EL SECRETARIO GENERAL Y DE GOBIERNO

CERTIFICA

Que teniendo en cuenta las condiciones exigidas en el estudio previo y su cotejo con las condiciones acreditadas por el oferente dentro del proceso de contratación directa para la suscripción del contrato de objeto **CONTROL Y PREVENCION DE PLAGA DOMÉSTICA PARA LA MITIGACIÓN DE ALGUNAS ENFERMEDADES Y DAÑOS OCASIONADOS POR MICROORGANISMOS, INSECTOS RASTREROS, INSECOTOS VOLADORES Y ROEDORES QUE AFECTEN LA SALUD PUBLICA BAJO EL MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LA PLAZA DE MERCADO DEL MUNICIPIO DE CAUCASIA.** Como se estudia a continuación:

REQUISITOS TECNICOS LEGALES	PERFIL	CONDICIONES ACREDITADAS POR ELOFERENTE	CUMPLE SI - NO
OBJETO SOCIAL	Se debe acreditar que el objeto social de la persona jurídica tiene relación con el objeto del contrato	OBJETO SOCIAL. Este compuesto por varias actividades en especial con: 1). Realización de cualquier actividad empresarial. 2). Realizar cualquier actividad licita y civil, dando aplicabilidad en todo momento circunstancias a la normativa vigente. Adicional la establecida en el RUT (actividad 3900) actividad de saneamiento ambiental y otros servicios de gestión de desechos.	SI
	Se debe de acreditar por parte del contratista, experiencia con contratos similares, relacionada con el objeto del contrato o en su defecto, si la constitución del interesado es inferior a 1 año, podrá acreditar la experiencia individual de cada uno de los socios que la constituyen en los términos establecidos en el decreto 1082 de 2015.	Acredita experiencia con la I.E ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MARIA, para el manejo integrado de plagas y podada zona verde en las sedes Carmela biancheti, santa Ana ojo de agua y principal de la I.E Escuela Normal Superior de María desde el 30/11/2020 al 11/12/2020. Acredita experiencia con la INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MARIA CORDOBA, para la ejecución del CONTRATO 005-2020 de manejo integral de plagas. CONTRATO 003-2021 de mantenimiento de zonas verdes y jardinería. CONTRATO 004-2022 de mantenimiento de zonas verdes. CONTRATO 007-2022 de control de roedores. CONTRATO 013-2022 de implementación del proyecto PRAE. Desde el año 2019 al año 2023.	

#ConTodaSeguridad

		Acredita experiencia con la empresa NUTRICERES, para la ejecución del CONTRATO 032-2021 Prestar los servicios de control de plagas y desinfección. Desde el 8/06/2021 al 31/12/2021 CONTRATO 028-2022 Prestar los servicios de control de plagas y desinfección. Desde el 20/01/2022 al 31/12/2022. CONTRATO 012-2023 prestación de servicios de control y manejo integral de plagas. Desde el 11/01/2023 al 31/12/2023.	

Este certificado de idoneidad se expide en cumplimiento de lo establecido por el Artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015, conforme los estudios y experiencia que presenta en su hoja de vida, los cuales hacen parte del presente documento.

ENSEK S.A.S identificado con NIT 901041591-5 cumple con las condiciones exigidas en el estudio previo y cuenta con la idoneidad necesaria para ejecutar el contrato.

En constancia de lo anterior se firma en el Municipio de Caucasia, el 24 de julio de 2023.

#ConTodaSeguridad

JHON ESTEBAN ALVAREZ URIBE
Secretario General y de Gobierno

	CARGO	FIRMA
Elaboró Noreldis Santos Serna	Abogada	
Reviso Jhon esteban Álvarez Uribe	Secretario de Gobierno	
Los arriba firmantes hemos declarado que revisamos el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.		

Alcaldía de Rionegro Departamento de Antioquia	**ACTA VISITA A EMPRESAS APLICADORAS DE PLAGUICIDAS**	Código: FRGSSA13 Versión: 0 Página 1 de 4

401025

MUNICIPIO DE RIONEGRO FECHA DE LA VISITA (dd/mm/aaaa): 11 de Abril /2023

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: ENSEK SAS
ACTIVIDAD ECONÓMICA: Empresa Aplicadora
DIRECCIÓN: calle 38 N° 35A 21
TELÉFONOS (Fijo y Celular): 322 8533 - 3183761964
BARRIO: FAX: E-MAIL: gerencia@ensekcolombia.com
PROPIETARIO: Piedad Zuluaga Amoyave. C.C. 39430692
REPRESENTANTE LEGAL: Juan Esteban Ospina C.C. 1544732
ADMINISTRADOR: Juan Esteban Ospina C.C. 1544732
NIT: 901041591
FECHA ÚLTIMA VISITA OFICIAL (dd/mm/aaaa): 23 de Diciembre /23
CONCEPTO QUE SE EMITIÓ: favorable
NUMERO DE INSCRIPCIÓN:

OBJETO DE LA VISITA:
RUTINARIA O INSPECCIÓN (X), SEGUIMIENTO Y CONTROL ( )

CALIFICACIÓN (C):
Cumple: 2 Cumple parcialmente: 1 No cumple: 0 No Aplica: NA

Este documento debe permanecer en el inmueble y certifica acerca de las condiciones sanitarias evidenciadas en el momento de la visita, para ser presentado a las diferentes autoridades competentes que lo soliciten, estando exento de todo pago.

