



## PROYECTO FUMIGACION DE INSTALACIONES

Elaborado por:  
Ing. David Andrés Montenegro M.  
Responsable Ambiental  
Jenniffer Carolina Caratar Quenoran  
Responsable SST

Centro Sur Colombiano De Logística Internacional  
Servicio Nacional De Aprendizaje-SENA- Ipiales.

Regional Nariño

Ipiales 2020



## **OBJETIVO**

Contratar los servicios de fumigación para las diferentes áreas del Centro Sur Colombiano de Logística Internacional, SENA Ipiales; con el fin de garantizar el normal funcionamiento y buen estado sanitario de todas sus instalaciones, la preservación y conservación de la salud y el bienestar de toda la comunidad del centro de formación.

## **ALCANCE**

El alcance del proyecto para contratar los servicios de fumigación, desinsectación, desratización, desinfección, control de plagas, aplica para los diferentes ambientes de formación, oficinas y demás áreas internas y externas que hacen parte del Centro Sur Colombiano de Logística Internacional, SENA- Ipiales y sus sedes alternas:

- Sede Principal
- Sede Castellana
- Tecnaoacademia de Tuquerres



## JUSTIFICACION

El Centro Sur Colombiano de logística internacional cuenta con una infraestructura la cual está compuesta por un gran número de bienes e inmuebles, documentos y equipos, bienes que aunados al componente humano compuesto por funcionario, contratista aprendices y de más personal, constituye elementos esenciales para el desarrollo de la misión institucional. Estos elementos esenciales para el que hacer institucional, actualmente se encuentran sometidos a la probable acción de roedores, insectos rastreros, vectores; que constituyen un riesgo tanto para los bienes inmuebles, toda vez que pueden ocasionar su destrucción y a sí mismo para las personas en quienes puedan generar problemas de salud; teniendo en cuenta además la situación de salubridad a nivel mundial ocasionada por pandemia COVID-19, es necesario adoptar medidas de control para salvaguardar la salud de la población en general.

Son estos motivos los que dan origen a la necesidad de contratar el servicio de fumigación para las sedes del centro de formación, con el fin de erradicar los citados factores los cuales son potencialmente peligrosos y podrían incidir en la salubridad general



## MARCO NORMATIVO

Fumigaciones Servicios Colombia pone a su disposición un **compendio** con la legislación vigente en Colombia en materia de Control de Plagas, Programa Integrado de Plagas MIP y Limpieza y Desinfección así: Decreto 3075 de 1997, Decreto 1500 de 2007, Decreto 677 de 1995, Decreto 60 de 2002, Decreto 1843 de 1991, Resolución 2640 de 2007 del ICA, Política 3458 de 2007 -CONPES-, Resolución 4287 de 2007, Resolución 3283 de 2008, Resolución 957 de 2008 y Resolución 1183 de 2008.

### Decreto 3075 de 1997

De obligatorio cumplimiento en todas las plantas donde se fabrique, procese, envase, almacene y expendan alimentos.

**Artículo 29.** El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas: Programa de Limpieza y desinfección, Programa de Desechos Sólidos y Programa de Control de Plagas.

Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas.

### Decreto 3075 de 1997

De obligatorio cumplimiento en todas las plantas donde se fabrique, procese, envase, almacene y expendan alimentos.

**Artículo 29.** El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas: Programa de Limpieza y desinfección, Programa de Desechos Sólidos y Programa de Control de Plagas.

Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.



## **Decreto 60 de 2002**

Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.

Artículo 5o. Prerrequisitos del plan HACCP. Como prerrequisitos del Plan HACCP, las fábricas de alimentos deberán cumplir:

e) Un Programa de Saneamiento que incluya el control de plagas (artrópodos y roedores), limpieza y desinfección, abastecimiento de agua, manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos;

## **Decreto 1843 de 1991**

Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la ley 9 de 1979 sobre uso y manejo de plaguicidas

### Capítulo I. Disposiciones generales y definición

Artículo 1: Del objeto del control y vigilancia epidemiológica: El control y vigilancia epidemiológica deberá efectuarse con el objeto de evitar que afecten la salud de la comunidad, la sanidad animal y vegetal o causen deterioro ambiental.



## CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES TECNICAS

ITEM.	DESCRIPCION	PERIODICIDAD	NUMERO DE SERVICIOS DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO POR AÑO	NUMERO TOTAL DE SERVICIOS DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO
1	Desinsectación por aspersión con motor para control de insectos voladores (zancudos, mosquitos, cucarachas)	2	2	2
2	Desratización - Control de Roedores de todas las especies, Ruta estaciones para el monitoreo y control de roedores,	2	2	2
3	Desinfección - Control para disminuir la población de microorganismos como bacterias, hongos, 5 protozoos y virus. Realizando aplicación de desinfectante por aspersión en baños, cocinas, ambientes, y de más instalaciones del centro	2	2	2



## ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS SERVICIOS REQUERIDOS

1. Cronograma o plan de trabajo como mínimo de acuerdo con lo evidenciado debe ejecutar las actividades de fumigación, control de plagas, desinsectación, desratización, desinfección.
2. Elaboración del cronograma o plan de trabajo para desarrollar el respectivo plan de fumigaciones, que debe exponer con claridad la prevención, vigilancia y control sanitario relacionado con el control de plagas, teniendo en cuenta los lineamientos sanitarios relacionados en el marco legal.
3. Implementar las mejores alternativas para fumigación y control de plagas.
4. Utilización de productos de marca reconocidas con sus respectivas fichas técnicas, etiquetas y hojas de seguridad de cada producto.
5. Personal certificado, con entrenamiento y experiencia y certificación para la ejecución de las actividades de control de plagas.
6. Revisión periódica al cronograma y diagnóstico inicial.
7. Informes escritos sobre los servicios de saneamiento, observaciones, hallazgos, recomendaciones y aplicaciones realizadas.
8. Certificación del saneamiento en concordancia con las labores ejecutadas en original.