



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2020 - Año del General Manuel Belgrano

Informe

Número: IF-2020-77274021-APN-DGED#ARA

CIUDAD DE BUENOS AIRES
Miércoles 11 de Noviembre de 2020

Referencia: 38/26-1249-LPR20 - FUMIGACION - ANEXO II

ANEXO II

ESPECIFICACIONES TECNICAS

SERVICIO DE FUMIGACIÓN, DESINFECCIÓN Y DESRATIZACIÓN

• **DEFINICIONES:**

Plagas: organismo (hongo, planta o animal) que mata, parasita, causa enfermedad o daña plantas de cultivos, animales de interés para el hombre o recursos almacenados como alimentos o madera.

Vector: organismo, que transmite un agente infeccioso o infectante desde los individuos afectados a otros que aún no portan ese agente.

REGLÓN N° 1

• **SERVICIO DE FUMIGACIÓN Y DESINFECCIÓN**

Esta práctica será realizada 2 veces por semana por personal especializado quien será supervisado por un Técnico en Seguridad e Higiene de la ESSA, y se llevará a cabo, entre los días lunes a viernes.

La escuela se dividirá en 4 circuitos para su desinfección y fumigación. Cada circuito está conformado por una serie de locales asignados convenientemente de acuerdo a la distribución que se detallará luego.

Para la óptima prestación del servicio la empresa adjudicataria se hará presente indefectiblemente con la cantidad de 2 (dos) trabajadores provistos de sus respectivos elementos de trabajo (material, equipo de trabajo y elementos de protección personal acordes a la actividad)

La empresa adjudicataria deberá presentar en cada visita una orden de servicio correspondiente a día del servicio con

horario de entrada y salida, la cual será firmada por un responsable del departamento de abastecimiento de la ESSA.

La empresa adjudicataria deberá desde el primer día gestionar los pases correspondientes para todo el personal interviniente en las tareas, siendo pura y exclusiva responsabilidad de ellos el ingreso a la institución.

En caso de coincidir el día de servicio con un día feriado, la empresa adjudicataria deberá reprogramar el servicio en razón de la disponibilidad de la institución, para la concreción de las 4 visitas mensuales.

- **SERVICIO DE DESINSECTACION EXHAUSTIVA**

Se realizarán 2 desinfecciones exhaustivas en cada una de las cocinas de esta escuela (cocina ex campo sarmiento y cocina de aspirantes) en cada receso académico (semana santa, vacaciones de invierno y verano), serán coordinadas oportunamente por un responsable del departamento abastecimiento, en razón de la disponibilidad del servicio de cocina.

La realización de los 2 servicios en cada una de las cocinas y por cada receso, se harán consecutivamente mediando entre ellas un tiempo no mayor a SIETE (7) días.

En épocas estivales se realizaran fumigaciones en todos los espacios externos para control de moscas y mosquitos.

Además, se deberá desinfectar las rejillas/imbornales de los baños del edificio de estudio como así también en los baños del edificio alojamientos de aspirantes. Esta desinfección se realizará una vez al mes y se colocará en la puerta de cada baño la oblea correspondiente que indique el servicio realizado.

- **SERVICIO DE DESRATIZACION**

Se deberá realizar un cordón sanitario perimetral del predio con la colocación de cebaderas, dentro del primer mes a partir del recibimiento de la orden de compra.

La realización del cordón sanitario perimetral contra el alambrado del predio, y el segundo contra los edificios, con estaciones de cebado, con llave, para prevenir el acceso a roedores de áreas vecinas, se instalarán a una distancia de 20 metros, identificándolas y registrándolas en una planilla que será confeccionada por la empresa.

Se deberán buscar madrigueras en espacios verdes.

Una vez realizada la recorrida de control, se entregará la planilla, que contendrá las novedades de consumo.

Así mismo se procederá a la colocación de trampas, en interiores de edificios a controlar.

Los trabajos de reposición y/o localización de cebos se realizarán una vez por semana, en horarios vespertinos según requerimiento del personal responsable de la institución.

- **SERVICIO DE COLOCACIÓN DE PINCHES AHUYENTA PALOMAS Y FUMIGACIÓN.**

Se deberá colocar pinches transparente ahuyenta palomas en los perímetros que se le indicaran durante la VISITA DE OBRA. Deberán ser de policarbonato con tratamiento UV, contar con púas perpendiculares y oblicuas a la base para evitar que se posen las aves en el sector afectado.

Colocación

El fleje debe ser fijado a la superficie afectada mediante la utilización de adhesivos, tornillos y arandelas de bronce, o clavos de acero inoxidable. El tipo de fijador se elige de acuerdo a las características de la superficie de apoyo. En cuanto a los colores deberán ser similares a las estructuras de los edificios.

