

ANEXO No. 01

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.

Los requerimientos descritos a continuación son factor excluyente, el no ofrecimiento y/o Incumplimiento de cualquier característica descrita dará lugar al rechazo de la oferta. Estos requerimientos serán evaluados por el comité técnico evaluador como CUMPLE/ NO CUMPLE

1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ASPECTOS GENERALES	
Descripción: FUMIGACIÓN, DESINFECCIÓN DE AMBIENTES Y DESRATIZACIÓN, PARA EL CONTROL EFECTIVO Y PREVENCIÓN DE INSECTOS (MOSCOS, ZANCUDOS, PULGAS, HORMIGAS, CUCARACHAS, ÁCAROS, GORGOJO, POLILLA ENTRE OTROS), MARSUPIALES, ROEDORES Y MICROORGANISMOS (HONGOS, BACTERIAS, ETC.).	
FUMIGACIÓN.	
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.
Fumigación con Sistemas Pasivos	Aplicación de gel cucarachicida, el cual se emplea para reforzar la Desinsectación líquida, para el control de cucarachas.
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 en áreas de almacenamiento y procesamiento de alimentos sin generar ningún riesgo de contaminación.
DESRATIZACIÓN Y/O CONTROL DE ROEDORES	
Cajas cebaderas-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.

	<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" data-bbox="477 722 1474 919"> <thead> <tr> <th rowspan="2">NÚMERO DE ESTACION</th> <th rowspan="2">LOCALIZACIÓN Y/O RECINTO</th> <th rowspan="2">ESTACION CON EL CEBEO</th> <th rowspan="2">ESTACION CON TRAMPA GATILLO</th> <th rowspan="2">ESTACION CON TRAMPA ADERIVA</th> <th colspan="3">ACTIVIDAD DEL ROEDOR</th> <th rowspan="2">CANTIDAD DEL CEBEO (g/l)</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 domoestico o si es otra especie registre</th> </tr> <tr> <th>PRESENCIA DE INDICACIONES</th> <th>COMIDO / ROCIDO (consumo total o parcial)</th> <th>SI SE CEBEO FALTANTE (consumo total)</th> <th>RETA PRESENTE</th> <th>RETA FUERA ACCESO</th> <th>RETA INCLUIDO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p>El funcionario de la ALFM junto con el contratista diligencia el formato <i>GTH-F0-71 "Verificación manejo integrado de plagas"</i> después de cada servicio.</p>	NÚMERO DE ESTACION	LOCALIZACIÓN Y/O RECINTO	ESTACION CON EL CEBEO	ESTACION CON TRAMPA GATILLO	ESTACION CON TRAMPA ADERIVA	ACTIVIDAD DEL ROEDOR			CANTIDAD DEL CEBEO (g/l)	ESTADO ESTACION			OBSERVACIONES: Registrar cualquier novedad. Si es posible registre la especie RT: rata de techo RA: rata de alcantarilla RD: ratón domoestico o si es otra especie registre	PRESENCIA DE INDICACIONES	COMIDO / ROCIDO (consumo total o parcial)	SI SE CEBEO FALTANTE (consumo total)	RETA PRESENTE	RETA FUERA ACCESO	RETA INCLUIDO													
NÚMERO DE ESTACION	LOCALIZACIÓN Y/O RECINTO						ESTACION CON EL CEBEO	ESTACION CON TRAMPA GATILLO	ESTACION CON TRAMPA ADERIVA		ACTIVIDAD DEL ROEDOR				CANTIDAD DEL CEBEO (g/l)	ESTADO ESTACION			OBSERVACIONES: Registrar cualquier novedad. Si es posible registre la especie RT: rata de techo RA: rata de alcantarilla RD: ratón domoestico o si es otra especie registre														
		PRESENCIA DE INDICACIONES	COMIDO / ROCIDO (consumo total o parcial)	SI SE CEBEO FALTANTE (consumo total)	RETA PRESENTE	RETA FUERA ACCESO				RETA INCLUIDO																							
	<p>El funcionario de la ALFM junto con el contratista diligencia el formato Verificación manejo integrado de plagas después del servicio</p>																																
<p>Otros controles</p>	<p>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.</p>																																
<p>EQUIPOS Y HERRAMIENTAS</p>	<p>Máquinas especializadas tanto para áreas abiertas como para áreas cerradas, por sistemas de termo nebulización, nebulización, aspersion (aspersores manuales o a motor), geles y cebaderos según sea el caso.</p>																																
<p>PERSONAL</p>	<p>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.</p> <p>El personal que realizará estas laboras 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.</p>																																
<p>Rotación de productos</p>	<p>Debido a que las plagas crean resistencia a algunos productos por el uso constante de los mismos, estos se deberán rotar.</p> <p>Por lo cual, el contratista que prestará el servicio, aplicará mínimo dos (2)</p>																																

