contratista
- d) Nombre o razón social del contratante
- e) Fecha de iniciación y terminación del contrato.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **14** de **23**

Fecha:

24

04

2018



2. Para efectos del sector privado, se debe anexar copia de factura(s) cambiaria(s) de compraventa donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante.

LUGAR (ES) DE ENTREGA Y/O EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La ejecución del objeto a contratar se llevará a cabo en la Regional Antioquia-Chocó, instalaciones de Catering, CADs y sede Administrativa, como se especifica a continuación:

Ítem	UNIDAD DE NEGOCIO	DIRECCIÓN	CIUDAD
1	Catering BINUT	Municipio de Andes-Antioquia, Batallón de Infantería N°.11 "Cacique Nutibara"	Andes
2	Catering BIOPS	Avenida 30 59-135 barrio Niquia, Batallón de Ingenieros N°.4 "Gr. Pedro Nel Ospina"	Bello
3	Catering GMJC	Vereda las plagas - Vía Rionegro-Antioquia, Grupo Mecanizado N°.4 "Juan del Corral"	Rionegro
4	Catering BITER 4	Vía Llarumal, Llanos de cuiva	Yarumal
5	CADS Medellín	Carrera 50 No.79 Sur 101 Bodegas StockSur interior 188.	La Estrella, Antioquia.
6	Catering BAJES	Carrera 45 18-85 barrio buenos aires, Batallón de Artillería N°.4 "Jorge Eduardo Sánchez R."	Medellín
7	Catering BASER 4	Calle 50 76-126 barrio los Colores, Batallón de ASPC N°.4 "Yariguies", BR-4	Medellín
8	Catering BIGIR	Calle 66 E 39-84 barrio villa hermosa, Batallón de infantería N°.10 "Atanasio Girardot"	Medellín
9	Catering BIPEB	Carrera 70 1-50 barrio belén las playas, Batallón de infantería N°.32 "Gr. Pedro Justo Berrio"	Medellín
10	Sede Medellín	Carrera 50 No.79 Sur 101 Bodegas StockSur interior 188.	La Estrella, Antioquia.
11	Vehículo (Camión)	Carrera 50 No.79 Sur 101 Bodegas StockSur interior 188.	La Estrella, Antioquia.
12	Vehículo (Camión)	Kilómetro 3 vía al mar, Carepa-Antioquia Batallón de Servicios N°.17 "Clara Elisa Narváez"	Carepa
13	Catering BIJUL	Vereda las ánimas, municipio de la unión panamericana – Chocó, Batallón de Ingenieros N°.15 "Gr. Julio Londoño"	Quibdó
14	CADS Quibdó	Batallón de infantería N°.12 "BG Alfonso Manosalva Flórez"	Quibdó
15	Catering BIAMA	Kilometro 5 vía Pacurita-Quibdó-chocó Batallón de infantería N°.12 "BG Alfonso Manosalva Flórez"	Quibdó
16	CADS Carepa	Kilometro 3 vía al mar, Carepa-Antioquia Batallón de Servicios N°.17 "Clara Elisa Narváez"	Carepa
17	Catering BASER 17	Kilometro 3 vía al mar, Carepa-Antioquia Batallón de Servicios N°.17 "Clara Elisa	Carepa



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **15** de **23**

Fecha:

24

04

2018



Ítem	UNIDAD DE NEGOCIO	DIRECCIÓN	CIUDAD
		Narvárez"	
18	Catering BIVEL	Kilómetro 2 vía Turbo, San Pedro de Urabá, Batallón de Infantería N°.47 "Francisco de Paula Vélez"	San Pedro de Urabá
19	Batallón de A.S.P.C. No. 14	Calle 50, Cra 4 esquina frente al parque	Puerto Berrio
20	Batallón de Infantería No. 3 Batalla de Bárbula	Vereda Calderón	Puerto Calderón
21	Batallón de Infantería No. 42 Batalla de Bombona	Batallón de Infantería No. 42 Batalla de Bombona	Guacimal
22	Batallón de Infantería No. 41 "General Rafael reyes prieto"	Cimitarra Hacienda San Martin Salida Corregimiento La India	Cimitarra
23	Batallón de Ingenieros No. 16 Batalla del Calibo	Cantimplora – Santander vereda cantimplora	Cantimplora
24	CADS y Oficinas	Calle 50 #5-00 El Centro	Puerto Berrio

