ANEXO N° 2
CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

No	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Cumple	No cumple
1	Fumigación	6 servicios de Fumigación de las instalaciones del EPMSC Santa Bárbara, aproximadamente 700 m2 de área construida, incluye bodegas, alojamientos, oficinas, zonas comunes, guardia, talleres, proyecto productivo de arepas, celdas, patios, unidades sanitarias, esclusa, además, de los muebles que conforman el activo del Establecimiento.	X	
2	Desratización	3 servicios de Desratización: Estas medidas consisten en llevar a cabo acciones que eviten la aparición de ratas y ratones en las instalaciones.	X	
3	Control de la Calidad del agua	2 servicios para el Control de la Calidad del Agua: incluye el lavado de 3 tanques: 1 con capacidad de 500 litros y 2 con capacidad de 1000 litros.	X	

FUMIGACIÓN		CUMPLE	NO CUMPLE
Fumigación con Sistemas Activos	Aplicación con insecticidas específicos para cada área de las instalaciones, que cuenten con el respectivo aval y registro de las entidades correspondientes de baja categoría toxicológica para el ser humano y animales domésticos, no manchen pisos, paredes ni alfombras, no contaminen, biodegradables y garanticen la inocuidad de los productos y la salud de las personas.	X	
Fumigación con Sistemas Pasivos	Aplicación de cucarachicida, el cual se emplea para reforzar la desinsectación líquida, para el control de cucarachas.	X	
Insecticidas	Los insecticidas utilizados deben ser de acción inmediata y no presentar mal olor ni mancha, deben ser efectivos y ecológicos. En las áreas donde exista manejo de alimentos deberán tener autorización para ser usados sin generar ningún riesgo de contaminación.	X	
RODENTIZACION		CUMPLE	NO CUMPLE
DESRATIZACIÓN Y/O CONTROL DE ROEDORES	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.	X	
Control Físico	Señalización donde se han ubicados los cebos y las trampas adhesivas. Ubicación de los cebaderos numerados a una distancia de 10 metros pegados a la pared, formando un anillo por el perímetro del área a controlar. Ubicación 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. Al terminar la operación, el operario debe lavarse las manos con suficiente agua y jabón. Entregar certificado del servicio prestado por parte del contratista.	X	

CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO		CUMPLE	NO CUMPLE
Equipos	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. Contar con el personal idóneo, capacitado, entrenado y certificación para realizar las tareas relacionadas al control de plagas, trabajo en alturas, espacios confinados.	X	
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 suministrará en perfectas condiciones para su uso.	X	
Rotación de Productos	Debido a que las plagas crean resistencia a algunos productos por el uso constante de los mismos, estos se deberán rotar. Por lo cual, se exigirá al contratista que prestará el servicio, aplicar 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.	X	
Preparación de Insumos Químicos	Preparación de insumos: Los productos químicos serán manipulados únicamente por el proveedor. El supervisor del contrato verificará que la solución coincida con la ficha técnica suministrada por el contratista. Elementos de Protección Personal EPP: El contratista y/o personal operativo en el momento del servicio deberá contar con los siguientes elementos de protección personal EPP: Mascaras, Uniforme, Guantes, Botas, monogafas y/o Capuchón. Los elementos a utilizar no deben traer olores fuertes (lociones, overoles con thinner o gasolina y los guantes deben estar limpios)	X	
Residuos Peligrosos	El CONTRATISTA, tendrá la responsabilidad de realizar la disposición final de los productos conforme a lo contemplado en el Programa de Residuos Peligrosos de la entidad. No depositar, ni almacenar en las áreas de la Entidad ni sustancias, residuos peligrosos, sus envases o embalajes.	X	
Señalización	En el momento de ubicar cualquier tipo de producto químico o ecológico en las unidades de negocio y áreas administrativas de la entidad estas deberán estar siempre señalizadas así: 1. Ubicación de cajas cebaderas para proteger el producto para control de roedores, evitando su ingestión o manipulación. 2. Habladores para cada caja cebadera, en acrílico, donde se registre fecha del servicio y tipo del producto ubicado.	X	

Rutina	Se deberá notificar con oportunidad al supervisor del contrato la fecha en la que se realizará el proceso, para llevar a cabo las siguientes actividades: Antes del Procedimiento: 1. Poner en conocimiento del personal las recomendaciones que deben seguir para antes, durante y después del procedimiento de control de plagas. 2. Poner en disposición áreas en ambiente de limpieza, orden y que permitan el transito del técnico aplicador. 3. Conocer que áreas se van a tratar con el fin de tomar medidas preventivas: cubrir alimentos, recipientes donde se manipulen alimentos, cubrir elementos, maquinaria o materia prima vulnerable al producto o en su defecto informar que áreas no se deben tratar. 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. (SI APLICA) 6. En el caso donde existan tapetes se deben aspirar antes de efectuar el tratamiento. 7. No debe haber personas, especialmente niños, 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. Durante el Procedimiento 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 el equipo de protección adecuado. 3. No consumir alimentos, líquidos o cigarrillo durante el procedimiento. Después del Procedimiento 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.	X	
CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO		CUMPLE	NO CUMPLE
Generar un plano de ubicación de cada bodega, en donde determine la ubicación de todas las diferentes trampas que intervienen en el control de plagas, especialmente en la desratización. Este plano deberá presentarse al iniciar el contrato, posterior a la instalación de los puntos de control en cada bodega y al finalizar el contrato. En ese plano deberá clasificar el tipo de trampa / control que se tiene en cada punto.		X	
Contar con personal idóneo, capacitado, entrenado y certificado en manejo de control de plagas y uso de sus insumos. De la misma forma garantizará que cada actividad se realice en cumplimiento a los parámetros mínimos de inocuidad alimentaria, evitar contaminación cruzada y cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente aplicable. Las áreas deben estar sin presencia de plagas entre servicio y servicio.		X	
Incluye la entrega de los siguientes documentos: Informe previo a la ejecución del contrato donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada en cada punto y solución propuesta. Certificaciones por cada servicio realizado. Informe final a la culminación del contrato.		X	

ZONAS A FUMIGAR

Las instalaciones del establecimiento EPMSC Santa Bárbara aproximadamente 700 metros cuadrados de área construida, repartidos en 3 pisos cuya distribución física es la siguiente:

Piso 1: Guardia Externa, alojamiento de hombres (2 habitaciones), sala común, oficina de Atención al Ciudadano, Expendio, Comando de Vigilancia, Pabellón 1 y 2, zona de almacenamiento eléctrico, Rancho y zona social.

Piso 2: Área administrativa que incluye 5 oficinas, Sanidad, Odontología, zona de aislamiento, proyecto Maquilas, Aula Educativa.

Piso 3: Arepería, Almacén, alojamiento Comando de Vigilancia, alojamiento Dirección, bodega Tratamiento.

Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir), en el Anexo correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente

Certifico que toda la información aquí contenida es veraz.

Atentamente,

PROCESO: STABAR-010-2026
NOMBRE DEL PROPONENTE: ECO KONTROL MIP SAS
NIT: 901.076.796-9
REPRESENTANTE LEGAL: YURI PAOLA GOMEZ CARDENAS
CC: 1.128.388.070 MEDELLIN (ANTIOQUIA)
DIRECCIÓN: CALLE 25 No. 16-66 LA CEJA (ANTIOQUIA)
TELEFONO: 313 615 9132 - 310 499 2233
EMAIL: licitaciones.ecokontrol@gmail.com - ecokontrol.mip@gmail.com

Yuri Gómez ECO-KONTROL Manejo integrado de Plagas
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL