

ANÁLISIS DEL SECTOR

SECTOR ECONOMICO

La actividad económica está dividida en sectores económicos. Cada sector se refiere a una parte de la actividad económica cuyos elementos tienen características comunes, guardan una unidad y se diferencian de otras agrupaciones. Su división se realiza de acuerdo con los procesos de producción que ocurren al interior de cada uno de ellos.

Toda industria que fabrique productos en especial de uso cosmético, medicamentos y alimentos para el consumo humano y/o animal requieren de altos estándares de calidad, iniciando por la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) que ayudan a garantizar la confiabilidad del producto y así minimizar los riesgos microbiológicos que se puedan generar al usarlos. Permitiendo determinar que los productos sean seguros y no afecten la salud e integridad animal, convirtiéndose así en una necesidad la creación de laboratorios de aseguramiento de la calidad acreditados que permitan garantizar resultados seguros y confiables. Un laboratorio de análisis microbiológico debe estar perfectamente acondicionado tanto en tamaño como en capacidad para satisfacer las necesidades de producción, guiándose por la normativa vigente que certifique la competencia en aseguramiento y control de calidad de los productos que se analicen.

Muchas empresas no cuentan con laboratorios propios acreditados donde puedan realizar sus análisis, incurriendo en gastos por subcontratar dichos estudios bajo técnicas validadas.

En Colombia la gran mayoría de laboratorios de microbiología no están acreditados con una normativa de calidad que asegure la entrega de resultados confiables, convirtiéndose en un alto riesgo, y evitando la mejora continua en los procesos productivos de las empresas del sector veterinario que producen medicamentos, cosméticos y alimentos. Por lo que se hace importante estudiar, evaluar y analizar la factibilidad de la implementación de un laboratorio de análisis microbiológico como una empresa de constitución mediana y su posterior acreditación en Sistema de Gestión de Calidad –SGC.

Dado el objeto del contrato, las condiciones de este y las opciones que ofrece el sector económico para satisfacer la necesidad de contratación y en concordancia con el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) y su Clasificación Industrial Internacional Uniforme de todas las actividades económicas Revisión 4 adaptada para Colombia, se determinó que, de acuerdo al objeto del presente proceso, este se enmarca así:

Sección M – Actividades profesionales, científicas y técnicas, DIVISIÓN 71 Actividades de arquitectura e ingeniería; ensayos y análisis técnicos, Clase 7120 Ensayos y análisis técnicos.

Esta clase incluye:

La realización de ensayos físicos, químicos y otros ensayos analíticos de todo tipo de materiales y productos:

- Los ensayos acústicos y de vibraciones.
- El análisis de la composición y la pureza de minerales, etcétera.

- Los ensayos en el ámbito de la higiene alimentaria, incluidas actividades de ensayo y control veterinario en relación con la producción de alimentos.
 - Los ensayos para determinar las propiedades físicas y el rendimiento de productos y materiales en cuanto, por ejemplo, a su resistencia, espesor, durabilidad, radioactividad, etcétera.
 - Los ensayos de calificación y fiabilidad.
 - Los ensayos de rendimiento de maquinaria completa: motores, automóviles, equipo electrónico etcétera.
 - Los ensayos radiográficos de soldaduras y juntas.
 - El análisis de defectos.
 - Los ensayos y las mediciones de indicadores ambientales: contaminación del aire, agua, ruido, entre otros.
 - La certificación de productos, como bienes de consumo, vehículos automotores, aeronaves contenedores presurizados, centrales nucleares, etcétera.
 - Las inspecciones periódicas de seguridad en carretera de vehículos automotores.
 - Los ensayos basados en la utilización de maquetas o modelos (de aeronaves, de embarcaciones, etcétera).
- **Las actividades de los laboratorios policiales.**

1. Criterios microbiológicos para alimentos y bebidas destinados para el consumo humano



IMPLEMENTACION RESOLUCION 1407 DE 2022

El Ministerio de la Protección Social expidió el siguiente comunicado

Bogotá, 13 de febrero de 2024

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –Invima, informa que el 8 de febrero de 2024 finalizó el periodo de transitoriedad para la implementación de la Resolución 1407 de 2022 “Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano”.

A partir de esta fecha:

Las personas naturales o jurídicas dedicadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, importación y comercialización de alimentos y bebidas destinadas al consumo humano, deben dar cumplimiento a los requisitos establecidos en esta norma.

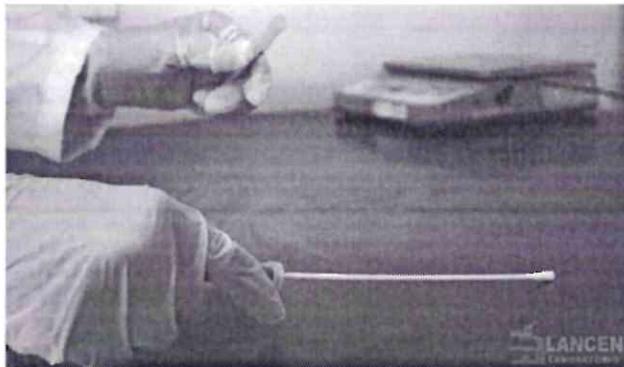
¿Quiénes se excluyen del ámbito de aplicación?

- Las personas naturales o jurídicas dedicadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, importación y comercialización de leche para el consumo humano.
- Las personas naturales o jurídicas dedicadas a realizar actividades relacionadas con el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados de la carne destinados para el consumo humano.
- Las personas naturales o jurídicas dedicadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución importación y comercialización de las bebidas alcohólicas.
- Los Alimentos con Fines Médicos Especiales – APMES.

Importante:

Las personas naturales o jurídicas dedicadas a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, distribución, importación y comercialización de los alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, y que no se encuentren estipulados en el Anexo Técnico, deben dar cumplimiento a los criterios microbiológicos establecidos en la Resolución 2195 de 2010 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan¹.

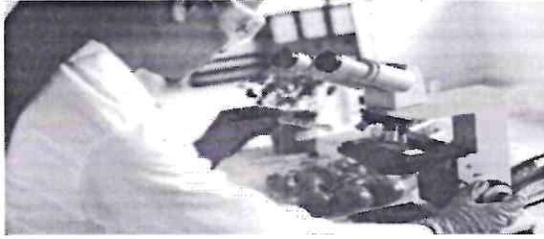
Análisis microbiológico de superficies y ambiente



Los análisis microbiológicos de superficies y ambiente son de utilidad para buscar la presencia de bacterias u hongos patógenos para el hombre y que pueden contaminar los alimentos en las áreas de preparación de los mismos o bien en las áreas de almacenamiento.²

¹ <https://www.invima.gov.co/sala-de-prensa/comunicados/criterios-microbiologicos-para-alimentos-y-bebidas-destinados-para-el-consumo-humano>

² <https://www.lancen.com.mx/analisis-microbiologico-de-superficies-y-ambiente.php>



Alimentos y bebidas



El Laboratorio de Análisis Microbiológico y el Laboratorio de Análisis Físicoquímico son las herramientas clave para garantizar a las industrias del ámbito alimentario que el producto final cumple con los requisitos establecidos en la legislación en lo referente a recuentos microbiológicos y a etiquetado. La mayoría de los análisis se realizan utilizando el método de referencia y siguiendo las normas ISO correspondientes.

Las sinergias con los otros laboratorios de la planta, los años de experiencia, la posibilidad de poder desplazarnos a la empresa para recoger muestras o hacer determinados análisis in situ caracterizan la calidad de los servicios que ofertamos.

- El Laboratorio de Análisis Microbiológico ofrece un amplio abanico de análisis que permiten:
- Asegurar la inocuidad de los alimentos.
- Realizar estimaciones de vida útil analizando los microorganismos que pueden provocar su deterioro.
- Llevar a cabo un control de higiene en las instalaciones de las empresas: ambiente, superficies, operarios.
- Efectuar rastreos en las instalaciones de las empresas a lo largo del proceso de fabricación para evitar problemas de contaminación en el producto final.
- Asesorar sobre posibles causas de los defectos presentes en los productos.

En el Laboratorio de Análisis Físicoquímico se realizan análisis desde el punto de vista bromatológico para conocer la composición del producto. Con el objetivo de poder cumplir con la legislación vigente en materia de etiquetado, se efectúa la determinación del perfil nutricional del alimento.

