ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBJETO

Servicio de fumigación (desinsectación, desratización y otros vectores) y lavado de tanques de reserva de agua potable para las sedes del Instituto Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático – IDIGER

CONDICIONES TÉCNICAS

i. FUMIGACIÓN

Las actividades de control biológico para realizar en los diferentes espacios de la sede Normandía (Bodega 11 y 7) y Sede Fontibón (Bodega 2 y 3) del Instituto Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático – IDIGER, comprenden el control de roedores, utilizando en conjunto, métodos físicos (trampas mecánicas como cajas porta cebos o captura por adhesivos) y químicos (sustancias anticuagulantes de segunda generación como brodifacuoma, bromadiolona, coumaclor, difencumadín y las indandionas (difacinona, clorofacinona y pindone)); aplicación de insecticidas de amplio espectro en vanos de puertas y ventanas; así como la nebulización de un producto desinfectante que tenga como principio activo sales de amonios cuaternarios con radicales alquílicos de quinta generación.

Para esto se requiere:

- Utilizar el protocolo de servicio de inspección, identificación, determinación, control, comunicación y documentación.
- Observar las políticas de control integral de plagas, protección a la salud humana y cuidado del medio ambiente.
- Asegurar el manejo ambientalmente seguro generados durante las actividades, el cual incluye disposición de cajas portasenos, adhesivos y envases o empaques de sustancias químicas utilizadas

Área aproximada:

BODEGA	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	SERVICIOS	CANTIDAD
BODEGA 2 y 3 - FONTIBON	2.000,00	M2	Desinsectación	4
			Desratización	4
			Desinfección	4
BODEGA 7- NORMANDÍA	1.040,67	M2	Desinsectación	4
			Desratización	4
			Desinfección	4
BODEGA 11 - NORMANDÍA	1.231,02	M2	Desinsectación	4
			Desratización	4
			Desinfección	4
TOTAL	**4.271,69 M2**			

DESRATIZACIÓN

Se requiere la instalación de al menos cuatro (4) trampas porta cebos en cada bodega, sin incluir área de archivo, ya que esta área tiene sus propias características. En las siguientes imágenes se presentan las áreas que componen a las respectivas Bodegas. La disposición de trampas porta cebos será establecida de acuerdo con las indicaciones del contratista o técnico que realice la instalación, según su experiencia en la aplicación de este tipo de productos.

- **Bodega 11 - Normandía**

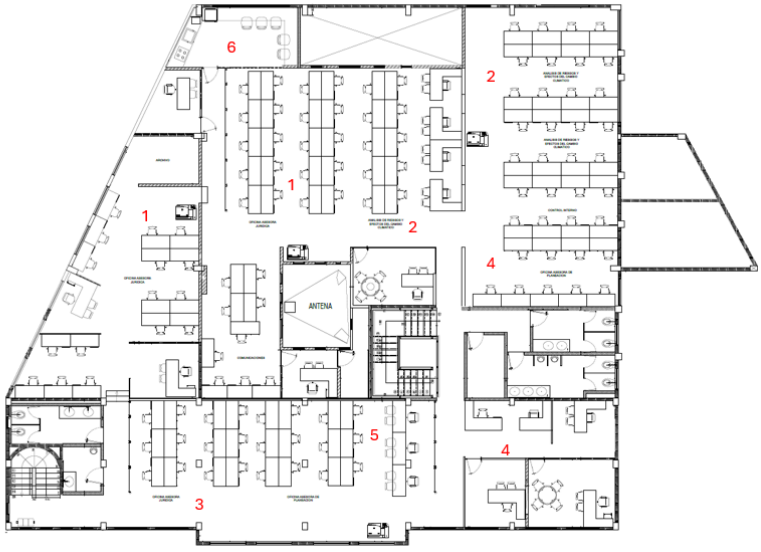
PISO 1 BODEGA 11 – ÁREA 636 m2

No	ÁREA
1	Archivo
2	Subdirección de Reducción
3	Atención al Ciudadano
4	Auditorio
5	Pagos
6	Correspondencia
7	Almacenamiento de residuos

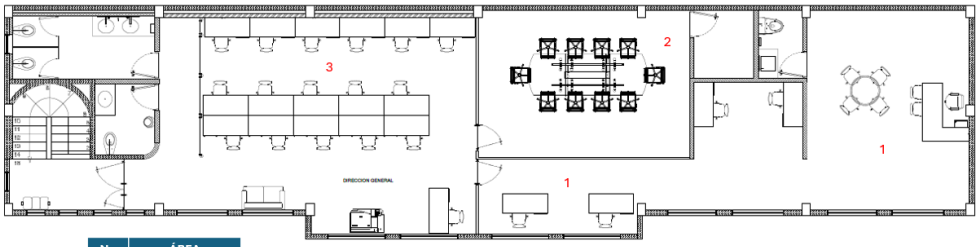


PISO 2 BODEGA 11 – ÁREA 595,02 m2

No	ÁREA
1	Oficina Jurídica
2	Subdirección de Análisis
3	Oficina Asesora de Planeación
4	Subdirección Corporativa
5	Contabilidad y presupuesto
6	Cafetería



PISO 3 BODEGA 11 – ÁREA 188.64 m2

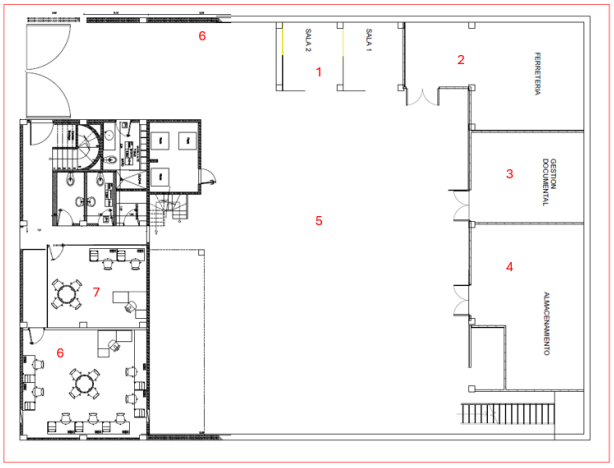


No	ÁREA
1	Dirección General
2	Sala de reunión
3	Fondiger

- **Bodega 7 – Normandía**

PISO 1 BODEGA 7 – ÁREA 575,336 m2

No	ÁREA
1	Sala de innovación
2	Cuarto de Insumos
3	Gestión Documental
4	Almacenamiento TICS
5	TICS
6	Contraloría
7	TICS



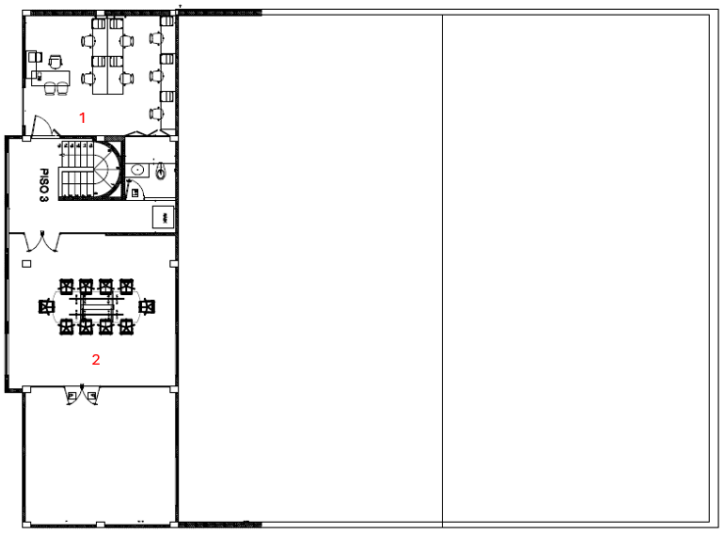
PISO 2 BODEGA 7 – ÁREA 125,39 m2

No	ÁREA
1	Oficina TICS



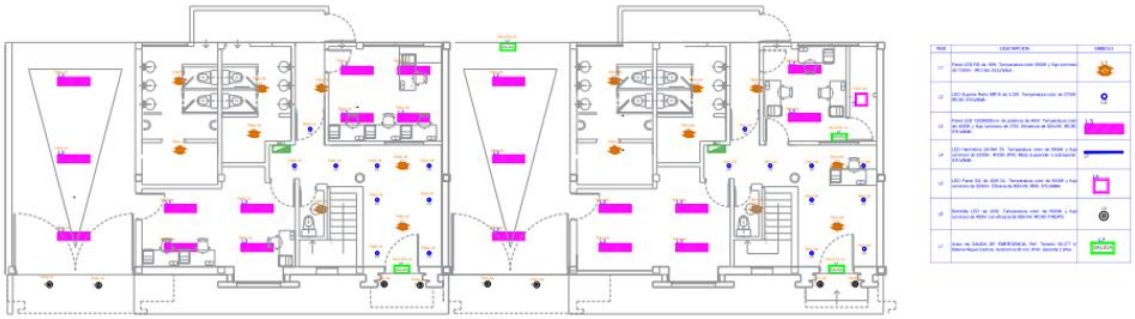
PISO 3 BODEGA 7 – ÁREA 151,01 m2

No	ÁREA
1	Oficina de Control Interno
2	Monitoreo



- **Bodegas 2 y 3 – Fontibón**

Bodegas 2 y 3 Fontibón



DESINSECTACIÓN

Para realizar la desinsectación se sugiere el uso de un insecticida a base de piretrinas de amplio espectro, que tengan una categoría toxicológica III. El método de aplicación debe ser sugerido por el contratista de acuerdo con su experticia y debe estar acorde con el espacio, mobiliario dispuesto y debe ser seguro para la salud humana.

