



ANÁLISIS DEL SECTOR

1. Objeto del contrato: Prestación de servicios para realizar los análisis microbiológicos, fisicoquímicos de agua y alimentos para los comedores de tropa la BR-4, BR-14, BR-15 y BR-17 y análisis microbiológicos de ambientes para los CADS.

2. Descripción de la necesidad:

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares es un establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, dotado de personería jurídica, autonomía administrativa, financiera y patrimonial, cuya misión es proveer soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e Infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia y a otras entidades del Estado, en todo tiempo y lugar, y desarrollar sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios.

Que del contrato interadministrativo de alimentación con la Fuerza no solo demanda de la Entidad que se garantice la alimentación a nuestros héroes de la patria entre otras soluciones logística, sino garantizar estándares de calidad y asegurar la inocuidad de los alimentos que se preparan en nuestros Comedores de Tropa, por lo anterior es necesario contratar la prestación de servicios para análisis microbiológicos, fisicoquímicos de agua y alimentos para los Comedores de Tropa la BR-4, BR-14, BR-15 y BR-17 y análisis microbiológicos de ambientes para los CADS.

La Regional Antioquia Chocó, tratando de dar cumplimiento cabal a su misión institucional, se reserva la posibilidad de abastecer por medio del futuro contrato que se llegare a suscribir, otras necesidades originadas por las Fuerzas Militares de Colombia u otras entidades del Estado que verse sobre el objeto contratado, por lo cual el contrato que se derive del proceso de contratación podrá ser adicionado y/o prorrogado.

En vista de lo anterior, en observancia de los principios que dan origen a la Contratación Estatal y luego de analizar debidamente el consumo de alimentos por parte de los soldados durante los dos últimos años, es procedente iniciar el presente proceso de mínima cuantía, según lo contemplado en el artículo 2.2.1.2.1.5.1. y 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, previo las siguientes consideraciones

3. Sector Económico:

Los análisis microbiológicos pertenecen al sector terciario de la economía, toda vez que estos servicios están comprendidos entre las actividades económicas relacionadas directamente con los servicios médicos y de laboratorios.

En economía, el sector terciario es aquel que se encarga de las actividades de comercio, servicios y transporte. A diferencia de los sectores primario y secundario, el sector terciario no se encarga de producir sino de ofrecer y distribuir productos. Por este motivo, se le conoce como el sector del servicio.



A pesar de que este sector no produce bienes, contribuye con el desarrollo de los demás sectores, ya que es a través del sector terciario que se importa la materia prima necesaria para la creación de muchos productos. Así mismo, el sector terciario genera ingresos al país.

El Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas de Colombia establece que de los establecimientos económicos que existen en el país, el 48 % está dedicado al comercio mientras que el 40 % está destinado al ofrecimiento de servicios.

Teniendo en cuenta lo anterior y para iniciar con el proceso de contratación de servicios para realizar los análisis microbiológicos, fisicoquímicos de agua y alimentos, se solicitó a diferentes proveedores la cotización informándoles características claras de los servicios requeridos, para llevar a cabo en los comedores de tropa y Cads en la jurisdicción de la Regional Antioquia-Choco y se hizo una ponderación de precios.

4. Información del sector:

Las verificaciones microbiológicas son solo uno de los componentes que configuran el sistema de calidad alimentaria y no pueden garantizar en su totalidad la seguridad de los productos consumibles. Sin embargo, son un requerimiento sanitario establecido por diversas organizaciones encargadas en cada país. Por ejemplo, en Colombia el INVIMA es el instituto que se encarga de vigilar, regular y controlar los medicamentos y los alimentos desde las normas sanitarias estatales.

En este sentido, actualmente existen laboratorios especializados en la realización de pruebas microbiológicas tienen como objetivo garantizar la inocuidad de los alimentos, basadas en diferentes procedimientos de análisis, desde métodos convencionales hasta métodos avanzados y específicos, donde se detectan, identifican y determinan microorganismos perjudiciales que puedan afectar la salud del consumidor.

Colombia tiene una estricta regulación en la cual se establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas para consumo humano, con el fin de proteger la salud humana en atención a lo dispuesto en nuestra carta magna artículo 78 el cual reza lo siguiente: "(..) Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. (...)"

La producción a diferentes escalas de alimentos para consumo humano trae grandes beneficios a la salud de la población, no obstante es necesario un manejo adecuado de los alimentos en cada una de las etapas de producción para evitar consecuencias negativas para la salud del consumidor. La contaminación de los alimentos se puede presentar en cualquier etapa de la cadena productiva, desde el cultivo de plantas y cría de animales, hasta la manipulación, distribución, almacenamiento preparación y consumo de los mismos. Esto se debe a factores como agua contaminada, ambiente insalubre, manejo de alimentos por personas con antecedentes infecciosos no tratados, malas prácticas de manipulación que propician el



crecimiento y propagación de microorganismos, contaminación no intencional por sustancias químicas, que exponen el alimento a gérmenes, bacterias y microorganismos causantes de signos, síntomas, o el desarrollo de enfermedades las cuales pueden incluir sintomatología pasajera, enfermedad producida por alimentos (ETA) o incluso la muerte. La sintomatología presentada depende del tipo de microorganismo, la susceptibilidad del huésped, o el tipo de sustancia química presente en el alimento.

En los últimos años las personas son cada vez más conscientes con el medio ambiente, en consecuencia, consumen productos orgánicos y frescos. Esto lleva a las empresas a tomar más atención a sus procesos de control de calidad para garantizar la inocuidad de los alimentos. Como resultado, actualmente existe una mayor demanda de análisis microbiológicos de productos alimenticios.

Además, la incidencia relativamente alta de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) en muchos países, incluidos aquellos que se encuentran en vía de desarrollo, ha provocado una preocupación creciente y una investigación intensiva de los patógenos transmitidos por los alimentos.

El propósito de las pruebas microbiológicas es identificar y restringir los microorganismos dañinos, que pueden estropear los alimentos, o transmitirse a través de ellos, y garantizar la inocuidad frente a las enfermedades transmitidas por estos.

Esto significa que los responsables (o el equipo de control de calidad en una instalación) deben establecer un procedimiento de prueba exhaustivo para identificar todas las posibles amenazas, que pueden conducir a uno de los dos resultados: patógeno no detectado o detectado.

Para esto, antes de realizar una prueba de microbiológica, el analista debe conocer la necesidad, el propósito y las expectativas principales subyacentes a la prueba junto con la certeza prevista de identificar un problema y los posibles resultados que pueden surgir del ensayo realizado.

En consecuencia, esto ayudará a comprender el procedimiento de muestreo que se realizará, el tipo de muestras que se recolectarán, el método de prueba particular que se usará y las acciones apropiadas que se tomarán antes y después de obtener los resultados de la prueba.

En ese sentido, los objetivos de realizar una prueba microbiológica son: cumplir con las especificaciones deseadas para materia prima, producto en proceso y terminado, identificar factores de riesgo, verificación del proceso y confirmar que se siguen las pautas reglamentarias. Todo lo anterior, acompañado de un exhaustivo programa de muestreo, que permita identificar la causa de contaminación de dicho alimento, en caso que el resultado microbiológico resulte en rechazo del lote del alimento analizado.

Aunque los análisis microbiológicos son solo un componente del sistema de seguridad alimentaria y no garantizan el 100% de la seguridad del producto, son un requisito previo y una parte integral que debe realizarse para garantizar el bienestar de las personas.



Así, las empresas que cuentan con programas rigurosos de muestreo y análisis microbiológico, contribuyen al cumplimiento de los programas de vigilancia sanitaria y zoonosanitaria a nivel nacional emitidos por el INVIMA, como consecuencia de la concientización sobre la importancia de prevenir brotes epidemiológicos asociados al consumo de alimentos contaminados o en mal estado.

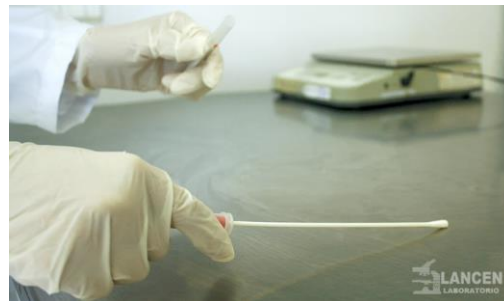
Por lo anterior, los análisis microbiológicos hoy en día han cobrado igual importancia que otros análisis bromatológicos, como es el caso de los parámetros físico químicos, el análisis sensorial, e incluso el análisis de empaque y etiquetado. Sin embargo, se debe entender que las pruebas microbiológicas no pueden determinar el 100% de la seguridad de los patógenos, ya que las pruebas se realizan utilizando muestras, que son solo una parte de los productos alimenticios.