Determinación de proteína, nitrógeno, materia grasa, sólidos totales, minerales, lactosa, sal, pH, acidez de la leche, ácidos grasos libres, proteólisis en leche, acidez de la grasa y oxidación lipídica.

Pruebas para comprobar el tratamiento térmico sufrido por una leche.

Pruebas para comprobar la estabilidad de una leche.

Determinación de la eficacia de la limpieza por ATP metría.

- Cultivos y productos agrícolas
- Alimentos crudos y procesados
- Bebidas
- Superficies y manipulares
- Ambientes
- Empaques
- Esterilidad comercial
- Determinación de vida útil
- Diseño de tablas nutricionales

Aguas



Las pruebas fisicoquímicas permiten valorar la calidad del agua obtenida y rechazar o aceptar un lote de agua para fabricación, los datos se pueden obtener de forma rápida. Análisis Microbiológico: Una vez se recibieron las muestras al laboratorio estas fueron procesadas de forma inmediata.

El agua es esencial para el sostenimiento y supervivencia de la vida. Por lo tanto, su calidad es importante para tu salud y la conservación de los ecosistemas.

Nosotros te ayudamos con los análisis de:

- Aguas crudas
- Aguas de riego
- Aguas de piscina
- Aguas envasadas
- Aguas potables
- Curvas demanda de cloro
- Detección de Pesticidas y Metales Pesados
- Identificación de Parásitos: **Giardia** y **Cryptosporidium**.

Bacterias y hongos



Los hongos y las bacterias son seres vivos que se encuentran en todo el planeta. La principal diferencia la encontramos en el tipo de célula: los hongos están formados por células eucariotas o células con núcleo, mientras las bacterias son células sin núcleo o procariontes.

La identificación de los hongos filamentosos se basa en el examen macroscópico de la colonia y en sus características microscópicas. Semejanzas macroscópicas como la forma de la colonia, el color de la superficie, la textura y la producción de pigmentos son muy útiles para la identificación.:

- Bacterias patógenas y emergentes como: *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter* sp, *Salmonella* sp, *Vibrio cholerae*, *Escherichia coli* O 157: H7, STEC, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Clostridium sulfitoreductum*.
- Análisis de Grupos Indicadores: Recuento de Aerobios Mesófilos, Coliformes Totales, Coliformes Termotolerantes, Mohos y levaduras, Enterococos, Enterobacterias.
- Análisis de Grupos Alteradores: Recuento de bacterias ácido lácticas, psicrotroficas, proteolíticas
- Bacterias Probióticas
- Identificación de hongos filamentosos
- Determinación de Micotoxinas³

La identificación de los hongos filamentosos se basa en el examen macroscópico de la colonia y en sus características microscópicas. Semejanzas macroscópicas como la forma de la colonia, el color de la superficie, la textura y la producción de pigmentos son muy útiles para la identificación.

Los análisis microbiológicos ayudan a asegurar la calidad e inocuidad desde la producción, de alimentos, hasta la entrega. De aquí surge la importancia de mantener la precisión y evidencia

³ <https://labcontrolmicrobiologico.com/alimentos-y-bebidas/>

rigurosa sobre los resultados microbiológicos, para de esta forma cubrir las exigencias y análisis de riesgos. Además de proteger la salud y la vida de los consumidores.

Los múltiples avances en tecnología, obligan a que las evoluciones de estas pruebas respondan a la misma velocidad para poder estar en línea con las estrategias de la industria.

En promedio, los análisis microbiológicos que se desarrollan en un laboratorio de control de calidad, son 18 % de análisis de patógenos y 82 % para indicadores de calidad.

EL PRINCIPAL OBJETIVO DE LOS LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS ES CONOCER LA CANTIDAD MICROBIANA QUE POSEE UN ALIMENTO O LA SUPERFICIE QUE LO RODEA.

Para ello se realizan dos clases de análisis:

La de **presencia**, para descubrir si hay algún tipo de microorganismo.

La de **cuantificación**, para conocer en qué proporción se encuentra ese mismo microorganismo, si en grandes cantidades o en ínfimas.

