



La seguridad es de todos

Mindefensa

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



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.

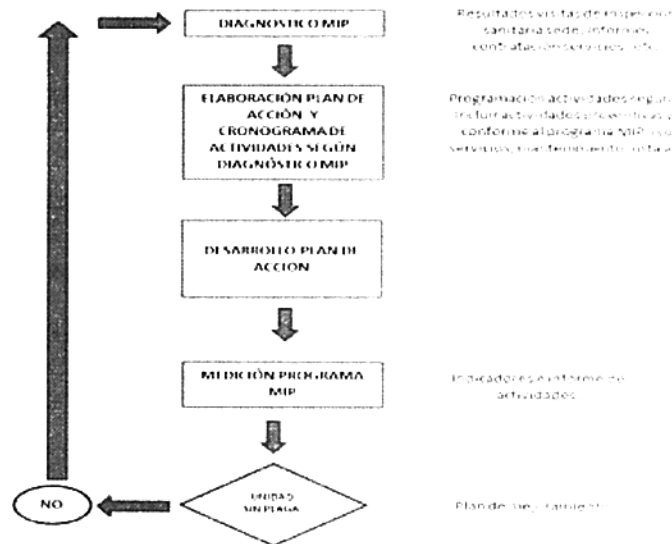
Los requerimientos descritos a continuación son factor excluyente, el no ofrecimiento y/o Incumplimiento de cualquier característica descrita dará lugar al rechazo de la oferta. Estos requerimientos serán evaluados por el comité técnico evaluador como CUMPLE/ NO CUMPLE

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.).

6.3 PROCEDIMIENTO MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS



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





La seguridad es de todos

Ministerio de Defensa

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas



Ministerio de la Defensa

	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.																																
	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.																																
	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																																
	Al terminar la operación el operario debe lavarse las manos con suficiente agua y jabón.																																
	Entregar certificado del servicio prestado por parte del contratista el cual debe incluir el reporte anexo.																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">NÚMERO DE ESTACIÓN</th> <th rowspan="2">LOCALIZACIÓN DEL SITIO</th> <th rowspan="2">ESTACIÓN CON EL CEBER</th> <th rowspan="2">EFECTOS CON PRODUCTO UBICADO</th> <th rowspan="2">EFECTOS CON PRODUCTO ALTERNATIVO</th> <th colspan="3">ACTIVIDAD DEL ROEDOR</th> <th rowspan="2">CANTIDAD DE PRODUCTO CONSUMIDO</th> <th colspan="3">ESTADO ESTACIÓN</th> <th rowspan="2">OBSERVACIONES REGISTRADAS (INDICAR SI HUBO INGESTIÓN O MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO REGISTRADO EN EL TAPÓN DE LA CAJA) PARA CADA MUESTRA DE PRODUCTO REGISTRADO</th> </tr> <tr> <th>FRECUENCIA DE RECOMENDACIONES</th> <th>COMERCIO (GRANDES Y PEQUEÑOS)</th> <th>Nº DE GRAMOS ALTAZARER (INDICAR SI HUBO)</th> <th>ESTADO PRESENTE</th> <th>ESTADO FALTO</th> <th>ESTADO NO USADO</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 GTH-F0-71 "Verificación manejo integrado de plagas" después de cada servicio</p>	NÚMERO DE ESTACIÓN	LOCALIZACIÓN DEL SITIO	ESTACIÓN CON EL CEBER	EFECTOS CON PRODUCTO UBICADO	EFECTOS CON PRODUCTO ALTERNATIVO	ACTIVIDAD DEL ROEDOR			CANTIDAD DE PRODUCTO CONSUMIDO	ESTADO ESTACIÓN			OBSERVACIONES REGISTRADAS (INDICAR SI HUBO INGESTIÓN O MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO REGISTRADO EN EL TAPÓN DE LA CAJA) PARA CADA MUESTRA DE PRODUCTO REGISTRADO	FRECUENCIA DE RECOMENDACIONES	COMERCIO (GRANDES Y PEQUEÑOS)	Nº DE GRAMOS ALTAZARER (INDICAR SI HUBO)	ESTADO PRESENTE	ESTADO FALTO	ESTADO NO USADO													
NÚMERO DE ESTACIÓN	LOCALIZACIÓN DEL SITIO						ESTACIÓN CON EL CEBER	EFECTOS CON PRODUCTO UBICADO	EFECTOS CON PRODUCTO ALTERNATIVO		ACTIVIDAD DEL ROEDOR				CANTIDAD DE PRODUCTO CONSUMIDO	ESTADO ESTACIÓN			OBSERVACIONES REGISTRADAS (INDICAR SI HUBO INGESTIÓN O MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO REGISTRADO EN EL TAPÓN DE LA CAJA) PARA CADA MUESTRA DE PRODUCTO REGISTRADO														
		FRECUENCIA DE RECOMENDACIONES	COMERCIO (GRANDES Y PEQUEÑOS)	Nº DE GRAMOS ALTAZARER (INDICAR SI HUBO)	ESTADO PRESENTE	ESTADO FALTO				ESTADO NO USADO																							
	El funcionario de la ALFM junto con el contratista diligencia el formato Verificación manejo integrado de plagas después del servicio.																																