A continuación se enuncian diferentes tipos de análisis microbiológicos:

Análisis microbiológico de alimentos



Análisis microbiológico de superficies y ambiente



Análisis microbiológicos manipuladores



Análisis microbiológico y fisicoquímico del agua



Fuentes:

<https://microservices.es/laboratorio/analisis-microbiologico-y-fisico-quimico-de-alimentos>

<http://www.lancem.com.mx/analisis-microbiologico-de-superficies-y-ambiente.php>

<https://scientificquality.org/servicios/analisis-de-manipuladores/>



4.1 Aspectos Técnicos: Los bienes objeto del presente proceso de selección esta codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica.

ITEM	PRODUCTO	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
1	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y FISICOQUÍMICO DE AGUA	F	70	17	15	01
2	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE CÁRNICO COCIDO	F	85	15	15	08
3	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ENSALADA	F	85	15	15	08
4	ANÁLISIS PRODUCTO TERMINADO (ARROZ, BEBIDAS , PASTAS, GRANOS)	F	85	15	15	08
5	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTES	F	85	15	15	02
6	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE MANIPULADOR	F	85	15	15	01
7	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE SUPERFICIES	F	85	15	15	01

ITEM	PRODUCTOS	DESCRIPCIÓN	REQUISITOS MINIMOS
1	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y FISICOQUÍMICOS DE AGUA	Coliformes totales, Coliformes Fecales, Rto de mesofilos, E. coli PH, turbiedad, color, dureza total, cloruros, alcalinidad, hierro total, nitritos, sulfatos, cloro residual.	Especificaciones técnicas
2	ANÁLISIS PRODUCTO TERMINADO (CARNE RES, POLLO, PESCADO, CERDO, (ARROZ, PASTA, ENSALADA, ARVEJA, LENTEJA, FRIJOL, BEBIDAS	Coliformes totales, Coliformes Fecales, mesofilos aerobios, salmonella, staphylococcus.	Especificaciones técnicas
3	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE MANIPULADORES (MANOS LIMPIAS)	E. coli , S. aureus	Especificaciones técnicas
4	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE SUPERFICIE, EQUIPO O UTENSILIO (LIMPIO Y DESINFECTADO)	Coliformes totales, Coliformes fecales, aerobios mesofilos	Especificaciones técnicas

5	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTES COMEDORES DE TROPA-CAD'S	Mesofilos aerobios, mohos y levaduras	Especificaciones técnicas
---	---	--	------------------------------

NOTA 1: Las Fichas técnicas se encuentran en un archivo adjunto.

NOTA 2: Las cantidades pueden variar de acuerdo con los requerimientos que solicite cada comedor de tropa administrado por la Regional Antioquia-choco de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y/o las unidades que requieran de este servicio.

El Laboratorio debe estar autorizado para los análisis de agua en la resolución 172 del 4 de Febrero de 2022. La cual fue modificada por la Resolución 2225 de 2022 Por la cual se modifica el artículo 10 de la Resolución número 172 de 2022 en cuanto a las líneas 14, 54, 131, 230, 232 y 242 de la tabla “Laboratorios autorizados para el análisis físico químico y microbiológico de agua para consumo humano (Anexar Resolución resaltando el nombre del laboratorio).

Acreditación de ensayos de laboratorios por el IDEAM, vigente.

El oferente debe certificar que los resultados de los análisis deben ser entregados oportunamente en las instalaciones de la Agencia Logística de las fuerzas Militares Carrera 50 No. 79 sur 101 bodega No. 45 interior 188 BODEGAS STOCK SUR Barrio Palmar – La Estrella Antioquia a la profesional de abastecimientos y/o mediante correo electrónico.

El laboratorio debe estar inscrito ante PICCAP (Instituto Nacional de Salud) para la realización de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de agua potable. (Anexar certificado).

El laboratorio debe anexar la acreditación vigente ISO/IEC 17025 DEL 2017 EXPEDIDA por el organismo nacional de acreditación ONAC.

La toma de muestras que se encuentra estipulada en el cronograma se realizara trimestralmente.