	Tipos de productos. El control se evidenciará en los informes de supervisión y fichas técnicas de los mismos aplicados en cada servicio.
Preparación de insumos químicos	<p>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.</p> <p>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, traje o overol blanco, careta facial de protección.</p> <p>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.</p>
Aplicación de productos	<p>Previo a la prestación del servicio por parte del proveedor, se deberá tener en cuenta el siguiente protocolo:</p> <p>Antes del Procedimiento</p> <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 tránsito 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. 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. <p>Informe de inmediato al Grupo Salud Ocupacional y Gestión Ambiental.</p>
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	
Desinfectantes	<p>Desinfectantes Bacterianos (Biocidas de amplio espectro) que no sean tóxicos al ser humano y que ejerzan control efectivo de microorganismos como hongos, virus y bacterias.</p>
SERVICIO DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE TANQUES	

- a. Se deberá entregar certificación de la limpieza efectuada a los tanques los tanques junto con el concepto favorable de la Secretaria de Salud de los productos utilizados y sus respectivas fichas técnicas.
- b. Se deberá disponer acorde a la normatividad vigente los residuos peligrosos y ordinarios (sólidos y líquidos) generados durante la limpieza y mantenimiento de los tanques.
- c. Se utilizarán los jabones y desengrasantes autorizados para la limpieza y desinfección de tanques, biodegradables, aplicando las dosificaciones con el porcentaje de concentración y dilución del desinfectante correspondiente. Los productos e insumos deben estar aprobados por el Ministerio de Protección social y con registro INVIMA para ello se anexara la correspondiente ficha técnica de cada producto.
- d. Verificar el correcto funcionamiento del tanque una vez finalizada la labor de mantenimiento y limpieza.

EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

- a. Máquinas especializadas tanto para áreas abiertas como para áreas cerradas, por sistemas de termo nebulización, nebulización, aspersion (aspersores manuales o a motor), geles y cebaderos según sea el caso.
- b. Para la limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable se realizará mediante cepillado y máquina hidrolavadora. Y disponer de andamios en caso de ser necesarios.

PERSONAL

- a. El contratista deberá suministrar el personal idóneo, capacitado, entrenado para realizar las tareas objeto del contrato; preferiblemente ante el SENA, la secretaria de salud y/o una entidad avalada.
- b. El personal que realizará estas laboras 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; el contratista.
- c. El personal que realizará las actividades de limpieza y mantenimiento de tanques de agua potable, aparte de cumplir con las demás especificaciones, deberá estar capacitado, entrenado y certificado vigente para el trabajo en alturas.

CONTROL MANEJO INTEGRAL DE PLAGAS EN CENTROS DE ABASTECIMIENTO Y D. CADs

- a. Inspeccionar el producto terminado almacenado en los diferentes Centros de Abastecimiento y Distribución –CAD- con el fin de asegurar la inocuidad y libre infestación.
- b. Punto de riesgo: Producto terminado que se encuentra junto a producto que proviene de

devoluciones; también corresponde a aquellos puntos que pueden convertirse en focos de contaminación como producto con baja rotación (producto con más de 4 meses de almacenamiento).

c. Instrucciones:

No.	Responsable	Descripción de la Actividad
1	Contratista	Realiza inspección visual semanal por el tiempo asignado en toda la bodega a intervenir, dando prioridad a la escala de colores próximo a rotar según indicaciones del encargado de la bodega. Durante la inspección se deben identificar lotes que cumplan más de 45 días almacenados y aquellos que presenten riesgo de infestación (color anterior al que se esté marcando).
2	Contratista	Una vez identificados los lotes con más de 45 días y los puntos de riesgo, se procede a realizar la inspección al producto que se encuentra almacenado y se registran los hallazgos en acta.
3	Contratista	Para realizar la inspección se debe tener en cuenta los siguientes pasos registrando lo evidenciado en acta: <ul style="list-style-type: none"> Realizar el conteo de los paquetes a muestrear. Tomar muestra aleatoria de los paquetes (una unidad por lote). Realizar la prueba de infestación a la totalidad de la muestra. Realizar prueba de infestación, utilizando la criba de infestación (60 vaivenes por cada muestra a analizar). La criba debe ser suministrada por el contratista y demás equipos que requiera. Luego separar la parte superior de la criba, inspeccionar en el fondo si hay presencia de infestación.
4	Contratista	En caso de encontrar infestación se procede a separar, realizar carpado, evitando que la infestación se propague. Si el producto se encuentra libre de infestación, pero la fecha de producción supera los 45 días (la fecha de prevención puede variar de acuerdo a las condiciones de la bodega), se procederá a realizar carpado preventivo. Todo producto carpado debe tener una duración mínima de 5 días y máxima de 7 días en control, el tercero que realiza la fumigación no debe descarpas en un tiempo inferior a los ya establecidos. Dejar acta de la actividad realizada.

d.

5	Contratista	Transcurridos los 7 días de control se realizará los siguientes pasos: <ul style="list-style-type: none"> Realizar inspección del producto con el fin de validar su estado para despacho a clientes. Dejar acta de la actividad realizada.
---	-------------	--

SERVICIOS REQUERIDOS Y UBICACIONES

SERVICIO DE FUMIGACIÓN Y DESINSECTACIÓN 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	1100 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	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución	Batallón de Ingenieros N° 4 Gr Pedro Nel Ospina	BELLO	1	984 Mt2 CEBADERAS EN

	desratización. CATERING BIOSP	donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.				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	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.	Batallón de Instrucción y Reentrenamiento N° 4 Fray Garnica Orjuela	LLANOS DE CUIVA	1	560 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
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 N° 12 BG Alfonso Manosalva Florez	QUIBDÓ	1	1.600 Mts2 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 N° 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 N° 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*47 Francisco de Paula Velez	URABÁ	1	1000 Mt2 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.	Carrera 50 No.79 Sur 101, Bodegas Stock Sur Bodega Interior188.	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 N° 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 N° 12 BG Alfonso Manosalva Florez	QUIBDÓ	1	450 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
16	Servicio de fumigación,	Incluye:	Calle 50 #5-00 El Centro	PUERTO	1	37 Mt2

	desinsectación y desratización. CADS PUERTO BERRIO	*Acta de inspección previa a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado		BERRIO		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	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 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	BASER 17 URABÁ	1	Solo Fumigación y Desinsectación
20	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BASER 14	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 A.S.P.C. No. 14	PUERTO BERRIO	1	80 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
21	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BARBULA No.3	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. 3 Batalla de Bárbula	PUERTO CALDERÓN	1	845 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
22	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BOMBONA No.42	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. 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 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. 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 previa 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 CANTIMPILO RA	1	600 mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD

Servicio limpieza y mantenimiento de tanques de agua

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 previa a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de ASPC Nº.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 Infantería N°.11 Cacique Nutibara	ANDES	1	1 TANQUE - 2000 Its 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 Its 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 Its 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 Its 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 Its 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 Its Subterráneo.
32	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable. 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	1 TANQUE - 2000 Its
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 Its
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 Its
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 Its) 1 (10.000 Its)
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 Its) 1 TANQUE (2000 Its)

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

NORMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

Decreto 3075 de 1997 Art. 29; Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) – Plan de Saneamiento.

Ley 9 de 1979; Normas Generales que Sirven de Base a las Disposiciones y Reglamentaciones Necesarias para Preservar, Restaurar y Mejorar las Condiciones Sanitarias en lo que se Relaciona a la Salud Humana – Plaguicidas.

Decreto 775 de 1990; Art. 2 Uso y Manejo de Plaguicidas.

Decreto 1609 de 2002; Uso y Manejo de Plaguicidas.

Decreto 4741 del 30 de diciembre de 2005; Manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

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 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”.