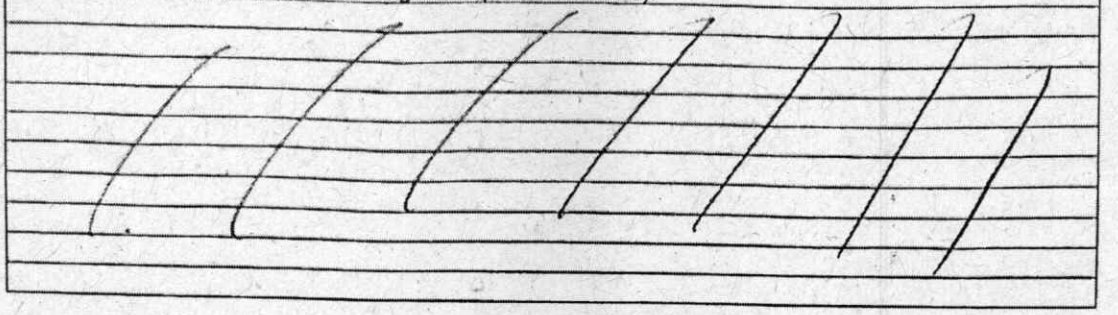
	ASPECTOS GENERALES A VERIFICAR (Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional; Resolución 1229 de 2013)	C	REQUERIMIENTO/OBSERVACIÓN
1	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**		
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje. (Art. 160).	2	
1.2	El establecimiento está alejado de botadero de basura, pantanos, criaderos de insectos y roedores (Art.162 y 163).	2	
1.3	La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos. (Art. 168).	2	
1.4	La construcción cuenta con servicios públicos domiciliarios y complementarios adecuados para el suministro de agua (Dotación suficiente y garantiza agua apta para el consumo (Art. 165,175, 176).	2	
1.5	Dispone de servicios sanitarios (Inodoros, orinales, lavamanos) en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento, para usos públicos y separados por sexo bien dotados (jabón, toallas, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos. (Art. 185, 186, 187 y 188).	2	
1.6	Las paredes (resistentes para limpieza, desinfección y pintura), pisos (impermeables y pulidos) y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado. (Art.193, 194 y 195).	2	
1.7	El establecimiento cuenta con buena iluminación en cantidad e intensidad (natural y artificial) y ventilación en los espacios y los servicios sanitarios tienen sistemas de ventilación adecuados (Art. 196 y 197).	2	
1.8	Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas.	2	
2	**CONDICIONES DE SANEAMIENTO**		
2.1	El establecimiento esta dotado de un sistema de almacenamiento de basuras, adecuados, bien ubicados e identificados y con mantenimiento que impida el acceso y proliferación de insectos y roedores (Art. 198)	2	
2.2	El establecimiento cuenta con sistemas adecuados para la evacuación de residuos (Art. 36, 166 y 177)	2	
2.3	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y	2	

	es de capacidad suficiente y se limpia y desinfecta periódicamente (Art. 175).		
2.4	La edificación esta en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénicos sanitarios (Art. 207).	2	
2.5	Existen animales cuya tenencia inadecuada puede causar problemas al ambiente y las personas (Art. 593).	2	
3	**PROTECCIÓN CONTRA ACCIDENTES Y SALUD OCUPACIONAL**		
3.1	Existe algún peligro en las estructuras, materiales, instalaciones y servicios (Art. 203).	2	
3.2	Está dotado el establecimiento de elementos necesarios para controlar y combatir accidentes por fuego. (Extintores apropiados, cargados y debidamente señalizados (Art. 205).	2	
3.3	El establecimiento tiene adecuada señalización en los espacios que puedan ofrecer peligro (Art. 206).	2	
4	**EMISIONES ATMOSFÉRICAS Y OLORES**		
4.1	El establecimiento genera emisiones atmosféricas y olores nauseabundos que afectan o puedan afectar el bienestar, la intimidad o la salud de los vecinos de la comunidad (Art. 209).	2	
	ASPECTOS ESPECÍFICOS A VERIFICAR Decreto 1843 de 1991 Ministerio de Salud "Uso y Manejo de Plaguicidas" y Decreto 1443 de 2004.		
5	**CERTIFICACIONES**		
5.1	El establecimiento tiene certificado de usos de suelo vigente.	2	
5.2	Tiene plan de manejo ambiental aprobado por las Autoridades Ambientales.	2	
5.3	La empresa tiene Concepto Técnico Sanitario de la DSSA (municipios categorías 4, 5 y 6) o de las DLS de los municipios categorías Especial, 1, 2 y 3.	2	
6	**INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**		
6.1	El local es aislado o separado de oficinas, viviendas, zonas de descanso, centros educativos, fábricas o productos de consumo, fuentes de agua, bombas de gasolina o almacenamiento de combustibles.	2	
6.2	El local es de fácil acceso para vehículos que transportan plaguicidas, para los bomberos e hidrantes.	2	
7	**PLAGUICIDAS, EQUIPOS Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL**		
7.1	La empresa utiliza plaguicidas de uso exclusivo en salud pública.	2	
7.2	Las etiquetas de los productos cumplen con las especificaciones sanitarias: idioma castellano, sin enmendaduras, sin tachones, sin roturas, tienen concepto toxicológico y registro del Ministerio de la Protección Social, tienen los registros del ICA, INVIMA.	2	
7.3	La empresa cuenta con equipos adecuados, en cantidad suficiente y mantenimiento apropiado (hoja de vida de cada equipo).	2	
7.4	La empresa cuenta con los suficientes y adecuados elementos de protección personal.	2	
8	**DE LOS PRODUCTOS Y ENVASES**		
8.1	Los productos ubicados en las estanterías están por categoría toxicológica, formulación y presentación.	2	
8.2	Rotación de existencias: sale primero el producto con fecha de vencimiento más próxima (lo primero en entrar es lo primero en salir). Verificar que realicen controles a fechas de vencimiento.	2	
8.3	Los productos y envases están protegidos de la humedad, sol directo y calores excesivos y almacenados correctamente.	2	
8.4	Cumplen con el envase y el empaque.	2	
8.5	Cumple con tapas y bandas (sellos) de seguridad.	2	