La toma de muestras para los análisis en los Comedores de tropa BIAMA y BIJUL y para el CADS ubicados en Quibdó será tomados por el administrador de cada unidad de negocio con previa instrucción del laboratorio y las muestras serán enviadas a la ciudad donde se encuentre ubicado el laboratorio, el cual asumirá los costos del envío de las neveras desde la ciudad de su ubicación a los comedores y Cads ubicados en Quibdó y él envió de las muestras de Quibdó por vía aérea a la ciudad donde se encuentre ubicado el laboratorio para sus estudios pertinentes.

El laboratorio debe certificar que la entrega de los informes se debe realizar como máximo en 7 días hábiles a partir de la toma de las muestras para alimentos preparados y que contengan análisis de mohos y levaduras, 5 días hábiles para la entrega de aguas tratadas, manipuladores, superficies y para el resto de análisis.

Es de anotar que se tomaran muestras de ambiente en los CADS (Centros de Almacenamiento y Distribución), de Medellín, Quibdó y Urabá.

El Laboratorio debe certificar que proporcionara el material y la capacitación respectiva para la toma de muestras (agua y alimentos) en los comedores de tropa BIAMA, BIJUL y CADS de Quibdó, y sobre el manejo de la toma de las muestras en los otros comedores de la Regional.

El laboratorio debe certificar que cada semestre realizara una capacitación al personal de los comedores de tropa y CADS en temas relacionados con las Buenas Prácticas de manufactura.

NOTA: Es de anotar que en cualquier momento se puede presentar una toma de muestra adicional a la del cronograma en cualquier Comedor de tropa y se debe contar con la disposición del laboratorio para realizarla.

4.2 Análisis de la Oferta:

Colombia cuenta con una gran variedad de empresas prestadoras de servicios de análisis microbiológicos como lo son: AMC análisis de Colombia, Microlab & Cia Ltda, Avalquímico S.A.S., Bioasiel Laboratorios S.A.S, Labalime Laboratorio bacteriológico de alimentos S.A.S, Analtec Laboratorios, entre muchos más.

Conforme a la información anterior, se tiene que se cuenta con una gran variedad de empresas en Colombia, no solo a nivel del Departamento de Antioquia, sino además en otros Departamentos del país, dedicadas a la prestación de servicios de análisis microbiológicos lo cual permite tener una amplia oferta de servicios que permite cubrir las necesidades que en este caso requiere la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional – Antioquia-Choco.

4.3. Análisis de la Demanda

Una vez analizada la información con la que cuenta la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia-Choco, se consulto con la página de Colombia Compra Eficiente con el fin de verificar el movimiento en las entidades estatales en cuanto a la adquisición de este servicio y los posibles oferentes bajo el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC.

Como requisito en la contratación pública de nuestra institución se solicitó cotizaciones de prestación de servicios de análisis microbiológicos en la página de Colombia Compra Eficiente SECOP II, logrando conseguir **(1)** empresa cotizante para desarrollar el análisis económico. En aras de ampliar este estudio se solicito a diferentes proveedores cotizaciones informándoles características claras de los servicios necesitados, tiempo y lugar de ejecución, recibiendo **(2)** cotizaciones por correo electrónico.

Estas cotizaciones se hicieron con el fin de tener en cuenta los establecimientos y negocios de la región para incentivar la economía del sector y de las MIPYMES que se encuentran en la

zona de influencia de los Departamentos de Antioquia entre otros.

Para este proceso de contratación se requiere que los oferentes garanticen la capacidad de prestar los servicios requeridos al objeto del contrato, dando respuesta oportuna a las solicitudes y pedidos extra requeridos por la entidad, con el fin de atender la demanda en todo momento para suplir las necesidades y operaciones imprevistas por las diferentes Unidades Militares.

5. Histórico de Contratación:

Producto o Servicio	Prestación de servicios para análisis microbiológicos, fisicoquímicos de agua y alimentos para los comedores de tropa la BR-4, BR-15 y BR-17 y análisis microbiológicos de ambientes para los CADS.			
Clasificación UNSPSC	F-70-17-15-01 -F-85-15-15-08 -F-85-15-15-02 - F-85-15-15-01			
Modalidad de contratación	Mínima cuantía			
Lugar de ejecución	Medellín,- Puerto Berrio Quibdó – Urabá			
Fecha desde – Fecha hasta	2019		2022	
Cuantía actual	46.200.000			
	Vigencia 2019	Vigencia 2020	Vigencia 2021	Vigencia 2022
Agencia Logística de las Fuerzas Militares	30.641.516	47.469.100.00	40.031.600	42.000.000
Total demanda por vigencia	30.641.516	47.469.100.00	40.031.600	42.000.000

