

## FUNDACIÓN MALECÓN 2000

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONTROL DE PLAGAS DEL MALECÓN SIMÓN BOLÍVAR Y MALECÓN DEL SALADO, EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL.

#### Instrucciones a los oferentes.

#### 1.- ANTECEDENTES.-

1.- **Fundación Malecón 2000** en cumplimiento de sus fines entre los que se encuentra el mantenimiento de los malecones Simón Bolívar y del Estero Salado y de otras áreas de la ciudad que administra, requiere contratar: **EL SERVICIO DE CONTROL DE PLAGAS DEL MALECÓN SIMÓN BOLÍVAR, MALECÓN DEL SALADO, EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL.**

2.- Fundación Malecón 2000 es una institución de derecho privado que administra dineros privados obtenidos por autogestión y dineros públicos, que son objeto de normas jurídicas distintas.

3.- La normativa jurídica dentro de la que se enmarca el presente concurso de ofertas / requerimiento de cotizaciones, es el Manual de Procedimientos GFA-020 del 1 de junio de 2004. Publicado en la página web de la institución [www.malecon2000.org](http://www.malecon2000.org)

4.- Los malecones Simón Bolívar y del Estero Salado son espacio turísticos y recreativos que brindan atención al público por lo que es necesario periódicamente realizar controles de plagas, para lo cual se requiere contratar este servicio.

#### 2.- OBJETO

Proporcionar servicio de control de plagas de los malecones Simón Bolívar y del Estero Salado.

#### 3.- RECONOCIMIENTO DEL SITIO

El día viernes 30 de mayo a las 8h30 se realizará, con el personal operativo de Fundación Malecón 2000, un recorrido para el reconocimiento de las instalaciones donde se prestará el servicio. Lugar de encuentro: planta baja del Edificio de Fundación Malecón 2000 ubicado en Callejón Sargento Vargas #116 y Av. Olmedo. Persona de contacto: Arq. Kelvin Intriago, celular # 0985964234

#### 4.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

El servicio debe incluir lo siguiente:

##### Procedimientos del servicio:

- ✓ Inspección.- se coordinarán recorridos periódicos a fin de evaluar el grado de efectividad del servicio y tomar medidas correspondientes.
- ✓ Identificación.- se deben identificar las plagas más comunes por cada área de acuerdo al anexo #2 en los que se encuentran las diferentes áreas clasificadas por uso de suelo.
- ✓ Control: El monitoreo de las plagas es esencial para valorar los resultados del servicio y ubicar las fuentes de infestación.
- ✓ Evaluación: de la efectividad del servicio y deberá ser realizada por ambas partes, proveedor y Fundación. (trampas de medición).
- ✓ Capacitación: al personal de Fundación sobre el saneamiento, prevención y a los usuarios de los locales sobre el correcto manejo de alimentos y desechos. Además de recomendaciones para un correcto método de exclusión de plagas.

##### Plagas a controlar:

- ✓ Roedores: ratas y ratones
- ✓ Cucarachas
- ✓ Hormigas/termitas
- ✓ Moscas
- ✓ Grillos en locales y bodegas
- ✓ Abejas (eventual)
- ✓ Otras plagas: murciélagos

**Métodos de control de plagas sugeridos**, cada oferente deberá especificar el método de fumigación según la plaga y el área a intervenir.

- ✓ **Desinsectación:** (programa adulticida y larvicida): Control de todo tipo de artrópodos, dentro de los que destacan principalmente insectos voladores y rastreros.
- ✓ **Desratización:** La desratización se puede realizar mediante distintas metodologías, algunas de estas contemplan el uso de cebo raticida, en bloque, pellets, trampas pegajosas, trampas de captura viva, entre otros se utilizará el método de desratización que se estime conveniente según la especie de roedor que afecta el lugar.
- ✓ **Aspersión**
- ✓ **Aplicación de geles ecológicos** (efecto residual)
- ✓ **Exclusión, trampeo y cebado**
- ✓ **Sanitización:** principalmente en control de hongos, virus y bacterias. (área de baños y oficinas) Eventual

- ✓ **Controles no químicos** (ecológicos)
- ✓ **Control químico** (aptos para salud pública)
- ✓ **Control orgánico**

**Productos de Fumigación**, el oferente deberá detallar los productos que recomienda y sus especificaciones: (ficha técnica de cada producto)

- ✓ 100% ecológicos
- ✓ Efectivos, seguros, inodoros y que no manchen
- ✓ Que presenten índices de la más baja toxicidad para el ser humano y de menor impacto ambiental
- ✓ Con certificaciones o aprobaciones de la EPA y FDA.