DESINFECCIÓN

Para realizar el proceso de desinfección se requiere el uso de un agente desinfectante de amplio espectro, como las sales de amonios cuaternarios con radicales alquílicos encapsulados en urea de quinta generación disueltos en agua destilada a 800 ppm (partes por millón). El método de aplicación debe ser sugerido por el contratista de acuerdo con su experticia y debe estar acorde con el espacio, mobiliario dispuesto y debe ser seguro para la salud humana.

CONDICIONES ESPECIALES PARA TENER EN CUENTA PARA LA FUMIGACIÓN DEL ÁREA DE GESTIÓN DOCUMENTAL

- **Control de roedores**

Se sugiere la instalación de al menos cuatro (4) trampas portacebos en el espacio donde funciona el CAD, considerando que su área es de aproximadamente 104 m^2.

Para el espacio destinado para archivo, ubicado en la bodega No. 7 que tiene aproximadamente 27$m^{2,}$ se sugiere la instalación de dos (2) trampas portacebos por su cercanía a las zonas destinadas a cafetería.

En las siguientes imágenes se presenta la disposición de trampas portacebos propuesta. Esta podrá ser modificada, de acuerdo con las indicaciones del contratista o técnico que realice la instalación, de acuerdo con la experiencia en la aplicación de este tipo de productos.

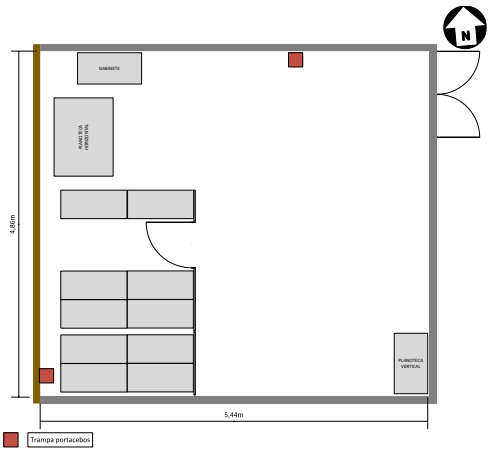


Figura 1. Propuesta instalación de trampas portacebos contra roedores en el espacio destinado a archivos en la Bodega No. 7

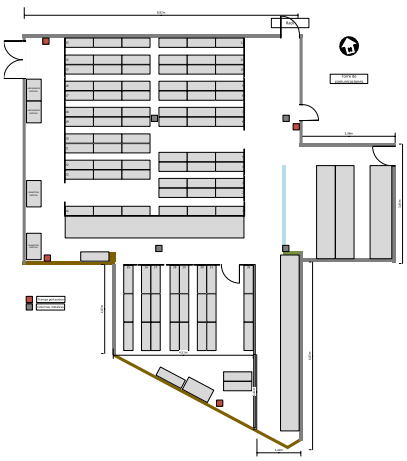


Figura 2. Propuesta instalación y distribución de trampas portacebos contra roedores en el CAD, bodega No. 11

- Desinsectación:

Para realizar la desinsectación se sugiere el uso de un insecticida a base de piretrinas de amplio espectro, que tengan una categoría toxicológica III. La aplicación en los espacios de almacenamiento de archivo de las bodegas No. 7 y No. 11 deberá ser realizada con brocha en los vanos de puertas y ventanas, evitando usar el medio de termo nebulización o nebulización, debido a que las partículas del insecticida, al caer sobre superficies porosas como el cartón de las cajas, puede ser absorbida y posteriormente generar procesos de deterioro en el cartón o puede generar transferencia a los usuarios cuando manipulan las cajas o documentos sin guantes.

Durante las revisiones que se han realizado a estas áreas de archivo no se han observado insectos, por lo que se propone este método de aplicación a manera preventiva.

- Desinfección:

Para realizar el proceso de desinfección se requiere el uso de un agente desinfectante de amplio espectro, como las sales de amonios cuaternarios con radicales alquílicos encapsulados en urea de quinta generación disueltos en agua destilada a 800 ppm (partes por millón). El método de aplicación debe ser por nebulización, con gotas menores a 50 um (micras) de diámetro. La disolución del desinfectante debe ser proyectada, por el nebulizador, hacia arriba por todo el espacio del depósito de archivo, para que al caer las microgotas tengan un efecto de arrastre y cuando se depositen en superficies puedan generar el efecto microbiocida.