6. Análisis Normativo:

- Resolución 2674/2013 Ministerio de Salud
- Ley 9ª. de 1979 Por la cual se Dictan Medidas Sanitarias – Código Sanitario Nacional -. (Medidas Sanitarias alimentos desde su manipulación hasta su consumo)
- Decreto 3075 de 1997 Actividades que generan factores de riesgo desde la fabricación hasta la comercialización). Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979
- Resolución 2674 de 2013, modificada por Resolución 3168 de 2015 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

(Artículo 21, capítulo V)

- Resolución 16078 del 28 de octubre de 1985 Por la cual se reglamentan los requisitos de funcionamiento de los laboratorios de Control de Calidad de los Alimentos.
- Resolución 5109 del 2005 (Reglamento en cuanto requisitos de rótulos o etiquetas)
- Manual del sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y compras sostenibles para contratistas, subcontratistas y proveedores. Versión actualizada

7. Análisis de Mercado: Las variables estudiadas para la solicitud de cotizaciones son:

Análisis de Recursos: La Regional Antioquia-Chocó cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 5923 del 20 de febrero de 2023 por valor de CUARENTA Y SEIS MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS M.L \$ 46.200.000.

DEPENDENCIA DE AFECTACIÓN	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
Bolmu bolsas de muestreo, reactivos y análisis microbiológicos	A-05-01-02-009-003	Servicios para el cuidado de la salud humana y servicios sociales	\$46.200.000

Experiencia de la Empresa: El oferente deberá certificar una experiencia de 20 SMMLV, correspondiente a la vigencia 2023.

Nota: El valor proyectado inicialmente era por \$ 48.000.000, teniendo en cuenta esto se solicitaron las cotizaciones, no obstante el valor asignado final fue de \$ 46.200.000.

a. Ubicación Geográfica:

El lugar de entrega de los resultados objeto del presente proceso contractual será: En las instalaciones de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia-Choco, la Carrera 50 No. 79 sur 101 Bodega No. 45 interior 188 BODEGAS STOCK SUR Barrio Palmar – La Estrella Antioquia y/o por correo electrónico.

Los lugares de toma de muestras se realizaran en las siguientes direcciones:

CADS – CENTROS DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	UNIDAD O BATALLÓN	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
------	-------------------	-----------	-----------



1	CADS La Estrella	Carrera 50 N° 79 sur – 101 Barrio el Palmar – Centro de Bodegas Stock Sur interior 188 y 192, Bodega 45	La Estrella - Antioquia
2	CADS Puerto Berrio	Calle 50 con carrera 5 esquina Barrio el Hoyo	Puerto Berrio - Antioquia
3	CADS Carepa	Km 43 vía al Mar - Instalaciones de la Décima Séptima Brigada	Carepa - Antioquia
4	CADS Quibdó	Barrio Obapo vía Pacurita - Instalaciones de la Décima Quinta Brigada	Quibdó - Chocó

COMEDORES DE TROPA UBICADOS EN MEDELLÍN – BR-4

ÍTEM	UNIDAD O BATALLÓN	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	Batallón de Infantería No. 10 Atanasio Girardot	Calle 66 E No 39-84, Barrio Villa Hermosa	Medellín
2	Batallón de Artillería No. 4, coronel Jorge Eduardo Sánchez Rodríguez	Carrera 45 No. 18-85, Barrio Buenos Aires.	Medellín
3	Batallón de Apoyo y Servicios Para el Combate No. 4 Yariguies	Calle 50 No 76-126, Cuarta Brigada Barrio Los Colores	Medellín
4	Batallón de Ingenieros No. 4 Pedro Nel Ospina	Avenida 30 No 59-315, Barrio Niquía	Medellín
5	Batallón de Infantería No. 32 General Pedro Justo Berrio	Carrera 70 No 1-50, Barrio Belén Las Playas	Medellín
6	Batallón de Infantería No. 11 Cacique Nutibara	Municipio de Andes	Andes
7	Batallón de Instrucción y Entrenamiento BÍTER No. 4	Llanos de Cuiba	Vía Yarumal
8	Grupo Mecanizado No. 4 Juan del Corral	Vereda Las Playas de Rionegro Antioquia	Rionegro