Servicio limpieza y mantenimiento de tanques de agua

Ítem	Unidad de negocio	Dirección	Ciudad
1	Batallón de ASPC N°.4 Cacique Yariguez (BASER4)	Calle 50 N°. 76-126 Barrio los Colores	Medellín
2	Batallon de Infantería N°.11 Cacique Nutibara (BINUT)	Andes Antioquia	Andes
3	Batallón de Instrucción y Reentrenamiento N°.4 Fray Garnica Orjuela (BITER4)	Llanos de Cuivá, vía a Yarumal	Yarumal
4	Batallón de Infantería N°.47 General Francisco de Paula Vélez (BIVEL)	Km 2 via Turbo, San Pedro de Uraba	San Pedro de Uraba
5	Batallón de ASPC N°.17 Clara Eliza Narvárez (BASER17)	Km 43 vía al mar Carepa Antioquia	Carepa
6	Batallón de Infantería N°.12 Brigadier General Alfonso Manosalva Florez (BIAMA)	Kilometro 5 vía Pacurita- Quibdó, Batallón de infantería N°.12 "BG Alfonso Manosalva Flórez	Quibdó
7	Batallon de Ingenieros N°15 Julio Londoño	Vereda las ánimas, municipio de la unión panamericana	Chocó
8	Batallón de A.S.P.C. No. 14	Calle 50, Cra 4 esquina frente al parque	Puerto Berrio
9	Batallón de Infantería No. 3	Vereda Calderón	Puerto

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **16** de **23**

Fecha:

24

04

2018



Ítem	Unidad de negocio	Dirección	Ciudad
	Batalla de Bárbula		Calderón
10	Batallón de Infantería No. 42 Batalla de Bombona	Batallón de Infantería No. 42 Batalla de Bombona	Guacimal
11	Batallón de Infantería No. 41 "General Rafael Reyes Prieto"	Cimitarra Hacienda San Martin Salida Corregimiento La India	Cimitarra
12	Batallón de Ingenieros No. 16 Batalla del Calibo	Cantimplora – Santander vereda cantimplora	Cantimplora

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución será desde la suscripción del contrato y hasta el 30 de Noviembre del 2021.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

La Regional Antioquia chocó cuenta con los Certificados de Disponibilidad Presupuestal No. 5021 del 26-01-2021 por valor de SESENTA Y SEIS MILLONES DE PESOS (66.000.000) los cuales se verán efectuados así: CINCUENTA Y OCHO MILLONES DE PESOS (\$58.000.000) MT/CE en el siguiente rubro:

Dependencia	Posición Catálogo de gasto	Fuente	Recurso	Situac.
FUMCADS FUMIGACIÓN CADS	A-05-01-02-009-004 SERVICIOS DE ALCANTARILLADO, RECOLECCIÓN, TRATAMIENTO Y DISPOSICION DE DESECHOS Y OTROS SERVICIOS DE SANEAMIENTO AMBIENTAL.	PROPIOS	20	CSF

Dependencia	Posición Catálogo de gasto	Fuente	Recurso	Situac.
FUMICOM FUMIGACIÓN COMEDORES	A-05-01-02-009-004 SERVICIOS DE ALCANTARILLADO, RECOLECCIÓN, TRATAMIENTO Y DISPOSICION DE DESECHOS Y OTROS SERVICIOS DE SANEAMIENTO AMBIENTAL.	PROPIOS	20	CSF

Dependencia	Posición Catálogo de gasto	Fuente	Recurso	Situac.
FUM SEDAD FUMIGACIÓN SEDE ADMINISTRATIVA	A-02-02-02-009-004 SERVICIOS DE ALCANTARILLADO, RECOLECCIÓN, TRATAMIENTO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS Y OTROS SERVICIOS DE SANEAMIENTO AMBIENTAL.	PROPIOS	20	CSF

Nota: La futura contratación se realizará por consumo, por tal razón las cantidades pueden variar de acuerdo a necesidades de la entidad, previa solicitud del supervisor del contrato, de igual forma La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó, adjudicará el contrato por el valor total del presupuesto oficial y a medida que la entidad requiera los servicios para sus unidades de negocio, estos valores se debitaran del valor contratado hasta agotar los recursos y/o antes del 30 de Noviembre de 2021, lo primero que ocurra. Cabe resaltar que la única persona autorizada para realizar la solicitud de los servicios contratados es el supervisor designado por la entidad para el presente contrato.

FORMA DE PAGO PROPUESTA

El valor del contrato se cancelará de forma parcial, de acuerdo a los requerimientos dentro de los (60) sesenta días siguientes a la radicación de los documentos para pago en las instalaciones de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó, los cuales son:



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **17** de **23**

Fecha:

24

04

2018



Para efectos del pago, es indispensable la presentación de la siguiente documentación:

- Factura comercial que contenga lo estipulado en la Ley 1231 de 2008 y en el artículo 617 del estatuto tributario.
- Acta de recibo a satisfacción del servicio prestado, Formato CT-F-01 debidamente firmada (si aplica)
- Acta de recepción de producto debidamente firmado (caso de víveres)
- Alta de entrada de mercancía al almacén-MIGO debidamente firmada.
- Formato Cuadro de control de pagos.
- Formato de trámite de pago por anticipo, parcial y/o total.
- Certificación y planilla de pago de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales) y Aportes Parafiscales los cuales deberán estar al día, expedida por el revisor fiscal o en su defecto por el representante legal.
- Certificación de obligaciones laborales
- Artículo 2.2.1.1.7.1. Publicidad en el SECOP. La Entidad Estatal está obligada a publicar en el SECOP los Documentos del Proceso y los actos administrativos del Proceso de Contratación, dentro de los tres (3) días siguientes a su expedición. La oferta que debe ser publicada es la del adjudicatario del Proceso de Contratación. Los documentos de las operaciones que se realicen en bolsa de productos no tienen que ser publicados en el SECOP.

La certificación de la cuenta bancaria deberá ser presentada para el primer pago.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Obligaciones Generales:

1. Prestar los servicios en la calidad y características de conformidad con las especificaciones técnicas, de acuerdo a su funcionalidad, en las condiciones y plazos establecidos.
2. EL CONTRATISTA debe presentar las facturas del servicio, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 615 del Estatuto Tributario, en original y dos copias.
3. El CONTRATISTA deberá Proveer a su costo, todos los bienes o servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funcionalidades requeridas en el presente contrato.
4. No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; además a esto obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas en el cumplimiento del objeto contractual.
5. Atender en forma inmediata cualquier cambio que se presente en la prestación del servicio, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios, los cuales son específicamente de fecha de entrega, lugar de entrega, dentro de los plazos requeridos por la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, sin ningún tipo de penalidad económica que afecte el presupuesto del contrato.
6. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
7. Una vez iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
8. El contratista deberá mantener actualizado el aplicativo SECOP II, en atención a las aprobaciones, modificaciones, cargue de facturación, solicitudes del supervisor del contrato, liquidación contractual y cualquier otra actividad que se derive en el aplicativo SECOP II.
9. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.

Obligaciones Específicas:

1. El CONTRATISTA en acuerdo con el supervisor del contrato debe elaborar Cronograma de los Servicios de Fumigación y Mantenimiento y limpieza de tanques. Éste deberá presentarse debidamente firmado dentro de los cinco (05) días siguientes a la legalización del contrato para su aprobación; luego de realizar cada servicio según el cronograma, el contratista entregará certificado y fichas técnicas de los productos



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **18** de **23**

Fecha:

24

04

2018



aplicados y estos deberán estar debidamente rotulados con sus etiquetas. Junto con el cronograma el contratista debe incluir la programación del control integral de plagas y el diseño de actividades e incluir las especificaciones para antes, durante y después de realizadas las actividades que cumplan con el objeto del contrato.

2. El **CONTRATISTA** debe presentar al supervisor del contrato Fichas Técnicas y/o Hojas de Seguridad de los productos a utilizar, mencionando cualquier cambio de los productos y manteniendo actualizada dicha información, Adicional a esta información debe presentar los soportes que indiquen que dichos productos son permitidos por la Secretaria de Salud para la ejecución del servicio. Para el caso de la Ficha Técnica de los productos a usarse en áreas de almacenamiento, manipulación o expendio de alimentos deberá describir que son aptos para uso en la industria de alimentos.

3. El **CONTRATISTA**, una vez realizado el primer ciclo de fumigación, desinfección de ambientes y desratización en todas las unidades de negocio contratadas, **DEBERÁ PRESENTAR UN DIAGNÓSTICO** (Informe escrito) donde se contemple los métodos físicos, químicos y demás a utilizar en la prestación del servicio. Este diagnóstico deberá contener como mínimo lo siguiente:
 - ✓ Mapa o croquis de la unidad de negocio donde señale la zona en donde fue instalada las cebaderas para el control de roedores.
 - ✓ Zonas críticas, incluidas las zonas externas.
 - ✓ Tipos de plagas que afectan las instalaciones.
 - ✓ Tratamiento o métodos a emplear.
 - ✓ Recomendaciones.