#### **Áreas a intervenir: (ver anexos)**

- ✓ El proveedor fumigará las instalaciones internas y externas de cada área asignada, sin que quede ningún sitio o lugar por fumigar.
- ✓ Se deben excluir las áreas verdes
- ✓ Considerar las exhibiciones temporales, ferias y eventos que se realizan a lo largo del año en los Malecones.

#### **Suministros y equipamiento:**

1. Todos los productos y materiales serán proporcionados por el contratista, es decir en el valor están incluido material y mano de obra.
2. Todos los productos a utilizarse para los diversos vectores e insectos no serán nocivos ni provocaran estragos para el personal, ni afectará a los equipos electrónicos, ni equipos de bombas, generación, cuartos eléctricos, etc.
3. Los productos químicos como insecticidas, desinfectantes, raticidas, etc., a ser utilizados deben tener el respaldo de sus hojas de seguridad de cada producto. Deben estar inscritos y registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, además deben contar con el Registro Sanitario autorizados para la Salud Pública; productos que deben ser alternados para que la plaga no adquiera resistencia alguna de los mismos.
4. El oferente deberá contar con el equipo de protección necesaria para su personal (mascarillas, guantes, cascos, etc.) para desarrollar la actividad de fumigación.
5. Todas las maquinarias (bombas manuales o de motor, etc.) así como herramientas necesarias para las fumigaciones serán proporcionadas por el contratista.
6. El personal que realice el mantenimiento, deberá acudir debidamente uniformados e identificados por la empresa.

7. El oferente deberá incluir el transporte del personal que realizara las labores de fumigación desde su centro de operaciones hasta el punto de entrega, que permita la normal y técnica ejecución del servicio.

## 5.- OFERTA ECONOMICA

**El valor de la oferta económica deberá ser calculado según el desglose del anexo #1.**

El precio de la oferta deberá tener detallado los valores por local comercial, bodegas de concesionarios

El oferente incluirá todos los otros gastos que deben pagar de acuerdo a la ley. No se aceptará reclamos posteriores por costos no contemplados en la propuesta económica.

La forma de pago del servicio se realizará 100% contra entrega del servicio prestado por el mes en que se haya realizado el tratamiento, previa presentación de factura correspondiente y el informe de satisfacción del Administrador del contrato.

El proveedor entregará al Administrador del Contrato mensualmente, previo al pago, un informe donde se detallará el trabajo realizado durante el mes, y hoja de ruta en la que conste la firma del responsable de cada área o del usuario de los locales comerciales beneficiado del servicio.

## 6.- COBERTURA DE LA OFERTA

El oferente deberá indicar, incluir y anexar en su oferta la siguiente información:

- Precio de la oferta **deberá incluir todos los otros gastos (personal, transporte, equipos, productos e indirectos).**
- Metodología y/o procedimientos a utilizar. Se debe detallar los procedimientos, las frecuencias y los productos que se utilizarán para la prestación del servicio de acuerdo al uso del suelo según el detalle del anexo #2 (comida, locales de ropa, bodegas, baños, oficinas)
- Especificaciones técnicas y catálogos que describan los productos y materiales a utilizar, indicar marcas y procedencias. (fichas técnicas de los productos)
- Se debe entregar un plan de control de plagas que incluya un análisis de la situación actual.
- Garantía técnica del servicio y del trabajo. Se debe detallar el alcance de dicha garantía y cobertura.

- La empresa deberá cumplir con todos los permisos y autorizaciones para la prestación del servicio, y mantenerlos vigentes durante el plazo del contrato.
- La contratista será responsable por los daños ocasionados a los bienes de las instalaciones donde se prestará el servicio.

#### **7.- PLAZO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.**

El servicio deberá ser ofertado por un total de **DOS AÑOS** contados a partir de la firma del contrato y la entrega de las garantías.

#### **8.- INTERPRETACIONES O ACLARACIONES.**

Toda aclaración o interpretación se pedirá por escrito hasta las 17h00 del 3 de junio del 2014 a la Arq. Valeria Argañaraz a través del correo electrónico: [compras@malecon2000.org.ec](mailto:compras@malecon2000.org.ec). Las respuestas se pondrán en conocimiento de todos los interesados por lo menos dos (2) días antes del vencimiento del plazo para la presentación de las ofertas a través de la página web de Fundación Malecón 2000. [www.malecon2000.com](http://www.malecon2000.com)

#### **9.- PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS.**

La oferta se presentará de forma física en el departamento de compras de la Fundación Malecón 2000, 1er piso, ubicado en la calle Sargento Vargas No. 116 y Av. Olmedo, hasta las 12H00 del día 12 de junio de 2014.