8.6	Todos los productos tienen fechas de vencimiento vigentes.	2	
8.7	Se Maneja el archivo actualizado de facturas de compra de plaguicidas.	2	
8.8	Los productos vencidos o deteriorados son recogidos por el proveedor o fabricante.	2	
8.9	Utiliza envases dosificadores que permitan medir la dosis y echarla directamente en el equipo de aplicación para minimizar el riesgo de contaminación del operario con el producto.	2	
8.10	Realiza triple lavado a los envases vacíos.	2	
8.11	Realiza devolución de los envases y empaques vacíos al proveedor o fabricante.	2	
8.12	La empresa utiliza métodos adecuados de aplicación de los plaguicidas: Aspersión, Cebos, etc.	2	
9	**SECCIONES (ÁREAS) QUE CONFORMAN EL ESTABLECIMIENTO:** El establecimiento cuenta con suficientes y adecuadas áreas de:		
9.1	Atención al público, Administración, Almacenamiento de productos, preparación de productos, vestier con armario, casillero para operarios, lavado de ropa y descontaminación de equipos.	2	
10	**ASPECTOS HIGIÉNICO – LOCATIVOS**		
10.1	En los servicios sanitarios se tiene: duchas de seguridad, lavaderos, lavas traperas, lavaojos y poceta de lavado de quipos) en cantidad suficiente en perfecto estado de funcionamiento.	2	
10.2	La empresa cuenta con un plan de manejo integral de residuos sólidos aprobado por la Autoridad Ambiental.	2	
11	**DEL PERSONAL**		
11.1	La empresa cuenta con Asesor Técnico debidamente titulado, registrado (DSSA, ICA u otra entidad) y relación laboral establecida.	2	
11.2	La empresa cuenta con el suficiente personal de operarios con los respectivos carnés de aplicadores vigentes y expedidos por autoridad competente (DSSA).	2	
11.3	El personal esta preparado y capacitado para responder a emergencias (derrames, incendios, desechos) verificar y solicitar evidencias.	2	
11.4	Los empleados utilizan la dotación correspondiente para evitar intoxicaciones y accidentes de trabajo y se bañan cada vez que sea necesario.	2	
11.5	La empresa cuenta con el personal debidamente afiliado a la seguridad social.	2	
11.6	La empresa tiene programa de Salud ocupacional aprobado por la Administradora de Riesgos Profesionales (ARP).	2	
12	**PROTECCIÓN CONTRA ACCIDENTES Y SALUD OCUPACIONAL**		
12.1	La empresa cuenta con elementos para el control de emergencias o contingencias (cal, aserrín, arena, saco costales, bicarbonato y otros) tapabocas, guantes, botas de caucho, overol impermeable (camisa pantalón), guantes de nitrilo o PVC, respirador para vapores orgánicos, casco, gafas y gorra.	2	
12.2	La empresa cuenta con botiquín.	2	
12.3	La empresa cuenta con material informativo sobre los riesgos y cuidados a tener en cuenta antes y después de las aplicaciones.	2	
12.4	Los vehículos para la utilización de los servicios cumplen las condiciones sanitarias mínimas requeridas.	2	
12.5	La empresa cuenta con plan de contingencia para la atención de emergencia y falla en el sistema.	2	
12.6	La empresa cuenta con la señalización y avisos de prohibido fumar y uso de elementos inflamables (peligrosidad de ignición).	2	

OBSERVACIONES Y/O REQUERIMIENTOS: para ajustar el establecimiento a las normas sanitarias debe

darse cumplimiento a las siguientes exigencias (Citar numerales):

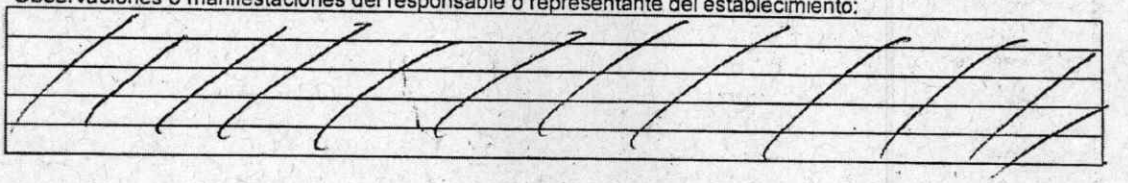


De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la ley 09 de 1979 y su reglamentación, en particular _____, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de _____ (máximo 30 días a partir de la notificación). En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

CONCEPTO:

FAVORABLE X Cumple las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad.
FAVORABLE CONDICIONADO _____ al cumplimiento de las exigencias dejadas en la presente acta.
DESFAVORABLE DEFINITIVO _____ No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad.