EMPRESA CERTIFICADA
Certificado No.
LAT 0977



	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar diagnóstico para determinar el posible foco de proliferación de vectores y descripción de plagas encontradas. Este informe debe ser elaborado por la empresa contratada para este fin, bajo la dirección del supervisor del contrato, incluir en los informes mensuales que se deben presentar las actividades realizadas con soportes.
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.
EQUIPOS Y HERRAMIENTAS	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.
PERSONAL	<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>
Rotación de productos	<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) Tipos de productos. El control se evidenciará en los informes de supervisión y fichas técnicas de los mismos aplicados en cada servicio.</p>
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, Mono gafas 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).</p> <p>Responsable: Proveedor del servicio. Supervisión: Jefes Unidades de negocio, Ing. Alimentos, líder SOGA, supervisor del contrato.</p>
Aplicación de productos	Previo a la prestación del servicio por parte del proveedor, se deberá tener en cuenta el siguiente protocolo:



Aplicación de productos	<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
-------------------------	---



	<p>aire fresco.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	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.
SERVICIO DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE TANQUES	
<ol style="list-style-type: none"> 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	
<ol style="list-style-type: none"> a. 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. 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 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; 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).

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 descartar en un tiempo inferior a los ya establecidos. Dejar acta de la actividad realizada.





5	Contratista	<p>Transcurridos los 7 días de control se realizará los siguientes pasos:</p> <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	DESCRIPCIÓN	DIRECCIÓN	MUNICIPIO	CANT	AREA APROX
1	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BIGIR	<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>*Certificaciones por cada servicio realizado.</p>	Batallón de Infantería Nº 10 Atanasio Girardot	MEDELLÍN	1	1100 t2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
2	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BAJES	<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>*Certificaciones por cada servicio realizado.</p>	Batallón de Artillería Nº 4 Jorge Eduardo Sanchez R.	MEDELLÍN	1	178 mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
3	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BASER 4	<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>*Certificaciones por cada servicio realizado.</p>	Batallón de ASPC Nº 4 "yarigues" CUARTA BRIGADA	MEDELLÍN	1	60 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
4	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BIOSP	<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>*Certificaciones por cada servicio realizado.</p>	Batallón de Ingenieros Nº 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	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	Batallón de Ingenieros N° 15 Gr. Julio Londoño	QUIBDÓ	1	120 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD



La seguridad
es de todos

Mindefensa

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



Ministerio de Defensa

		recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.				
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 Infanterian°47 Francisco de Paula Velez	URABÁ	1	1000 t2 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 Interior188.</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 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 infanteria N° 12 BG Alfonso Manosalva Florez	QUIBDÓ	1	450 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
16	Servicio de fumigación, desinsectación y	Incluye: *Acta de inspección previa a la ejecución donde se indica,	Calle 50 #5-00 El Centro	PUERTO BERRIO	1	37 Mt2 CEBADERAS EN CADA



EMPRESA CERTIFICADA
Certificación No. 151 0277



	desratización. CADS PUERTO BERRIO	entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado				UNIDAD
17	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. SEDE ADMINISTRATIVA	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.	<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 previo 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 N° 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, desinsectación y desratización. CATERING BARBULA No.3	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	845 Mt2 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 Calibío	SANTANDER VEREDA CANTIMPLORA	1	600 mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD

Servicio limpieza y mantenimiento de tanques de agua

ITEM	SERVICIO	DESCRIPCIÓN	DIRECCIÓN	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.	Batallón de Infantería N° 11 Cacique Nutibara	ANDES	1	1 TANQUE - 2000 lts Aéreo



La seguridad
es de todos

Mindereferencia

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



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 PANAME RICANA CHOCÓ	1	1 TANQUE - 20000 lts Subterráneo.
32	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable. CATERING	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y	Batallón de A.S.P.C. No. 14	PUERTO BERRIO	1	1 TANQUE - 2000 lts





	BASER 14	recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.				
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

SERVICIO	DESCRIPCION	DIRECCION	MUNICIPIO	CANT	UNIDAD DE MEDIDA
Servicio de Gasificación con carpa para el control de plagas en granos harinas y demás productos	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Material necesario para	CADS 01. MEDELLÍN CADS 02. URABÁ CADS 03. BIAMA CADS4. PUERTO	LA ESTRELLA URABÁ QUIBDÓ	1	GLOBAL Entre 1 y 4 Estibas (según arrume recomendado en el producto)



almacenados en los CADS	hermetizar el espacio a controlar. *Informe que detalle como mínimo (plaga encontrada, procedimiento, producto utilizado y fotografías).	BERRIO	PUERT O BERRIO		
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
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
Servicio de 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	CAREP A	1	Metro Cuadrado

NOTA ACLARATORIA:

- Se les 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.
- Se realizará las fumigaciones mensuales en las Unidades de negocio, no obstante, cuando se requieran hacer refuerzo en algunas de esta unidad se establecerá previo acuerdo con el oferente y coordinación con el supervisor del contrato, de acuerdo a lo estipulado en el Cronograma de los Servicios de Fumigación, desinfección de ambientes y de mantenimiento al inicio de la ejecución del contrato.



La seguridad
es de todos

Mindefensa

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



de la Defensa

- La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó solicita en el requisito es que, si se llegare a presentar una situación que deba ser correctiva, este proceso deberá ser garantía de la prestación de servicio inicial que no fue eficaz por los motivos y causas que se analicen en el momento y lugar que se presente.

REQUERIMIENTOS CONFORME AL MANUAL DE SST Y AMBIENTAL PARA CONTRATISTAS:

- El contratista, subcontratista o proveedor que para la ejecución del contrato suscrito con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares requiera utilizar productos químicos, de cualquier naturaleza, debe contar con las hojas de seguridad o fichas técnicas y las aprobaciones de los productos por parte de las entidades pertinentes que avalan y aprueban su uso. De igual forma deberá contar con el procedimiento para el manejo de los mismo, así mismo con el de la Entidad. No obstante a lo anterior para el adecuado manejo de productos químicos el contratista, subcontratista o proveedor deberá tener en cuenta lo siguiente:
 - ↓ Verificar, antes de utilizar cualquier producto químico, el estado del mismo, confirmando que se encuentre debidamente sellado e identificado.
 - ↓ El contratista antes de utilizar cualquier producto químico deberá leer atentamente las recomendaciones del fabricante, posibles efectos adversos y medidas de emergencia en caso de contacto directo con el mismo.
 - ↓ Es responsabilidad directa del contratista, subcontratista o proveedor que, durante la manipulación de los productos químicos, se utilicen los elementos de protección personal (EPP) requeridos para ello, dependiendo del producto a utilizar: por ejemplo. Guantes de nitrilo o caucho, respirador para gases y vapores, protección visual y demás.
 - ↓ Es obligación del contratista llevar a cabo todas las acciones planteadas en los protocolos establecidos por el proveedor y/o contratista en el uso de productos químicos.
 - ↓ Los contratistas y/o subcontratistas deberán realizar las mezclas o aplicaciones de los productos químicos con las normas de seguridad adecuadas y en lugares ventilados que no generen peligro a los trabajadores de la ALFM.
 - ↓ Verificar y mantener los envases de productos químicos, debidamente rotulados, bien sellados y almacenados en sitios adecuados para ello, el contratista, subcontratista o proveedor deberá verificar el adecuado almacenamiento con el objetivo de evitar incidentes como explosión o incendio por mezcla de productos.
 - ↓ En caso de derrame, se debe proceder a limpiar y secar, entrapando con material absorbente y utilizando los elementos de protección personal apropiados. Así mismo deberá seguir los protocolos establecidos por el contratista o proveedor en el manejo de los productos químicos. Además, se deberá informar al interventor, supervisor del contrato y al Área de Seguridad y Salud en el Trabajo de cualquier derrame.
 - ↓ El contratista. Subcontratista o proveedor una vez concluya la jornada de trabajo o termine el trabajo contratado, deberá garantizar que el área de trabajo o de intervención quede totalmente limpia y ordenada.

REQUERIMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL TRABAJO EN ALTURAS:

No obstante, a los requerimientos generales exigidos por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuando el contratista, subcontratista, proveedor y sus trabajadores sean contratados para trabajar en





alturas es necesario que se ejecuten en óptimas condiciones de seguridad y salud en el trabajo y estén los pagos de seguridad social al día. La puesta en práctica de las medidas preventivas, ayuda a eliminar situaciones que conlleven un riesgo para la salud de los trabajadores, para lo cual los contratistas, subcontratistas o proveedor deberán garantizar, lo siguiente:

- A. Es obligación del contratista, subcontratista o proveedor que desarrolle trabajos en alturas para la ALFM contar con un programa establecido de protección contra caídas que incluya la disponibilidad de los elementos y sistemas de protección, el plan de rescate y la competencia certificada del personal que desarrolla dichas actividades.
- B. Antes de ejecutar cualquier trabajo en altura es obligación del contratista, subcontratista o proveedor que sus trabajadores inspeccionen el área donde se va a realizar la labor para verificar que no existan condiciones de riesgo adicionales.
- C. Si el contratista, subcontratista o proveedor para ejecutar la labor supera una altura de 1.50 m sobre un nivel inferior, están en la obligación de tener implementado un programa de Trabajo en Alturas que cumplan con los parámetros establecidos en las normas vigentes al momento de desarrollar sus actividades.
- D. Todos los trabajadores que ejecuten trabajo en altura deben disponer de todos los elementos de protección personal certificados (EPP) y en perfecto estado, siendo obligación de los contratistas, subcontratistas o proveedor suministrar estos elementos a sus trabajadores, dando cumplimiento a la normatividad vigente en el tema.
- E. Es obligación del contratista, subcontratistas o proveedor y sus trabajadores señalar y delimitar el área de realización del trabajo en altura, para evitar el paso o acercamiento de personal no autorizado al área de trabajo, lo anterior con el fin de evitar accidentes e incidentes en las instalaciones de la sede administrativa de la ALFM y unidades de negocio pertenecientes a la Regional Antioquia chocó.
- F. Es obligación del contratistas, subcontratistas o proveedor que sus trabajadores que realicen labores con una altura de más de 1.50 m de altura sobre un nivel inferior, cuenten con un certificado de competencia laboral vigente para protección contra caídas en trabajo en alturas, expedida por entidades acreditadas.
- G. Para ejecutar cualquier trabajo en alturas siempre será obligatorio que el trabajador este acompañado por un coordinador de alturas, que supervisará todas las actuaciones de dicha actividad.
- H. Los elementos de protección personal (EPP) así como las escaleras, andamios y demás elementos que se utilicen deben estar en óptimo estado. Es obligación del contratista, subcontratistas o proveedor verificar tal hecho antes de iniciar las labores.
- I. Es obligación del contratista, subcontratistas o proveedor verificar que sus trabajadores cuentan con el correspondiente permiso de trabajo en alturas antes de iniciar la labor y mantener dicho permiso diligenciado y firmado para facilitarlo cuando lo requieran al interventor, el supervisor del contrato, los coordinadores de trabajo en alturas y el coordinador de SST de la ALFM.
- J. Es obligación del contratista, subcontratistas o proveedor reportar cualquier evento que se presente durante el desarrollo de la labor en altura al interventor, supervisor del contrato, la coordinación de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares . y una vez concluya la jornada de trabajo, se debe dejar el área totalmente aseada y libre de elementos de trabajo utilizados.