4. Todos y cada uno de los productos de fumigación, desinfección de ambientes y desratización y de mantenimiento y limpieza de tanques, así como todos las herramientas, utensilios y artículos que se empleen en cualquier circunstancia, serán suministrados por el **CONTRATISTA** y deben estar acordes con lo requerido por las entidades reguladoras (Secretaría de Salud y demás entidades competentes).
5. El **CONTRATISTA** deberá realizar desratización, cada vez que se requiera el Servicio de fumigación y desinsectación en una unidad de negocio, mediante los mecanismos necesarios y los productos autorizados con el fin de evitar presencia de roedores en cada una de las zonas de las unidades de negocio.
6. El **CONTRATISTA** deberá de realizar control de ofidios, quirópteros y Apis melífera. (serpientes y murciélagos y abejas), debe de garantizar la supervivencia de la fauna como responsabilidad ambiental. Cuando se presenten deberá de contactar con los entes encargos de flora y fauna de cada ciudad y/o municipio con el fin de darles un nuevo asilo a las especies encontradas.
7. El **CONTRATISTA** deberá suministrar bajo su costo los Elementos de Protección Personal para el personal Operativo que ejecute la labor, así como el equipo de protección individual y permisos de trabajo, necesarios para trabajo en alturas en el lavado y desinfección de los tanques de agua potable cuando se requiera.
8. Realizar servicios de fumigación por sistemas de aspersión, termonebulización y espolvoreo utilizando productos indicados para el área de alimentos debidamente autorizados y soportados con su documentación con diferentes ingredientes activos para evitar la resistencia por parte de las plagas a algunas moléculas.
9. El **CONTRATISTA** deberá realizar limpieza (lavado) y/o desinfección de los tanques de almacenamiento de agua de las Unidades de Negocio de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, sin causar algún tipo de contaminación al agua, deberá de entregar informe con las fotografías, evidencia de la realización de la actividad de lavado de tanques.
10. El **CONTRATISTA** debe utilizar equipos que permitan hacer fumigaciones a larga distancia hasta 12.5 metros lo cual facilita las labores en áreas de difícil acceso, con dispositivos ULV (Maquina moto mochila UVL) permitiendo que la gota de aspersión sea de 20 a 30 micras, lo cual permite una mejor impregnación en el ambiente de la solución aplicada y brinda aspersión más efectiva.
11. El **CONTRATISTA** deberá de contar con disponibilidad inmediata en la prestación del servicio, de acuerdo a los requerimientos que genere la Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuando se presenta un brote inesperado de plagas en alguna unidad de negocio.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **19** de **23**

Fecha:

24

04

2018



- 12.El CONTRATISTA debe presentar un informe cuatrimestral de las actividades; indicando la labor realizada, los productos aplicados, el grado de disminución de la plaga en caso de que esté presente, las acciones preventivas o correctivas para ejercer control ante las plagas entre otras observaciones, el cual deberá ser presentado al supervisor del contrato, con copia a la Dirección Administrativa, Grupo de Seguridad y Salud en el trabajo
- 13.El CONTRATISTA deberá de presentar certificado de la fumigación una vez finalice el servicio en cada unidad de negocio haciendo entrega de original al Administrador (supervisor técnico) emitiendo una copia firmada por éste a la supervisora principal del contrato en un término no mayor a (8) ocho días hábiles.
- 14.El CONTRATISTA deberá prestar el servicio al termino del cese de las actividades, ya que en los Catering administrados por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares- Regional Antioquia Chocó se dedica a la distribución de comida caliente, alimentos preparados y no se pueden interrumpir dichas actividades.
- 15.El CONTRATISTA deberá instalar las cajas cebaderas para los roedores dentro y fuera de la instalación (donde sea necesario), cumpliendo con la normatividad vigente, en tipo de material, ubicación y señalización de las mismas.
- 16.El **CONTRATISTA** debe presentar los productos a aplicar en su envase original debidamente sellado con su respectiva resolución y hoja de seguridad. **(NO es permitido re envasar los productos al momento de la ejecución del contrato).No obstante, durante la ejecución de la fumigación se deberá realizar la mezcla del producto a aplicar en presencia del Supervisor Principal o Supervisor técnico de acuerdo al sitio; haciendo claridad que NO será permitido que el oferente envíe con sus técnicos los productos ya listos para su aplicación).**
- 17.El CONTRATISTA debe cumplir con el Protocolo Ambiental y de Manejo de Residuos y Sustancias Peligrosas, que abarca desde su generación hasta la disposición final y que comprende hacer uso total de las sustancias peligrosas trasladadas a las áreas de la ALFM, evitando su vertimiento. Presentar durante la vigencia por lo menos 1 certificación de la disposición final de los residuos peligrosos, ante la sede principal de la Entidad. No depositar, ni almacenar en las áreas de la entidad sustancias, residuos peligrosos, sus envases o embalajes al interior de las instalaciones de la ALFM.
- 18.El CONTRATISTA debe realizar la fumigación, contando con la cantidad de personal adecuado, capacitado y con su respectiva seguridad social, para dar cobertura total en el lugar de ejecución descrito, de acuerdo a lo estipulado en el Cronograma de los Servicios de Fumigación, desinfección de ambientes y de mantenimiento y limpieza de tanques.
- 19.El CONTRATISTA deberá entregar junto con la factura el Certificado y Planilla de pago a los Sistemas de Seguridad Social Integral (salud, pensiones y riesgos profesionales) y Aportes Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) de conformidad con la normatividad vigente y certificación o constancia del cumplimiento de las obligaciones laborales con el personal utilizado en la ejecución del objeto contractual. (Si aplica).
- 20.El CONTRATISTA deberá brindar dos (02) sensibilizaciones sobre prevención de plagas y del “SGA” Sistema Globalmente Armonizado de los productos químicos a utilizar, de mínimo 2 horas cada una al personal de funcionarios que designe la entidad como método de control de plagas en cualquiera de los CADS de la Regional Antioquia-Chocó.
- 21.El contratista deberá estar en contacto permanente con el supervisor del contrato con el fin de verificar la ejecución del contrato y por lo tanto cuando este se encuentre ejecutado en un 80%, deberá comunicar a la entidad, ya que de llegar a suministrar productos sin respaldo presupuestal la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó no se hará responsable.
22. El **CONTRATISTA** se debe encargar del traslado de equipos, herramientas, personal y productos a emplear; hasta cada una de las áreas a atender para la prestación del servicio y cumplimiento del objeto del contrato y debe garantizar el suministro de elementos de protección personal efectivos para la seguridad de los operarios que realizarán las actividades de fumigación, desinfección de ambientes, desratización y mantenimiento y limpieza de tanques.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **20** de **23**

Fecha:

24

04

2018



23. El **CONTRATISTA** debe comprometerse a que durante el tiempo de ejecución del contrato los sitios intervenidos estarán libres de plagas durante el lapso entre fumigaciones (jornadas de fumigación y desinfección), en caso de la presencia de plagas el **CONTRATISTA** se compromete a realizar un refuerzo sin costo alguno para la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.
24. El **CONTRATISTA** debe certificar que en caso de presentarse un servicio extra en los comedores de tropa de la BR4 deberá realizarse en un plazo máximo a (24 horas) a la solicitud hecha por el Supervisor principal, y en caso de presentarse algún servicio en la BR14, 15 Y 17 en un plazo de 48 horas para dar solución pronta a la necesidad del servicio.
25. El **CONTRATISTA** debe presentar al supervisor del contrato que los productos que se requirieron para el control de plagas vengan totalmente etiquetados según normatividad Sistema Globalmente Armonizado “SGA” para productos químicos con su respectiva simbología y precauciones dentro de la etiqueta en cada producto.
26. El **CONTRATISTA** deberá otorgarle a la Entidad como valor agregado a la prestación de sus servicios el cubrimiento del mes de enero del 2022, teniendo en cuenta que los contratos de control de plagas se estarían suscribiendo para febrero. Lo que dejaría en el mes de enero sin cubrimiento alguno y con el riesgo de una proliferación de plagas perdiéndose todo el trabajo realizado durante esta vigencia.
27. El contratista se obliga para con la Agencia Logística a realizar las publicaciones y/o aprobaciones que le corresponden, en la página de contratación estatal SECOP II, en cuanto a pólizas, facturación y demás documentos propios del proceso, en los tiempos establecidos para ello y de acuerdo a los lineamientos establecido por Colombia Compra Eficiente.