Observaciones o manifestaciones del responsable o representante del establecimiento:



Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita.
Hoy 11 del mes de Abril del año 2023 en el Municipio de Rionegro.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita

FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA	**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**
Firma:	Firma: Juan Esteban Ospina
Nombre:	Nombre: Juan Esteban Ospina
C.C: 1036924826	C.C: 15441732

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

Acta de inspección, vigilancia y control sanitario a Empresas Aplicadoras de Plaguicidas

Código: FO-M2-PS-631
Versión: 02
Fecha de aprobación: 27-03-2023

CONTROL VISITA No: 1 X | 2 | 3 | 4 — Evento N° EPEAP: 20230629-20

FECHA DE VISITA: 29 06 2023 — ADHESIVO N°:

MUNICIPIO: CAUCASIA — DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA

RAZÓN SOCIAL: ENSEK SAS.

NOMBRE COMERCIAL: ENSEK SAS.

DIRECCIÓN: C1130 # 26-17 — TELÉFONO: 3136252800 — FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: gerente6c@ensek.com.co — MATRÍCULA MERCANTIL: 103962

PROPIETARIO: ENSEK SAS. — C.C: 901041591-5

REPRESENTANTE LEGAL: JUAN ESTEBAN OSPINA ZULUAGA — C.C 15.441.732

N° DE TRABAJADORES: 2 — Función administrativa: 1 — Función operativa: 1 — Área del establecimiento m2: 90

CÓDIGO CIIU: X — NO — DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD EVIDENCIADA: CONTROL DE PLAGAS

FUNCIONARIO ULTIMA VISITA: GUILLERMO L JARAMILLO — FECHA ÚLTIMA VISTA: 26 01 2022

CONCEPTO SANITARIO QUE SE EMITIÓ:

Favorable: X	Favorable con requerimientos:	Desfavorable
% cumplimiento 100 %	% cumplimiento	% cumplimiento

OBJETIVO O MOTIVO DE LA VISITA:

Inspección, Vigilancia y Control		Asociada a Brote		Solicitud del Interesado	X
Visita de Oficio		Asociada Alerta		Atencion á solicitud interna	
Otro		Cual?			

1. ASPECTOR A VERIFICAR

1. CERTIFICACIONES Y ASPECTOS CONSTRUCTIVOS CALIFICACIÓN. C: Cumple; CP: Cumple Parcialmente; NC: No cumple; NA: No Aplica; NO: No Observado	C	CP	NC	NA	NO	HALLAZGOS	CALIFICACION	
1.1. El establecimiento cuenta con la certificación donde conste que el uso del suelo para el desarrollo de esta actividad mercantil es permitido, el cual deberá ser expedido por la oficina de planeación municipal o el sistema que se establezca para tal efecto (Ley 1801 de 2016 art. 87)	(3)	1,5	0					3
1.2 - Presenta documentación requerida para el transporte de plaguicidas y sus residuos, empaques y envases vacíos (mercancías peligrosas), planillas, numeración ONU, etc. acorde al decreto 1079 del 26 de mayo de 2015 - SECCIÓN 8. Transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera (D 1609 de 2002).	(3)	1,5	0					3
1.3 Los locales de almacenamiento de plaguicidas, deben ser exclusivos para este fin y en ningún caso deberán guardarse productos de consumo humano o animal, que una vez contaminado represente riesgo para la salud (Decreto 1843/91 art. 54)	(4)		0				CRÍTICO	4
1.4. El establecimiento cuenta con servicios públicos domiciliarios (garantiza agua apta para consumo humano) (Ley 9° art. 165 176). Ver si el establecimiento cuenta con tanque de almacenamiento de agua protegido y con capacidad suficiente en caso de contingencia.	(4)		0				CRITICO	4
1.5. Los pisos están construidos en material impermeable, sólido, estable, antideslizante, sin obstáculos que dificulten el libre desplazamiento, no favorecen el encharcamiento de aguas, se encuentran en buenas condiciones y limpios (Ley 9/79 art. 92, art. 203, 204. Dec. 1843 de 1991, art 161, lit. e)	(2)	1	0					2
1.6. Los techos y paredes están construidos en materiales adecuados, se encuentran en buen estado, no presentan deterioro, no presentan riesgo de accidentes y cuentan con alturas mayores a 1,80 m (Ley 9/79 art. 1.a parágrafo, 80, 82, 83, 84, 90, 195, 203, 204).	(2)	1	0					2
1.7. El establecimiento cuenta con iluminación y ventilación suficiente, en cantidad y calidad, previniendo efectos nocivos y garantizando adecuadas condiciones de suministro de aire limpio y fresco así como de visibilidad y seguridad (Ley 9/79 art. 105, 109, 196. Resolución 2400/79, art. 7).	(2)	1	0					2
1.8. Las redes e instalaciones eléctricas están ubicadas adecuadamente y protegidas de manera que sean seguras (conducidas por tubería metálica en techos de madera y por canaletas en paredes), no generan riesgo de cortos circuitos (Ley 9/79 art. 80, 83, 84, 90, 117.	(2)	1	0					2
1.9 Las escaleras, rampas y ascensores cumple con las disposiciones del marco normativo (Ley 9 de 1979 Art 95. Resolucion 14861 de 1985 Art 47,48,49. cinta antideslizante, franja fotoluminica y pasamanos).	(1)	0,5	0					1
1.10 Dispone de unidad sanitaria (Inodoros, orinales, lavamanos) en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento, separados por sexo y en perfecto estado de funcionamiento y limpieza, con desagüe o sumidero, ventilados adecuadamente, dotados con elementos de aseo (jabón líquido, toallas desechables (Ley 9° art 186.188).	(2)	1	0					2
1.11. Las diferentes áreas del establecimiento están separadas físicamente con materiales sólidos, compactos, resistente e impermeable, que facilite la limpieza de forma que no se genere riesgo de contaminación, en buen estado de conservación, pintadas en tonos claros, lisas, de fácil limpieza y desinfección (Ley 9/79 art. 1.a parágrafo, 80, 82, 83, 84, 90, 195, 203, 204).	(2)	1	0					2
1.12. La construcción está diseñada de tal forma que se evite el ingreso de roedores e insectos al interior del establecimiento (Ley 9° Art. 168).	(1)	0,5	0					1
1.13 espacio adecuado para administración y atención al público, debidamente aislado de las áreas de manejo, preparación y almcenamiento de plaguicidas (Dec 1843/91, Art 105, literal a)	(2)	1	0					2
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE: Corresponde al 30 % del total del acta	30	15	0			SUBTOTAL		30

1076 de 2015 que compila al Decreto 4741 de 2005 art. 10, Resolución 879/2007, Decreto 2981/13 art 9). Verificar Planes de devolución posconsumo (Decreto 1443 de 2004, Resolución 693 de 2007, Resolución 1675 de 2013).	1	0,5	0					1
2.2. Existen recipientes dotados con bolsa y tapa, del color correspondiente a la clase de residuo, adecuados, suficientes, bien ubicados e identificados para la recolección (Ley 9 de 1979 art. 198 y 199; Dec 1843 de 1991 capitulo XII, Decreto 1076 de 2015 que compila al Decreto 4741/05, Resolución 879/2007, Decreto 2981/13), Resolución 2184/2019	1	0,5	0					1
2.3. Son devueltos los empaques a los generadores, distribuidores y/o comercializadores y se llevan registros de entrega o en su defecto, contrato o certificados con Gestores autorizados de RESPEL. Decreto 1441/2004 (Resolución 1675/2013	1	0,5	0					1
2.4. Existe un área destinada exclusivamente para el depósito temporal de residuos peligrosos, bien ubicado, protegido, en material sanitario y en perfecto estado de mantenimiento (Dec 1843 de 1991 art 105 lit g; Decreto 1076 de 2015 que compila al Decreto 4741/05,Decreto 2981/13).	1	0,5	0					1
2.5. Después de desocupados los recipientes, se les realiza el triple lavado antes de ser colocados en el sitio de almacenamiento temporal de residuos peligrosos. Los remanentes, son almacenados en su envase original y en sitios seguros. Está documentado el proceso (Dec. 1843 de 1991, art 90, 150; art. 181 lit k, dec 1443/04 art. 14, lit b). art. 13, resol. 1675 de 2013. Dec.1443 de 2004, art. 13.).	1	0,5	0					1
2.6 El establecimiento cuenta con un permiso de vertimientos vigente, expedido por la autoridad ambiental o autoridad compentente en el área de jurisdicción. Resolución 631 de 2015	1	0,5	0			NO APLICA		1
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE: Corresponde al 6 % del total del acta	6	3	0			**SUBTOTAL**		6
3. SALUD OCUPACIONAL, PREVENCIÓN DE ACCIDENTES (INTOXICACIONES Y BIOSEGURIDAD)								
3.1. Los empleados están afiliados a una ARL con un nivel de riesgo adecuado a su labor (Decreto Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012).	2	1	0					2
3.2. Se cuenta con un Programa documentado e implementado de Seguridad y Salud en el Trabajo (Planes de Emergencia, Planes de Contingencia, Planes de Formación) y están documentados (Ley 9 art. 84, 111; Decreto 1072 de 2015)	3		0				CRÍTICO	3
3.3. Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0					2
3.4. El establecimiento se encuentra dotado de elementos necesarios para controlar y combatir el fuego, red contra incendio, extintores, detectores de humo, detectores de llama, sprinkler, muros cortafuego, entre otros (Ley 9 de 1979, art. 114, 116, 205. Resolución 2400/79, art. 221, 222), Decreto 1843/91, Art 54)	4		0				CRÍTICO	4
3.5. Si existe un área destinada para el consumo, almacenamiento, servido y preparación de alimentos ésta se encuentra libre de sustancias peligrosas y separada físicamente de las demás áreas. (Ley 9 de 1979, art. 174; Dec.1843 de 1991 art.161, lit.m).	2	1	0					2
3.6. El establecimiento cuenta con algún mecanismo que impide la propagación de un derrame en caso de ocurrir (diques de contención, kit para derrames, cárcamos, rejillas, tanques, entre otros) (Ley 9 de 1979, art. 103, 104, 130. Resolución 2400/79, art. 167, 213, 470, 520. Recomendación 177 OIT, 1990, Capitulo 2, numeral 10).	4		0				CRÍTICO	4
3.7 Los empleados que hacen la manipulación de productos químicos (plaguicidas) cuentan con los equipos de protección personal adecuados (Decreto 1843 de 1991 art 32 , 107, 179. Ley 55 de 1993, art. 13, Decreto 1072 de 2015). Mínimo los siguientes: ropa de trabajo en cantidad suficiente que garantice el recambio diario, guantes de caucho o cuero, botas de seguridad, gorra, casco o sombrero, toalla y jabón para cada trabajador, equipo de protección respiratoria, ocular, auditiva o dérmica cuando el riesgo lo requiera	3	1,5	0					3
3.8. El establecimiento cuenta con guardarropa de doble compartimento, para uso de los operarios. (dec. 1843/91, art. 105 lit e)	1	0,5	0					1
3.9 Se dispone en el establecimiento de camillas /equipo APH/ botiquín de primeros auxilios (Ley 9 de 1979, art. 127 Dec 1843 de 1991 art 105, lit. h))	1	0,5	0					1
3.10 El establecimiento realiza simulacros en sus instalaciones (Ley 9/79, art 234, 236; Resolución 2400/79, art 223. Resolución 1016 de 1989, art. 11, numeral 18)	1	0,5	0			NO PRESENTE EVIDENCIA.		0
3.11 El establecimiento cuenta con una Brigada de Emergencias. (Resolución 2400/79, art. 223 y Programa de Salud Ocupacional de las empresas y lugares de trabajo. (Resolución 1016 de 1989, art.5.)	1	0,5	0					1
3.12 El establecimiento cuenta con duchas de seguridad y lava-ojos, situados en lugares estratégicos, para casos de emergencia. (Decreto 1843/91. Cap XIII. Art.161, Lit. N)	3	1,5	0			NO CUENTA CON DUCHA DE SEGURIDAD		0
3.13 El establecimiento cuenta con un registro de las Sustancias Químicas Peligrosas Almacenadas (ubicación, cantidad, características de peligrosidad, Fichas de Datos de Seguridad), estos se encuentran en un lugar visible en caso de emergencia (Ley 9/79, art 102. Resolución 1016/89, art. 11, numeral 2. Dec. 1843/91 art 149. Ley 55/93, art 8, 10, núm. 10). Cuenta con las Fichas de Datos de Seguridad de los productos plaguicidas utilizados y/o almacenados, y su ubicación está en un lugar visible en caso de emergencia	4		0				CRÍTICO	4
3.14 Los operarios acreditan certificación de capacitación y entrenamiento específico en el uso y manejo de plaguicidas, cursos de carácter teórico-práctico que tendrán una intensidad mínima de sesenta (60) horas acumulables al año, con actualizaciones anuales y expedidos por autoridad o institución académica competente. (dec. 1843/91, arts. 111 , 112, 172, 173, 174, 175, 181). Presentar el carnet de aplicador de plaguicidas refrendado por la SSSA de cada operario. Recordar que para refrendar el carnet debe diligenciar el formato y anexar los requisitos solicitados. el formato se baja de la página web dssa: http://www.dssa.gov.co/, barrera horizontal/TRAMITES/click carnet aplicador plaguicidas/clic formato, o en la página web de la Gobernación de Antioquia: http://www.antioquia.gov.co, barra horizontal/TRAMITES/click en salud, buscar carnet aplicador de plaguicidas, click en ficha técnica.	4		0				CRÍTICO	4
3.15. La empresa cuenta con un programa documentado e implementado de capacitación, entrenamiento y reentrenamiento respecto de las diferentes prácticas, técnicas, precauciones y conductas a seguir, en cuanto a uso y manejo de plaguicidas y disposición de desechos generados en la actividad	2	1	0					2
3.16 La empresa debe presentar póliza de responsabilidad civil de daños contra terceros, debido al riesgo de intoxicación en mascotas y en humanos. (Dec. 1843 de 1991 art. 129, núm. 4, art. 132, lit d)	3	1,5	0					3
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE: Corresponde al 40 % del total del acta	40	20	0			**SUBTOTAL**		36