El objetivo es conseguir resultados que sean representativos de la muestra. Es decir, que todos los análisis otorguen el mismo resultado que el de una única unidad.

Un buen laboratorio debe dar una importancia significativa a la conservación de la muestra, debido a que no hay ningún elemento que permanezca inalterable con el paso del tiempo sin las medidas óptimas de conservación. Siendo mucho más veloz el caso en la pérdida en alimentos biológicos. Para ello la **temperatura** debe ser adecuada en todo momento, tanto en su manipulación como su transporte.

Un entorno **estéril** es crucial para tener un control absoluto de la muestra a analizar, mientras que el análisis per se reside en mezclar la muestra con un medio de cultivo, y dejarle varios días a que se produzca el crecimiento de los gérmenes. Una vez que los microorganismos han crecido, es posible cuantificarlos y calcular la cantidad que poseía la muestra original. Un resultado negativo puede llevar a la retirada del producto en el mercado.

El análisis de **agua** que posee el alimento no solo es relevante, sino que está regulado por una ley internacional muy específica acerca de los requisitos y las frecuencias en las tomas de las muestras. En resumen, los laboratorios de análisis de alimentos deben seguir reglas normalizadas, ser estériles, controlar la temperatura, realizar los cultivos con suficiente antelación e informar en caso de encontrar un alimento en malas condiciones para su retirada del mercado.

Actividades del sector terciario colombiano

El sector en el que se enmarca el presente proceso de contratación corresponde al Terciario, teniendo en cuenta que se requiere contratar los servicios de una empresa, para que realicen los análisis y procedimientos del agua, alimentos en diferentes puntos de muestreo.

Entre estas destacan el comercio, las telecomunicaciones, el transporte, la medicina, la salud pública, la educación, el turismo, la administración y las finanzas

Análisis de la Oferta: La producción y fabricación de alimentos, medicamentos y cosméticos de calidad exigen ciertas disposiciones y parámetros determinados en cuanto a los análisis fisicoquímicos y microbiológicos que se deben realizar a cada materia prima, producto en proceso y producto terminado según sea su forma farmacéutica y la vía de administración, estos se encuentran consignados en la Farmacopea de los Estados Unidos (USP) del año 2022 que se adapta a los parámetros mundiales, o algunas disposiciones las podemos encontrar en la Normativa Técnica Colombiana (NTC), aunque en la industria farmacéutica se hace más asertivo guiarse por el 32_informe técnico de la OMS 32 de la OMS –Organización Mundial de Ginebra, en el documento se mencionan las disposiciones solicitadas para las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y Manufactura (BPM) requeridas en la conformación de laboratorios aptos para análisis microbiológico a productos veterinarios, además, de las exigencias que se debe tener en cuenta a la hora de procesar y almacenar una Materia Prima (MP) o un Producto Terminado (PT) actuando en conjunto con especificaciones administrativas, puntualmente en lo que refiere al personal y la documentación.

Tomada del texto original 32_informe técnico de la OMS 32 de la OMS –Organización Mundial de Ginebra 1992:

“La Organización Mundial de la Salud es un organismo especializado de las Naciones Unidas que se ocupa fundamentalmente de asuntos sanitarios internacionales y salud pública. Por conducto de esta organización, creada en 1948, los profesionales de la salud de unos 170 países intercambian sus conocimientos y experiencias con el objeto de que todos los ciudadanos del mundo puedan alcanzar en el año 2000 un grado de salud que les permita llevar una vida social y económicamente productiva.

Mediante la cooperación técnica directa de sus Estados Miembros y el fomento de dicha cooperación entre éstos, la OMS promueve el establecimiento de servicios completos de salud, la prevención y la lucha contra las enfermedades, el mejoramiento de las condiciones ambientales, la formación y el perfeccionamiento de los recursos humanos para la salud, la coordinación y el desarrollo de las investigaciones biomédicas y sobre servicios de salud, y la planificación y ejecución de programas de salud.