La aplicación del producto se deberá realizar en todos los espacios del CAD, en la Bodega No. 11, que cuenta con aproximadamente 104 m^2 y en el espacio de archivo ubicado en la bodega No. 7 que cuenta con aproximadamente 27 m^2.

Los procesos anteriormente descritos serán realizados luego de una jornada de limpieza, que incluya el aseo y retiro del polvo de superficies de mobiliarios como de cajas de archivo al interior de los depósitos de archivo. Por lo tanto, la entidad coordinara con los operarios de aseo y el contratista para programar las actividades de fumigación.

LAVADO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES

Lavado y desinfección de dos (2) tanques aéreos de almacenamiento de agua potable utilizando elementos químicos permitidos.

Material de los tanques: polietileno de alta densidad

Capacidad de los tanques: 2000 litros cada uno

Tipo de actividad a realizar:

- Levantamiento de tapas, lavado de paredes y piso con hidro lavadora, recolección de residuos sólidos.

Para lo anterior se requiere, uso de equipo de protección personal el cual debe incluir todos los elementos de protección personal que se requieren en un ambiente agresivo como el que se solicita realizar el servicio. Especificar el tipo de desinfectante a utilizar anexando ficha técnica y Hoja de Datos de Seguridad del producto.

CARACTERIZACIÓN MICROBIOLÓGICA Y FISICOQUÍMICA DEL AGUA

Realizar la caracterización del agua potable, la cual debe incluir como mínimo los siguientes parámetros: Color Aparente, Turbiedad, pH, Cloro Residual Libre, Alcalinidad Total Calcio, Fosfatos, Manganeso, Molibdeno, Magnesio, Zinc, Dureza Total, Sulfatos, Hierro Total, Cloruros, Nitratos, Nitritos, Aluminio (Al3+), Fluoruros, COT, Coliformes Totales, Escherichia Coli, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2115 de 2007.

Los análisis se deberán realizar quince (15) días hábiles después de ejecutadas las actividades de mantenimiento y desinfección de los sistemas de almacenamiento de agua potable y haber llenado el tanque.

Siendo así, se tomarán dos (2) muestras en puntos estratégicos divididos de la siguiente manera:

A. 1 muestra en el tanque de la Bodega 11
B. 1 muestra en el tanque de la Bodega 7

Servicios	Sede	Ubicación	Tanques	Cantidad
Lavado, limpieza y desinfección de tanques	Normandía	Bodega 7	Tanque elevado Capacidad: 2000 litros Material: polietileno de alta densidad	2
		Bodega 11	Tanque elevado Capacidad: 2000 litros Material: polietileno de alta densidad	2
Toma de muestras y caracterización	Normandía	Bodega 7	Tanque elevado Capacidad: 2000 litros Material: polietileno de alta densidad	1
		Bodega 11	Tanque elevado Capacidad: 2000 litros Material: polietileno de alta densidad	1

Requisitos de Seguridad y Salud en el trabajo.

El contratista deberá garantizar que toda actividad que implique trabajo en alturas mayor a dos (2) metros deberá contar con el acompañamiento del coordinador en alturas. El costo de dicho coordinador será asumido por el contratista. Asimismo, el contratista deberá llevar todos los elementos necesarios para la prestación del servicio líneas de vida, escaleras o andamios de ser necesario.

El operario autorizado por el contratista para realizar los servicios descritos deberá acreditar el Curso de trabajo en alturas vigente. Igualmente, el contratista dará cumplimiento a la Resolución 4272 de 2021 del Ministerio de Trabajo y demás normas vigentes sobre trabajo en alturas.

Para realizar la contratación de servicios de lavado de tanques y fumigación, es importante establecer requisitos técnicos para garantizar la seguridad en el trabajo, tales como:

1. Certificación vigente de Trabajo Seguro en Altura nivel trabajador autorizado, este documento debe ser revisado en la página del Ministerio de Trabajo, y debe estar vigente.
2. Examen preocupacional con énfasis apto para Trabajo en Alturas.

3. Seguridad social, pago de seguridad social al día con el periodo de vigencia en el que se lleva a cabo la actividad.
4. Elementos de protección contra caídas certificados, estos deben tener su ficha de seguridad en los equipos y la debida inspección anual de dichos, además asegurarse que los productos químicos y pesticidas utilizados cuenten con la ficha de seguridad en caso de emergencia.
5. Para cada una de estas actividades, se debe tener claro la evaluación de riesgos, dicha está inmersa en el procedimiento de las actividades a desarrollar, por lo tanto, es necesario un procedimiento y plan de trabajo de estas.

Para la ejecución de estas tareas se cuentan con formatos establecidos por la entidad, estos se encuentran dentro del Mapa de Procesos, y deben ser diligenciados a la hora de realizar dichas tareas.