y de fácil lavado (Dec.1843 de 1991 art. 105, lit. d).	0	1	0					
4.2 Los remanentes de los productos utilizados, son almacenados en su envase original y en sitios seguros (Dec.1843 de 1991 art. 90).	1	0.5	0					1
4.3 La empresa aplicadora de plaguicidas utilizan solamente plaguicidas de uso exclusivo en salud pública, con registro sanitario del INVIMA o Ministerio de Salud de categorías III y IV (excepto los rodenticidas) (Dec.1843 de 1991, art. 114).	2	1	0					2
4.4 Los equipos utilizados en la aplicación de plaguicidas están en perfecto estado de funcionamiento que evitan fugas, buen estado de mantenimiento y calibración (soportes de mantenimiento, calibración, fichas técnicas de los equipos, se tienen otras evidencias). (Dec.1843 de 1991 art. 83, art. 84).	1	0.5	0					1
4.5 El establecimiento cuenta con área para lavado de maquinaria, equipos y ropas contaminadas y tienen un proceso para el manejo del vertimiento (Dec.1843 de 1991 art. 105, lit. g).	1	0.5	0					1
4.6 La empresa cuenta con asesor técnico y se evidencia cumplimiento de sus funciones. Ver contrato relación laboral mínimo 40 horas (Dec. 1843 de 1991 art. 108, 109 y 110).	1	0.5	0					1
4.7 El asesor técnico vigila que se cumplan con la periodicidad requerida los controles y exámenes médicos a los operarios. (Dec. 1843 de 1991 art. 110).	1	0.5	0					1
4.8 El asistente técnico reporta trimestralmente a la Dirección Seccional de Salud los informes de las aplicaciones de plaguicidas realizadas por la empresa (Dec. 1843 de 1991 art. 110).	1	0.5	0					1
4.9 La empresa cuenta con un programa documentado e implementado de capacitación, entrenamiento y reentrenamiento respecto de las diferentes prácticas, técnicas, precauciones y conductas a seguir, en cuanto a uso y manejo de plaguicidas y disposición de desechos generados en la actividad (Déc. 1843 de 1991 art. 108 y 110).	1	0.5	0					1
4.10 Los aplicadores cuentan con carné refrendado y vigente ante la Dirección Seccional de Salud (Dec. 1843 de 1991 art. 108).	2		0				CRÍTICO	2
4.11 Cuenta con protocolos de información (que incluyan volantes, cartillas, presentaciones, etc.) para informar a las personas que directa e indirectamente que pudieranverse a afectadas por la aplicación de los productos de control antes, durante y después de la actividad	1	0.5	0					1
4.12 Cuenta con formato para la realización de diagnóstico en los establecimientos donde se prestan los servicios, previo a determinar el tipo de medidas a ejecutar para el manejo integrado de plagas.	1	0.5	0					1
4.13 El establecimiento cuenta con área de almacenamiento y conservación de equipos, repuestos de aplicación y protección (Dec.1843 de 1991 art. 105, lit. b y c)	1	0.5	0					1
4.14 Las etiquetas de los productos que en el establecimiento se almacenan, reenvasan o comercializan, cumplen con las especificaciones de: Idioma castellano, sin enmendaduras, sin tachones, sin roturas, pictogramas, etiqueta en material resistente, fechas de producción y vencimiento, advertencia, la leyenda "este lado arriba", nombre del titular del registro o licencia, banda de colores indicando la clasificación toxicológica, registro INVIMA y/o ICA. (Dec.1843 de 1991 art.148, 149, 151).	2	1	0					2
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE: Corresponde al 18 % del total del acta	18	9	0			**SUBTOTAL**		18
5. CONTROL DE PLAGAS								
5.1 Se tiene un programa de control integrado de plagas, documentado e implementado (Ley 9/79 arts. 201 y 593)	1	0.5	0					1
5.2 No se evidencia presencia de plagas en el establecimiento (Ley 9/79 art 593, lit. a).	1	0.5	0					1
5.3 No se observa acumulación de objetos en desuso e inservibles al interior del establecimiento (Ley 9° art.121).	1	0.5	0					1
5.4 Se evidencian mecanismos y dispositivos para el control de plagas en el establecimiento	1	0.5	0					1
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE: Corresponde al 4 % del total del acta	4	2	0			**SUBTOTAL**		4
6.CONSUMO DE CIGARRILLO Y TABACO								
6.1 Existe en el establecimiento, en lugar visible al público, avisos que invitan a evitar el consumo de cigarrillo y/o tabaco (Ley 1335/2009, art. 20).	1	0.5	0					1
6.2 Existen medidas específicas razonables para disuadir a las personas de que fumen en el lugar (Ley 1335/2009, art. 20).	1	0.5	0					1
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE. Corresponde al 2 % del total del acta	2	1	0			**SUBTOTAL**		2

7. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS

PORCENTAJE DE CUPLIMIENTO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
96 %	FAVORABLE	96 %	95,1 % - 100%	En caso que uno o más aspectos a evaluar sean identificados como "críticos", independientes del porcentaje de cumplimiento obtenido, el "CONCEPTO SANITARIO" a emitir será "DESFAVORABLE", representación de riesgo inminente a la salud pública con aplicación de medida sanitaria y se procederá a aplicar la MEDIDA SNAITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE
	FAVORABLE CONDICIONADO ***(pendiente con requerimientos)***		50,1 % - 95 %	
	DESFAVORABLE		< 50 %	

8. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

EXIGENCIAS: Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente, corrigiendo los hallazgos registrados en el acta (SEÑALAR NUMERALES):

3.10 y 3.12.

9. PLAZO DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS

(De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la ley 9 de 1979 y su reglamentación, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de:)

DIAS CALENDARIO	20	FECHA DE INICIO	29/06/23			FECHA DE TERMINACIÓN	29/07/2023

10. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA	SI__ NO X	
CLAUSURA TEMPORAL		
CLAUSURA TEMPORAL PARCIAL		
SUSPENSIÓN PARCIAL DE SERVICIOS O TRABAJOS		
SUSPENSIÓN TOTAL DE SERVICIOS O TRABAJOS		
CONGELACIÓN		
DECOMISO		
DESTRUCCIÓN O DESNATURALIZACIÓN		

11. OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

12. OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES POR PARTE DEL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO:

13. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 29 del mes de JUNIO del año 2023 en el municipio de CAUCASIA
De la presente acta se deja en poder del interesado quien atendió la visita.

14. FUNCIONARIOS:

NOMBRE	FIRMA	CÉDULA			CARGO
ALFREDO ARIAS SALDA.		9865323			TAJ

15. POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

NOMBRE	FIRMA	CÉDULA			CARGO
Juan Esteban Ospina		1544732			guarda

LA SECRETARÍA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL DE ANTIOQUIA:
NO SOLICITA DINERO O REALIZA COBRO POR SUS SERVICIOS.
NO REALIZA COBROS POR APERTURA O REAPERTURA DE ESTABLECIMIENTOS O LOCALES.
NO OFRECE SERVICIOS DE FUMIGACIÓN EN CASAS O ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES.
NO SUGIERE SERVICIOS CON PROVEEDORES O EMPRESAS.
NO EXIGE CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN.
Verifique que los servidores porten chaleco, carné y actas institucionales. Cuando se realicen decomisos de productos por parte de la Secretaría de Seccional de Salud de Antioquia, el servidor debe relacionar uno a uno los productos decomisados y dar respuesta certera del motivo de cada decomiso, además debe dejar copia de todas las actas en el establecimiento.
EVITE ESTAFAS Y ANTE CUALQUIER DUDA COMUNÍQUESE AL 3839861, 383 99 05, 383 56 82.
Twitter: @SaludAntioquia; Facebook: Secretaría de Salud de Antioquia;
Instagram: @saludantioquia

Este documento debe permanecer en el establecimiento y certifica la verificación del cumplimiento de la normatividad vigente, para ser presentado a las diferentes autoridades competentes que lo soliciten, estando exento de todo pago.