DOCUMENTOS QUE SE DEBEN ENTREGAR JUNTO CON LA OFERTA

- **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.
 - 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.

NOTA: En caso de que el ente sanitario no haya realizado visita de inspección en el transcurso del tiempo en el cual se encuentra la emergencia sanitaria se dará cumplimiento al Decreto Legislativo N° 491 de 2020 emitido por el Ministerio de Justicia y del Derecho.

Para lo cual el oferente deberá presentar la solicitud radicada ante el Ente de Control respectivo y una declaración juramentada de que hasta la fecha del cierre del proceso no se ha realizado la visita correspondiente, documento firmado por el representante legal o quien haga sus veces.

- **TÉCNICOS FUMIGACIÓN:** El oferente deberá certificar que cuenta con mínimo dos (2) 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.
 - 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. (60 horas).
- **TÉCNICOS LAVADO DE TANQUES:** El oferente deberá certificar que cuenta con mínimo dos (2) 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:

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 Título Técnico (mínimo) en SST o en alguna de sus áreas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de 1 año de experiencia en la implementación 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 máximo un mes de expedición. 6. Evaluación de Estandares Mínimos en SST. 			<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Título Profesional (mínimo) en SST o en alguna de sus áreas. 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 máximo un mes de expedición. 5. Evaluación de Estandares Mínimos en SST. 	
11 - 50 TRABAJADORES	<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Título Tecnólogo (mínimo) en SST o en alguna de sus áreas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de 2 años de experiencia en la implementación 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 máximo un mes de expedición. 6. Evaluación de Estandares Mínimos en SST. 			<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Título Profesional (mínimo) en SST o en alguna de sus áreas. 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 máximo un mes de expedición. 5. Evaluación de Estandares Mínimos en SST. 	
MAS DE 50 TRABAJADORES	<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Título Profesional (mínimo) en SST o en alguna de sus áreas. 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 máximo un mes de expedición. 5. Evaluación de Estandares Mínimos 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.
- **CERTIFICADO 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 la fecha de 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),
- 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 apertura do y habilitado para presentar propuesta, ya que solo estamos realizando cotización del servicio para terminar de estructurar el proceso de contratación.

EXPERIENCIA REQUERIDA

1. La experiencia del proponente debe ser acreditada con los contratos ejecutados reportados en el certificado del Registro Único de Proponentes, vigente y en firme al cierre del proceso, identificados en el clasificador de bienes y servicios así:

CLASIFICACION UNSPSC	SERVICIO
72 10 21 03	SERVICIOS DE EXTERMINACIÓN O FUMIGACIÓN
72 10 21 06	CONTROL DE ROEDORES
72 15 40 55	SERVICIO DE LIMPIEZA DE TANQUES

La experiencia se acreditará con máximo tres (03) contratos

Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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 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

<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ 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.
<p>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.</p>
<p>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</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>8. Realizar servicios de fumigación por sistemas de aspersión, termo nebulización 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.</p>
<p>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</p>
<p>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. Tener registro de los equipos a utilizar con su respectiva hoja de vida y el registro del mantenimiento realizado. Igualmente detallar los equipos o utensilios de protección personal en cantidad suficiente que utilizará en las aplicaciones de plaguicidas, tiempo de uso y cambio de filtros</p>

Equipos a Utilizar:
Motomochila para los CADs:



Termonebulizadora:



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
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.

<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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)</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>

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 Regional Antioquia Chocó.
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 **2021**, 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.

NORMAS QUE DEBEN CONSULTARSE

Decreto 3075 de 1997 Art. 29; Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) – Plan de Saneamiento.

Ley 9 de 1979; Normas Generales que Sirven de Base a las Disposiciones y Reglamentaciones Necesarias para Preservar, Restaurar y Mejorar las Condiciones Sanitarias en lo que se Relaciona a la Salud Humana – Plaguicidas.

Decreto 775 de 1990; Art. 2 Uso y Manejo de Plaguicidas.

Decreto 1609 de 2002; Uso y Manejo de Plaguicidas.

Decreto 4741 del 30 de diciembre de 2005; Manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

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”.

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”.

PD LEIDY JOHANNA GARZÓN HERRERA
Líder en Seguridad y Salud en el Trabajo.

PD. DORA ALBA MUÑETON ZAPATA
Coordinadora Administrativa