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 por parte del ente territorial competente, donde se evidencie la autorización para realizar las actividades de aplicación de plaguicidas y que cumplan con el objeto contractual. En cumplimiento al Decreto 1843 de 1991, artículo 104.
- **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.
 - Certificación del lavado y desinfección de tanques para la reserva 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)

Nota: A efectos de obtener los indicadores conforme a lo establecido en el artículo 28 Resolución 0312 de 2019. En caso de que el resultado de la autoevaluación sea: menor al 60% (crítico), entre el 60% y 85% (moderadamente aceptable), mayor al 85% (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 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 Minimos en SST. 			<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Título 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 Minimos en SST. 	
11 - 50 TRABAJADORES	<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Título 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 Minimos en SST. 			<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Título 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 Minimos en SST. 	
MAS DE 50 TRABAJADORES	<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Título 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 Minimos en SST. 				

NOTA: El oferente deberá tener en cuenta que la persona encargada de Seguridad y Salud en el Trabajo debe garantizar que el certificado del curso de las 50 horas de capacitación virtual en S.S.T este vigente, en caso de no estarlo debe soportar la respectiva actualización del mismo conforme a los lineamientos de la Circular No. 063 del 2020.



La seguridad
es de todos

Mindefensa

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



de la Defensa

- **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.
- **CARNET DE PLAGUICIDAS:**
El oferente deberá presentar y anexar los carnets de aplicadores de plaguicidas conforme a lo establecido en el Decreto-1843 de 1991 con la firma pertinente de la Autoridad Competente; según lo estipulado en los artículos 111 y 112 del Decreto en mención.
- **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.
- **CERTIFICADO TIEMPOS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:** El oferente deberá certificar mediante documento que cumplirá las fechas establecidas en los cronogramas de ejecución que enviará la supervisora del contrato, para lo cual como mínimo se establece que los servicios de fumigación y demás que se presenten en Medellín, el área metropolitana y en general unidades y áreas funcionales de la Brigada 4 se prestarán en un término no mayor 5 días, así mismo para los servicios de fumigación y demás que se presenten en Puerto Berrio Antioquia y en general unidades y áreas funcionales de la Brigada 14 se prestarán en un término no mayor 8 días, para los servicios de fumigación y demás que se presenten en Carepa Antioquia y en general unidades y áreas funcionales de la Brigada 17 se prestarán en un término no mayor 8 días y así mismo para los servicios de fumigación y demás que se presenten en Quibdó – Chocó, en general unidades y áreas funcionales de la Brigada 15 se prestarán en un término no mayor 8 días.

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.



EMPRESA CERTIFICADA
Certificado No.
021-0977



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
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



La seguridad
es de todos

Mindefensa

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

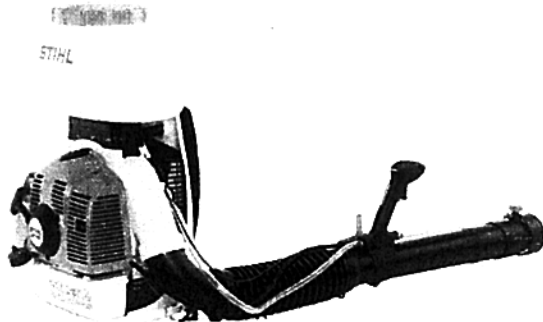


tanques de agua potable cuando se requiera.

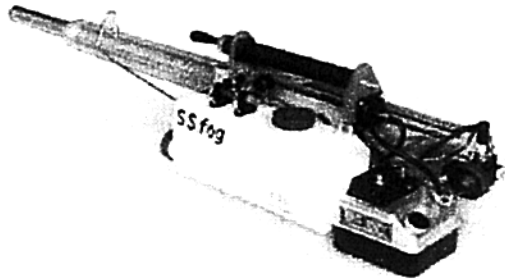
8. Realizar servicios de fumigación por sistemas de aspersión, termo nebulización y espolvoreo utilizando productos indicados para el área de alimentos debidamente autorizados y soportados con su documentación con diferentes ingredientes activos para evitar la resistencia por parte de las plagas a algunas moléculas.
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. 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

Equipos a Utilizar:

Motomochila para los CADs:



Termo nebulizadora:



11. El CONTRATISTA deberá de contar con disponibilidad inmediata en la prestación del servicio, de





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



- 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.
- 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 vengán 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 2023, 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.