#### **10.- VALIDEZ DE LA OFERTA.**

Los precios de la oferta deberán mantenerse vigentes hasta la terminación del trabajo liquidación final del mismo.

Guayaquil, 27 de mayo de 2014

Atentamente,

**Arq. Valeria Argañaraz**  
**Jefe de Compras**  
**FUNDACIÓN MALECÓN 2000**

## FUNDACIÓN MALECÓN 2000

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONTROL DE PLAGAS DEL MALECÓN SIMÓN BOLÍVAR Y MALECÓN DEL SALADO, EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL.

#### ANEXO 1 OFERTA ECONOMICA

FUNDACIÓN MALECÓN 2000				
AREAS PARA FUMIGAR				
SECTOR IA MERCADO SUR	LOCALES	AREA M2 X LOCAL	VALOR UNITARIO X LOCAL	VALOR TOTAL
Mercado Artesanal -Planta Alta	12	11,00		
Mercado Artesanal -Planta Baja	12	16,00		
Palacio de Cristal	1	3.224,00		
Edificio Fundación Molecón	1	1.325,00		
SECTOR IB PLAZA OLMEDO	LOCALES	AREA M2 X LOCAL	VALOR UNITARIO X LOCAL	VALOR TOTAL
PLAZA OLMEDO	13	29		
VILLAMIL	4	24		
SECTOR II CENTRO COMERCIAL MALECÓN	LOCALES	AREA M2 X LOCAL	VALOR UNITARIO X LOCAL	VALOR TOTAL
Galeria A (55)	3	7,00		
Galeria A	48	12,00		
Galeria A (cafeteria)	1	24,00		
Galeria A	1	36,00		
Galeria A	2	112,00		
Galeria B (66)	3	7,00		
Galeria B	59	12,00		
Galeria B (cafeterias)	2	24,00		
Galeria B	1	36,00		
Galeria B	1	112,00		
Galeria C (66)	3	7,00		
Galeria C	60	12,00		
Galeria C (cafeterias)	2	24,00		
Galeria C	1	36,00		
Galeria D (51)	48	12,00		
Galeria D (cafeterias)	2	24,00		
Galeria D	1	48,00		
TERRAZAS	15	20,00		
MACDONALD'S	1	324,00		
SANTAY	1	324,00		
BODEGAS (69)	52	10 A 13		
BODEGAS	6	14 A 17		
BODEGAS	11	18 A 21		

<b>SECTOR IV - V</b>	<b>LOCALES</b>	<b>AREA M2 X LOCAL</b>	<b>VALOR UNITARIO X LOCAL</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
IGUANA LOUNGE	1	128 m2		
RESACA	1	296 m2		
<b>SECTOR VI</b>	<b>LOCALES</b>	<b>AREA M2 X LOCAL</b>	<b>VALOR UNITARIO X LOCAL</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
AROMA CAFÉ	1	30,5 m2		
<b>SECTOR VII</b>	<b>LOCALES</b>	<b>AREA M2 X LOCAL</b>	<b>VALOR UNITARIO X LOCAL</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
MUSEO/SECTOR 7	6	36,00		
Cinemamalecón	1	2.595,00		
Museo Guayaquil en la Historia, Auditorio y Oficina Prog. Educ.	1	1.322,00		
Escuela de Reciclaje	1	206,00		
<b>SECTOR MALECÓN DEL SALADO</b>	<b>LOCALES</b>	<b>AREA M2 X LOCAL</b>	<b>VALOR UNITARIO X LOCAL</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
TERRAZAS (ALIMENTOS)	8	4,00		
MUELLE DEL MARISCO	4	10,50		
PATIO DE COMIDAS	7	29,00		
PATIO DE COMIDAS EXTERIOR	1	100,00		
KIOSKOS	4	4,00		
PLAZA RODOLFO BAQUERIZO	4	29,00		
Centro de Convenciones PRB	1	1037		
<b>SUBTOTAL</b>				<b>#¡REF!</b>
INDIRECTOS				
<b>TOTAL</b>				<b>#¡REF!</b>
<b>EVENTUALES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>		<b>PRECIO TOTAL</b>
Control de abejas	1	GLOBAL		
Sanitización	1	GLOBAL		

Guayaquil,..... de 2014

\_\_\_\_\_  
Firma del oferente  
Representante Legal (si es persona jurídica)  
Razón Social  
RUC