Institucion Educativa

Escuela Normal Superior de María

Nit.811.015.684-5

Resolución de aprobación 2578 del 21 de Marzo de 2000

EL SUSCRITO RECTOR DE LA I.E ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MARÍA

CERTIFICA

Que **JUAN ESTEBAN OSPINA ZULUAGA,** identificado con número de documento 15.441.732, en representación legal de **ENSEK S.A.S** con NIT: 901.041.591-5, celebró el contrato de prestación de servicios N° 029-2022 con la Institución Educativa, el cual se encuentra ejecutado, cuyo objeto contractual fue: "SERVICIO MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS (INSECTOS RASTREROS, INSECTOS VOLADORES Y ROEDORES) EN LAS SEDES PRINCIPAL(UN CICLO CONTROL GENERAL DE PLAGAS),(TRES CICLOS ROEDORES) CARMELA BIANCHETTI 1 y 2 (UN CICLO CONTROL GENERAL DE PLAGAS), SANTA ANA OJO DE AGUA(UN CICLO CONTROL GENERAL DE PLAGAS) DE LA I.E ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MARÍA". Para un periodo comprendido desde el 13 de octubre de 2022 sin exceder el 30 de noviembre de 2022. Por un valor de tres millones ochenta mil pesos ml/cte ($3.080.000).

Se expide el presente certificado a solicitud del interesado, el día 17 de abril de 2023.

LUIS MARIANO TOBON LOPERA
Rector
I.E ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MARÍA

"La calidad educativa se construye día a día"

INSTITUCIÓN EDUCATIVA

JOSÉ MARÍA CÓRDOBA

Establecimiento oficial aprobado mediante Resoluciones Nº 701 del 29 de abril de 1984 y 16928 del 20 de noviembre de 1986, con estudios aprobados de Sexto a Noveno del nivel de educación Básica Secundaria, décimo y once de educación Media Académica, Media Técnica en Informática, Medio Ambiente, Electricidad y Electrónica. Resolución de Fusión 0699 del 4 de febrero de 2003 y 04018 del 5 de mayo de 2003.Resolucion 0440 del 25 de octubre de 2012.

CÓDIGO DANE 105615000228 CÓDIGO ICFES 002410 NIT 811.041.393-7

LA SUSCRITA RECTORA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ MARÍA CÓRDOBA

HACE CONSTAR QUE

ENSEK S.A.S. identificada con NIT 901041591-5 ha sido proveedor de la Institución Educativa José María Córdoba, desde el año 2019 hasta el año 2023, con contratos que han tenido como objeto el Mantenimiento de zonas verdes y jardinería y Manejo integral de plagas. Así:

- CONTRATO 005-2020 de manejo integral de plagas por un valor de 1.820.000
- CONTRATO 003-2021 de mantenimiento de zonas verdes y jardinería por un valor de 4.254.250
- CONTRATO 004-2022 de mantenimiento de zonas verdes por un valor de 9.000.000
- CONTRATO 007-2022 de control de roedores por valor de 1.080.000
- CONTRATO 013-2022 de implementación del proyecto PRAE por un valor de 3.939.400

La empresa ha sido responsable en las actividades acordadas en el contrato

La presente se expide a solicitud del representante legal para trámites pertinentes, en la ciudad de Rionegro a los diez y siete (17) días del mes de abril de dos mil veintitrés (2023)

Atenta a sus dudas y sugerencias

Eliana Palacio L.

FLOR ELIANA PALACIO LÓPEZ
Rectora

"FORMANDO JÓVENES CAPACES DE CONSTRUIR UN MEJOR FUTURO"

Nutriceres
Nutrición consciente
Nit: 901477441-0

Rionegro 17 de abril 2023

Nutriceres S.A.S

Certifica que la Empresa ENSEK S.A.S identificada con Nit 901.041.591-5 ha ejecutado los siguientes contratos.

Contrato 032-2021
Objeto
contractual, Prestación de servicios de control de plagas y desinfección.
Valor $ 9.554.000
Fecha de acta de inicio 8/06/2021 y acta de terminación 31/12/2021

Contrato 028-2022
Objeto contractual, Prestación de servicios de control de plagas y desinfección.
Valor: $ 15.213.147
Fecha de acta de inicio 20/01/2022 y acta de terminación 31/12/2022

Contrato 012-2023
Objeto contractual, Prestación de servicios de control y manejo integral de plagas.
Valor $ 21.984.000
Fecha de acta de inicio 11/01/2023 y acta de terminación será 31/12/2023

Cordialmente

L.G.C

LUZ DARY GONZALEZ CASTAÑO
Subgerente Administrativa y financiera
NUTRICERES S.A.S.

Elaboro: LUZ DARY GONZALEZ CASTAÑO
Reviso: JUAN GONZALO GIRALDO HENAO