PRODUCTOS AUTORIZADOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS:

PRODUCTO	FORMULACIÓN	INGREDIENTE ACTIVO	CANTIDAD INGREDIENTE ACTIVO	CONCENTRACIÓN INGREDIENTE ACTIVO	TOXICIDAD	EFECTO KNOCK DOWN	RESIDUALIDAD	OLOR	MÉTODO DE APLICACIÓN	DOSIS RECOMENDADA	CONTROL DE INSECTOS RASTROS	CONTROL INSECTOS VOLADORES	ÁREAS DE APLICACIÓN	TIEMPO DE REENTRADA
BLATTAN EX 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 gotas. Especies grandes de 2 a 3 gotas por m2 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 campana	Inmediato





La seguridad es de todos

Ministerio de Defensa

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unidad de nuestras Fuerzas



de la Defensa

										vehículo 10 km/h, descarga: 208 ml/min		mente		
TEMPRID SC480	Suspensión concentrada	Betacyflutrin	105g/L	10,5%	III	Moderada	Alta	NO	Aspersión	2-4 ml/L Agua	Chinche de cama, cucarachas, hormigas, garrapatas, escorpiones, pescaito de plata, gorgojos de los granos, arañas, ciempiés, ácaros, polilla de ropa, picudos, pulgas, tijeras	Moscas, jejenes, abejones, avispas	Perímetros residenciales, marcos de puertas y ventanas, formando una barrera protectora impidiendo el acceso de los insectos en el ambiente	Una vez se seque la superficie tratada por suspensión.
		Imidacloprid	210 g/L	21,0%									Restaurantes, panaderías, hoteles, aeropuertos, teatros, industrias alimenticias y no alimenticias, industria pecuaria, centros comerciales, frigoríficos, medios de transporte, entre otros. Se puede aplicar en jardines, pasto debido a que no afecta a la plantas pero si controla a los insectos chupadores.	
STARYCID E SC480	Suspensión concentrada	Triflururón	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. Estercoleos, colecciones de agua que	Una vez se seque la superficie tratada por aspersión.
										4 ml/10 L Agua / 1000 m ²	Larvas de moscas y gorgojos de cama (Alphitobius) en estiercol seco			
										10 ml/10 L Agua / 100 m ²	Cucarachas, pulgas y otros			



EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT 0977



La seguridad
és de todos

Mindefensa

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
LA FUERZA DE LAS FUERZAS

											insectos rastreros		no sean para consumo humano, entre otros.		
											7 ml/10 L Agua / 1000 m2	N/A			Mosquito s Aedes
												N/A	Mosquito s Culex		
RACUMIN POLVO	Polvo/pre paración cebo	Coumat etralyl	7,5g/Kg	0,75%	I	N/A	N/A	NO	Preparación del cebo con mezclas 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 o el grado de infestación	Ratas (Ratus 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 o el grado de infestación				Ratones (Mus musculus), ratón de campo	
RODILON BLOQUE PARAFINADO	Cebo en bloque	Difethialone	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 o del grado de infestación	Ratas (Ratus norvegicus, Rattus rattus)	Edificaciones, instalaciones de almacenamiento, bodegas, zonas industriales, canales de riego, depósito de basuras, entre otros	Inmediato		
										1 minibloque por estación / 2-5 m dependiendo o el grado de infestación				Ratones (Mus musculus), ratón de campo	
										1-4 kg/Ha dependiendo o el grado de infestación	Ratas (Ratus norvegicus, Rattus rattus), ratones (Mus musculus), ratón de campo	Espacios abiertos, por ejemplo potreros o cultivos			
GEL ANTIPOSA MIENTO DE AVES	Físico	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Bajar nidos/Sellamiento áreas físicas	Al retirar los nidos solicitar acompañamiento a la autoridad ambiental de la zona. Buenas prácticas de manufactura y ambientales. Evitar dar alimento a las aves. Instalación de anegales y mallas para	Palomas, gorriones, estorninos, gaviotas, golondrinas.	Ventanas, picos y bordes del techo, en las superficies planas o curvas, alféizares, cornisas, balcones, repisas, pararrayos, antenas, cocheras, travesaños, terrazas.	Inmediato		



