



CIRCULAR EXTERNA CE-2022-00047

MANEJO INTEGRADO PLAGAS, MEDIDAS PREVENTIVAS Y CONTROLES A TENEDORES DE ESPACIO

PARA: COMUNIDAD AEROPORTUARIA

Tenedores de espacio y explotadores comerciales

DE: GERENCIA COMERCIAL – OPAIN S.A.

FECHA: 31 DE MARZO DE 2022

Dando alcance a la circular externa CE-2022-00043 emitida por OPAIN el 25 de marzo de 2022 en relación con el mantenimiento y limpieza de los espacios comerciales de las terminales del Aeropuerto Internacional El Dorado, se solicita a todos los tenedores de espacio mantener sus locales en óptimas condiciones de limpieza y mantenimiento, de acuerdo con los siguientes lineamientos:

1. Orden:

Se deben mantener las cocinas, mobiliarios y todos los elementos dispuestos dentro de los locales tales como equipos, redes, cableados, puntos ecológicos, implementos de aseo, estanterías y suministros, en perfectas condiciones de orden.

2. Aseo y limpieza profunda:

Los tenedores de espacio deben realizar la limpieza profunda mínimo dos veces al mes en sus locales. Esta se ejecuta de manera detallada sobre todas las superficies del local y su objetivo es remover toda la suciedad adherida que no es posible retirar con las limpiezas rutinarias diarias.

La limpieza profunda debe incluir el movimiento de todos los equipos de sus sitios habituales tales como neveras, hornos y demás mobiliario al interior del local con el fin de limpiar completamente sus motores, cableados, piso en el que se encuentran y demás elementos que lo conforman. De igual manera, se deben limpiar las fachadas externas y los techos al interior de cada local.

3. Correcciones locativas y de infraestructura:

Las superficies sin mantenimiento constituyen un refugio para las plagas, es por ello que las cocinas y los lugares donde se preparan alimentos deben ser totalmente herméticos. Se deben sellar y hermetizar todas las posibles aberturas y grietas en boquillas de desagüe, rejillas, trampas de grasa, bordes de tomacorrientes, enchapes cerámicos y baldosas, guardaescobas, muros, cielos falsos, tuberías y pasos de las mismas, canaletas, canaletas media caña, marcos, perfiles, mobiliarios, barras y todas las estructuras en general.

Así mismo, las paredes deben estar selladas, empañetadas y pintadas. Se debe garantizar una buena iluminación en todos los espacios del local comercial incluyendo, pero sin limitarse al mobiliario, cocinas, barras, comedores, etc. de manera que facilite la detección de suciedad y posibles vectores.

4. Manejo integrado de plagas:









OPAIN S.A.





Todos los tenedores deben tener contratado el servicio para el manejo integrado de plagas con una empresa debidamente autorizada que cuente con el concepto sanitario favorable para la ciudad de Bogotá D.C.

Esta empresa debe realizar el diagnóstico de plagas y los controles periódicos correspondientes en las fechas pactadas según necesidad. Se recomienda la rotación de productos de manera periódica según las instrucciones que imparta el controlador, así como acatar e implementar sus recomendaciones.

5. Programa de Inspección y revisión en locales:

A partir del 30 de marzo y durante el mes de abril de 2022, OPAIN realizará visitas e inspecciones a todos los tenedores.

Estas visitas se efectuarán entre las 07:00 a.m. y las 5:00 p.m. de lunes a sábado por parte de colaboradores de la Jefatura de Servicios de la Dirección de Mantenimiento en compañía del contratista controlador de plagas de OPAIN. Las visitas incluirán acceso a las áreas de cocinas y de manejo de alimentos con el fin de revisar las condiciones de orden, limpieza, deficiencias locativas y controles de plagas existentes. Se les solicitarán los certificados de control de plagas correspondientes. A continuación, se relaciona la programación:

ABRIL

Terminal 1				
Zonas	Fechas estimadas			
Muelle nacional sur	01 al 08 abril			
Plazoletas comidas, excepto internacional	06 al 09 abril			
Área pública ambos niveles	07 al 09 abril			
Muelle nacional norte, muelle internacional y plazoleta comidas internacional	18 al 26 abril			

Terminal 2			
Zonas	Fechas estimadas		
Área pública, plazoleta comidas y salas	11 al 13 abril		

MAYO

Terminal 1				
Zonas	Fechas estimadas			
Muelle nacional sur	02 al 09 mayo			
Plazoletas comidas, excepto internacional	06 al 08 mayo			
Área pública ambos niveles	09 al 11 mayo			
Muelle nacional norte, muelle internacional y plazoleta comidas internacional	12 al 19 mayo			

Terminal 2			
Zonas	Fechas estimadas		
Área pública, plazoleta comidas y salas	20 al 25 mayo		

6. Programación fumigaciones generales:

A fin de lograr integralidad y eficiencia en los controles de plagas, todos los tenedores de espacio, sin excepción, deberán fumigar sus locales en las terminales 1 y 2, de acuerdo con la siguiente programación:

OPAIN S.A.















Año	Mes	Fecha		Hora
2022	Abril	Miércoles	20 de abril	
	Mayo	Miércoles	18 de mayo	
	Junio	Jueves	16 de junio	
	Julio	Jueves	14 de julio	1:00:00 a. m.
	Agosto	Miércoles	17 de agosto	
	Septiembre	Martes	20 de septiembre	
	Octubre	Miércoles	19 de octubre	
	Noviembre	Jueves	17 de noviembre	
	Diciembre	Miércoles	21 de diciembre	
2023	Enero	Miércoles	18 de enero	
	Febrero	Jueves	16 de febrero	
	Marzo	Jueves	16 de marzo	

Opain verificará el certificado de fumigación posterior a cada fecha. Este control constituye el mínimo básico exigido, sin embargo, cada tenedor de espacio es libre de incorporar fumigaciones y controles adicionales según necesidad y novedades que presente en su local.

Se recuerda que las directrices descritas son de obligatorio cumplimiento para todos los tenedores de espacio del Aeropuerto Internacional El Dorado, de acuerdo con lo establecido en los artículos 136 y 201 de la Ley 9 de 1979, el Decreto 1601 de 1984 del Ministerio de Salud, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud, el Numeral 2 del Apéndice I del Contrato de Concesión No. 6000169 OK de 2006 y el procedimiento GSS-PR-005 emitido por OPAIN para el Control de vectores y reservorios, y demás normas aplicables. En tal sentido, el incumplimiento de estas disposiciones o la negativa a atender la visita programada por OPAIN y no efectuar los controles de acuerdo con programación, además de representar un riesgo para la salud y la salubridad pública, podrá considerarse como un incumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del tenedor de espacio y acarreará la imposición de multas, sanciones y cláusula penal correspondiente.

SERGIO APARICIO Gerente Comercial OPAIN S.A.