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

La metodología de estimación de los riesgos que se ilustra a continuación es una propuesta que realizó Colombia Compra Eficiente para la administración de Riesgos para el Proceso de Contratación dirigido a los participantes del sistema de compras y contratación pública. Sin embargo, esta Dirección no asume responsabilidad alguna en la estimación de los riesgos, la cual es una obligación legal que cada entidad tiene a su cargo de conformidad con el Artículo 4 de la Ley 1150 de 2007.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 00

Página 21 de 23

Fecha:

24

04

2018



ITEM	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	GENERAL	INTERNO	PLANEACIÓN	ECONÓMICO	No existen oferentes habilitados para el proceso de selección	Declaratoria del desierto del proceso de selección	3	5	7	EXTERNO	ALFM	Desarrollar un adecuado análisis de la oferta del sector	2	5	7	ALTO	SI	ALFM	Desde la estructuración del proceso	Publicación del proceso	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
2	GENERAL	INTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	Falta de calidad de los bienes a contratar	Deficiencia y mala calidad de los bienes que recibe la Entidad en cumplimiento del contrato	3	5	6	EXTREMO	CONTRATISTA	Garantía de calidad de los bienes	3	5	8	EXTREMO	SI	SUPERVISOR	Desde el plazo de ejecución	Vigencia de la garantía de calidad	Verificación de cumplimiento de las especificaciones técnicas	En el evento
3	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACION	OPERACIONAL	Modificación de las especificaciones técnicas	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual	1	4	5	BAJO	CONTRATISTA	Realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contratados	1	4	5	ALTO	SI	SUPERVISOR			Verificación por parte del delegado al momento de recibir los bienes contratados	En el evento
4	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACION	OPERACIONAL	Incumplimiento de las obligaciones laborales	Incumplimiento del objeto contractual y violación de los derechos laborales por parte del contratista	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales	1	1	2	BAJO	SI	SUPERVISOR			Informe de supervisión	Mensual
5	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Incumplimiento total o parcial de las obligaciones	Incumplimiento del objeto contractual	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de cumplimiento	2	2	4	BAJO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Informe de supervisión	En el evento

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **22** de **23**

Fecha:

24

04

2018



ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DEL CONTRATISTA (CUANDO APLIQUE)

(De conformidad con la guía de evaluación, selección seguimiento del desempeño y reevaluación de proveedores publicada en la Suite Visión)

INSPECCIONES:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE
1 mensual	Fecha por definir	Por definir	Supervisor del Contrato

AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE
Como mínimo 1 durante la ejecución contractual	Fecha por definir	Lugares acreditados por parte del contratista	Supervisor del Contrato

	NOMBRE	CARGO
Comités Evaluadores Técnico	Leidy Johanna Garzón Herrera	Responsable de SST

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

	NOMBRE	CARGO
Comités Estructuradores Técnico	PD Dora Alba Muñeton Zapata	Coordinadora Administrativa
	PD. Leidy Johanna Garzón Herrera	Responsable de SST

	NOMBRE	CARGO
Supervisor Principal (es)	Leidy Johanna Garzón Herrera	Responsable de SST
Supervisores Técnicos	Fabián Ojeda	Administrador CADs Medellín
Supervisores Técnicos		Administrador CADs Puerto Berrio
Supervisores Técnicos	Katy Guisao	Administrador CADs Urabá
Supervisores Técnicos	Walter Jair Gómez Mosquera	Administrador CADs Quibdó
Supervisores Técnicos	Omitido	Administradores de los 17 Catering pertenecientes a la Regional Antioquia Chocó.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **00**

Página **23** de **23**

Fecha:

24

04

2018



ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

Para todos los bienes y/o servicios se debe anexar el Pantallazo del Plan Anual de Adquisiciones en el que Conste su inclusión.

N° Solicitud de Pedido de **SAP**

800001923

OBRAS/MANTENIMIENTO

Diseños actualizados, revisados y aprobados

Licencias

Permisos Ambientales

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica)

VIVERES FRESCOS Y SECOS

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica)

COMBUSTIBLES

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica)

OTROS BIENES /SERVICIOS

Fichas técnicas (si aplica)

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica)

Y los demás que a criterio del comité técnico estructurador sean necesarios para la correcta estructuración del proceso de contratación.

Elaboro: PD Leidy Johanna Garzón Herrera
Responsable de SST

Aprobó: PD Dora Alba Muñeron Zapata
Coordinadora Administrativa