EMPRESA CERTIFICADA
Certificado No.
121-0927



La seguridad es de todos

Ministerio de Defensa

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



										ventanas y techos.		nichos y/o todo lugar donde es adecuado para la anidación de las aves.	
	Cebo	Geranio I	0,5%	2,15%	N/A	N/A	Baja	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 platillos o similar. Textura pegajosa, color marrón-amarillento. 310 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, picos y bordes del techo, en las superficies planas o curvas, alféizares, cornisas, balcones, repisas, pararrayos, antenas, travesaños, 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	Para ahuyentar aves	Tamaño aproximado 16x15x36 cms. /6.30x5.91x14.17 en. Tamaño realista alado bubo, asusta Off roedores y aves de jardín, árboles y techos. Cabeza	Palomas, cuervos, estornino, gorrion, Skunks, conejos, ardillas y otras plagas.	Ventanas, picos y bordes del techo, en las superficies planas, alféizares, cornisas, balcones, repisas, pararrayos,	Inmediato



EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No. CAT 0977



La seguridad es de todos

Mindefensa

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



										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 estar de pie hasta viento y lluvia, fácil de configurar.		antenas, travesaños, terrazas, nichos y/o todo lugar donde es adecuado o para la anidación de las aves.		
AGRILASER	Físico	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Para ahuyentar aves	Es un sistema laser 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 laser normal (200 lux), el Serint-Agrilaser produce un rayo láser de	Palomas, cuervos, estornino, gorrión, Skunks, conejos, ardillas y otras plagas.	Exteriores con presencia de aves	Inmediato





La seguridad es de todos

Mirdefensa

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas



Ministerio de la Defensa

									<p>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 echa 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 Serint-Agrilaser sobre las aves, apelando a su sentido de supervivencia huyen volando del lugar. El rayo del Serint-laser, a diferencia de otros métodos persuasivos ópticos no crea costumbre en las aves, aunque se use sistemáticamente, las aves captan los rayos y les crea la inseguridad suficiente como para huir despavoridas. Con una sesión por la mañana y otra al atardecer,</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT 0977



La seguridad es de todos

Mindefensa

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
LA UNIÓN DE FUERZAS ES FUERZA



Ministerio de Defensa

										será suficiente para ahuyentar el 95% de las aves.				
BALÓN DEL TERROR	Físico	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Para ahuyentar aves	Este globo de intimidante repele 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, viñedos, carga, docks, hangares, marinas, docks, almacenes y mucho más. Repele plagas pájaros con el intimidante 3d globo de Predador. Impermeable, vinilo, inflable globo. Terror Eyes se mueve en el Viento, aumentando la eficacia. Cubre hasta 1000 m². Dimensiones es 61x61x61 cms. Peso: 460 gr.	Palomas, cuervos, estornino, gorrión, Skunks, conejos, ardillas y otras plagas.	Exteriores con presencia de aves	Inmediato
PLAGAS EN GRANOS-HARINAS (GASIFICACIÓN)	Tableta Redonda	fosfuro de aluminio (fosfina), carbonato de amonio	AIP 56% p/p	0,5 - 5 g PH3/m3	I	N/A	Baja	SI	Pilas de granos ensacados; estibas de mercancías ensacadas en depósitos o bajo lona plástica impermeable al gas	2 a 5 /m3 de Tabletas	Gorgojo de arroz (<i>Rhyzopherta dominica</i>), Escarabajo (<i>Cryptolestes ferrugineus</i>) y ácaros.	Colocar las tabletas separadas sobre bandejas de cartón o de huevos, alrededor o debajo de las pilas, dejando espacio entre lona y tabletas con el fin de facilitar la	Tiempo de exposición: 3 a 5 días; 5 a 7 días para <i>Rhyzopherta dominica</i> , <i>Cryptolestes ferrugineus</i> y ácaros. Ventilación: 6 a 72 horas.	



EMPRESA CERTIFICADA
Código: 14927



La seguridad
es de todos

Mindefensa

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



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

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

PD. DORA ALBA MUÑETON ZAPATA
Coordinadora Administrativa