COMEDORES DE TROPA UBICADOS EN LA BR-14

ÍTEM	UNIDAD O BATALLÓN	UBICACIÓN
1	Batallón de A.S.P.C. No. 14	Puerto Berrio
2	Batallón de Infantería No. 3 Batalla de Bárbula	Puerto Calderón
3	Batallón de Infantería No. 42 Batalla de Bombona	Guacimal
4	Batallón de Ingenieros No. 14 Batalla del Calibío	Cantimplora



COMEDORES DE TROPA UBICADOS EN QUIBDÓ – BR-15

ÍTEM	UNIDAD O BATALLÓN	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	Batallón de Infantería No. 12 Alfonso Manosalva Flórez	Kilómetro 5 Vía Pacurita, Municipio de Quibdó Choco	Quibdó
2	Batallón de Ingenieros No. 15 Julio Londoño	Vereda las Animas, Municipio de la Unión Panamericana	Las animas

COMEDORES DE TROPA UBICADOS EN URABÁ –BR-17

ÍTEM	UNIDAD O BATALLÓN	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	Batallón de A.S.P.C. No. 17 Clara Elisa López	Kilómetro 43 Vía al mar, Carepa - Antioquia	Carepa
2	Batallón de Infantería No. 47 Francisco de Paula Vélez	km 2 vía turbo, San Pedro de Urabá	San Pedro de Urabá

8. Muestreo empresas consultadas

Para iniciar el proceso de servicio de análisis microbiológicos, se solicitó a diferentes proveedores cotizaciones informándoles las características de los servicios a cotizar para proveer a los comedores de tropa y los CADS pertenecientes a la Regional Antioquia-choco.

a. Empresas Consultadas que Aportaron Cotización

En el mes de enero de 2023, se publica en la plataforma SECOP II la solicitud de cotización para el presente proceso: SIP 007-011-2023; no obstante, se constata una visualización de varias empresas, pero solo la empresa Control y Gestión Ambiental S.A.S presentó cotización, como se observa en la siguiente captura de pantalla:



Link:

<https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.3907329&isFromPublicArea=True&isModal=False>

De igual manera mediante correo electrónico se requirió a algunas empresas prestadoras de servicios de análisis microbiológicos y se obtuvo respuesta de las siguientes empresas:

LABORATORIO TESTLAB

Angela Silva

Cel 3218522811

Correo electrónico: comercial@testlab-laboratorio.com

CONTROL MICROBIOLÓGICO

Oscar Morales

Cel: 304 458 37 93

Correo electrónico: controlmicrobiologico@gmail.com

8.2 Empresas Consultadas que No Aportaron Cotización:

No aplica

9. Conclusión muestreo de proveedores:

Que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó se solicitaron las cotizaciones por medio de la plataforma SECOP II - SIP 007-011-2023, donde se obtuvo respuesta del proponente Control y Gestión Ambiental S.A.S, de igual forma, se requirieron mediante correo electrónico a empresas encontradas a través de la web, obteniendo respuesta de las compañías Laboratorio Testlab Y Control Microbiológico.

Al verificar cada una de las cotizaciones, se evidencia que la presentada por la empresa Control y Gestión Ambiental S.A.S cuenta con unos poco acordes al mercado en comparación a las otras dos cotizaciones. No obstante, se requiere nuevamente a las tres empresas realizar la cotización por jurisdicción y se realiza nuevamente otro estudio de mercado, llevando a un resultado excesivo en los precios.

En atención a los resultados presentados en ambos estudios de mercados, se concluye que la mejor propuesta para la Entidad es realizarlo global y con relación al primer estudio de mercado se opta por dejar las cotizaciones de los oferentes Laboratorio Testlab Y Control Microbiológico, toda vez que los precios son muy similares y se descarta la cotización presentada por la empresa Control y Gestión Ambiental S.A.S ya que los precios de los servicios cotizados son diferentes a las empresas anteriormente mencionadas.

Conclusión final:

En el marco del presente proceso, tomando como referencia el muestreo de proveedores y validando los precios del mercado para los servicios requeridos, se logra identificar que es



MINISTERIO DE DEFENSA
NACIONAL

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



viable la contratación para suplir la necesidad de la prestación del servicio de análisis microbiológicos, además de garantizar pluralidad de oferentes.

Cordialmente,

P.D ASTRID SORANY BOLIVAR CARMONA
Coordinadora de Abastecimiento

Elaboro: P.D Carmen Johana Ortiz Cortés
Cargo: Profesional de Abastecimiento