A requerimiento de la ESCUELA DE SUBOFICIALES DE LA ARMADA, se solicitará una fumigación mensual de palomas en los locales afectados por la presencia de las mismas.

DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR JUNTO A LA OFERTA

- Certificado de cobertura de ART con nómina de todo el personal, póliza actualizada.
- Acreditar experiencia en servicio control de plagas de similar envergadura en los últimos DOS (2) años (informar no menos de TRES (3) clientes, antigüedad con el servicio, órdenes de compra original, contactos) a efectos de corroborar idoneidad en el servicio.
- Servicio de guardia permanente las 24 horas, para intervenir en caso de requerirse la presencia por problemas plagas, informar el número de tel. o cel. De guardia.
- Certificado de habilitación de la empresa, del Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca de la Provincia de Buenos Aires (Ley de Agroquímicos 10699/88).
- Certificado de inscripción del Director Técnico según Ley 10699/88 y agroquímicos Dec. 9556/02 correspondiente a la Empresa que representa, (en caso de ser externo, presentar contrato visado por el colegio provincial correspondiente, que vincule con la empresa oferente.
- Debido a la problemática de la pandemia COVID 19, la empresa deberá estar ubicada en un radio no superior a SESENTA (60) km, a efectos de ser requerida en casos excepcionales
- No deberán contar con antecedentes desfavorables dentro de la Institución.

VISITA DE OBRA

El oferente deberá realizar visita de obra dentro de los días establecidos para Consulta y Retiro de Pliego hasta CUARENTA Y OCHO (48) horas de antelación a la fecha y hora de recepción de ofertas. PREVIA COORDINACION ante el Departamento Abastecimiento, quien entregará certificado de la misma para ser presentado junto a la oferta.

Ver punto 6 del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

SECTORES DE CONTROL

Perímetro de la ESSA, exterior de todos los edificios, parques y jardines, caminos internos, y todos los locales destinados según el cronograma de actividades mensuales y rotativas.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES MENSUAL Y ROTATIVO

SEMANA

CIRCUITO

1	A
2	B
3	C
4	D

CIRCUITO A

Alojamiento de Aspirantes:

Planta baja

- Comedor y cocina
- Entretecho
- Cámara frigorífico
- Baños y cambiadores
- Víveres
- Servicio de rancho puesto de trabajo
- Camareta C.P y Marineros
- Armero de instructores
- Sanidad
- Capilla
- Lavandería
- Sector casino.

Planta alta

- Alojamiento femenino y masculino
- Sector sala de máquina.
- Entretecho

CIRCUITO B

Mantenimiento:

- Taller de plomería
- Taller de carpintería
- Automotores
- Albañilería

- Electricidad

Sector galpones:

- Pañol de mantenimiento
- G.A.M.U
- Pañol dotación fija
- Pañol general
- Pañol de ropa
- Calderas
- Aulas tropa voluntaria
- Pañol de vajillas
- Detal mantenimiento
- Detal infantería de marina
- Cargo armamento
- Sala de arma

CIRCUITO C

Sector oficinas y camaretas:

- Oficinas
- Sastrería
- Camareta de suboficiales
- Cámara de oficiales
- Peluquería
- Detal de abastecimiento
- Alojamiento trocistas

Edificio estudio:

- Repostería
- Baños

CIRCUITO D

- Local parques y Jardines

Cocina dotación:

- Víveres
- Comedor
- Cocina
- Cámara frigorífica

Departamento CU.A. S:

- Aulas
- Oficinas
- Baños

Aclaración: El servicio deberá ser realizado en el horario de 22 hs hasta 05 hs, a efectos de no interrumpir con las tareas diarias del establecimiento

• **PRODUCTOS A UTILIZAR**

- Anticoagulantes mono sódicos de primera marca como, por ejemplo: Rondilón de BAYER o súper asecho de CHEMOTECNICA.
- Bloques parafinados a base de Difethielone al 0,0025% y Bromadhiolone al 0,005%.

Se requerirá que presenten muestras de los productos que utilizará (caja cebadera reforzadas con llave, expendedores sanitizantes., redes para palomas y pinchos). Ver punto 5 del Pliego de Bass y Condiciones Particulares.

DEBE SER COMPLETADO POR LA EMPRESA:

Nombre comercial	Laboratorio	Composición	Características	Número de Lote/ fecha de vencimiento.
Del producto				

Digitally signed by PHILIPPI Alberto Jorge
Date: 2020.11.11 10:18:48 ART
Location: Ciudad Autónoma de Buenos Aires

ALBERTO JORGE PHILIPPI
Capitán de Navío
Dirección General de Educación de la Armada
Armada Argentina