Un programa tan vasto comprende actividades muy variadas, entre las que cabe destacar el establecimiento de sistemas de atención primaria de salud que alcancen a todas las poblaciones de los Estados Miembros; el mejoramiento de la salud materno infantil; la lucha contra la desnutrición; la lucha contra el paludismo y otras enfermedades transmisibles, como la tuberculosis y la lepra; la coordinación de la estrategia mundial de prevención y lucha contra el SIDA; conseguida ya la erradicación de la viruela, el fomento de la inmunización en masa contra cierto número de otras enfermedades evitables; el mejoramiento de la salud mental; el abastecimiento de agua potable; y la formación de personal de salud de todas las categorías.

El mejoramiento de la salud en todo el mundo requiere también la colaboración internacional en ciertas actividades como el establecimiento de patrones internacionales para sustancias biológicas y de normas sobre plaguicidas y preparaciones farmacéuticas; la formulación de criterios de higiene del medio; la recomendación de denominaciones comunes internacionales para medicamentos; la administración del Reglamento Sanitario Internacional; la revisión de la Clasificación Internacional de Enfermedades y Problemas Relacionados con la Salud; y la compilación y difusión de estadísticas de salud.

De acuerdo con los intereses y prioridades de la Organización y sus Estados Miembros, las publicaciones de la OMS ofrecen información autorizada y orientación destinada a promover la salud y prevenir y controlar la enfermedad”.

a. ¿Quién Vende?:

Verificada la base de datos SIIS, en la página web de la Superintendencia de Industria y Comercio, se obtuvo el total de empresas legalmente constituidas en Colombia, del cual se depuró el total de empresas dedicadas posiblemente a la Actividad Económica relacionada con el objeto de contratación (de acuerdo con el CIU a nivel nacional).

M- 7120 Ensayos y análisis técnicos.



NIT	Razón social	Código CIU	Tipo Societario	Dirección Domicilio	Ciudad Domicilio	E-Mail
800008639	IINESSMAN LTDA	M7120	LIMITADA	CL 25D 81A 82	BOGOTÁ, D.C.	DANIELNINO@IINESSMAN.COM
800030235	TRANSEQUIPOS SA	M7120	ANONIMA	KM 2.5 AUTOPISTA MEDELLIN PARQUE INDUSTRIAL PORTOS SABANA 80 8G 6	COTA	CONTADOR@TRANSEQUIPOS.COM
800041501	PROICSA INGENIERIA LIMITADA	M7120	LIMITADA	CL 53 66A-71	BOGOTÁ, D.C.	ADMINISTRATIVO@PROICSAINGENIERIA.COM
800069954	INTERTEK COLOMBIA S A	M7120	ANONIMA	CL 127 A 53 A 45 TR 2 OFC 1103	BOGOTÁ, D.C.	REP_LEGAL_COLOMBIA@INTERTEK.COM
800070853	LABORATORIOS PRODYCON S A	M7120	S A S	CL 153 A N 7H - 72	BOGOTÁ, D.C.	CONTABILIDAD_COLOMBIA@AGQLABS.COM
800153898	AMBIENCIQ INGENIEROS SAS	M7120	S.C.A.	CRA 28 75 37	BOGOTÁ, D.C.	CONTABILIDAD@AMBIENCIQ.COM
800164844	TECNIENSAYOS S A S	M7120	S A S	CLL 161 17 14	BOGOTÁ, D.C.	SERVICIOS@TECNIENSAYOS.COM
800193010	PSL PROANALISIS LTDA	M7120	LIMITADA	CARRERA 14 55 18	BUCARAMANGA	CONTADORP@PSLPROANALISISLTDA@GMAIL.COM
800213470	DAPHNIA LTDA	M7120	LIMITADA	KR 42 B 14 60	BOGOTÁ, D.C.	EMARTINEZ@DAPHNIALTDA.COM
800241746	LABORATORIOS PAVIM CONC S A S	M7120	S A S	CALLE 24B 27A 36	BOGOTÁ, D.C.	PAVIMCONC@HOTMAIL.COM
804016152	SIAMA LTDA	M7120	LIMITADA	CR 24 36-11 BRR CENTRO	BUCARAMANGA	INFO@SIAMALTDA.COM
805012298	GEMA CONSULTORES S A S EN REORGANIZACION	M7120	S A S	CALLE 17 #83A-10	CALI	GERENCIA@GEMACONSULTORES.COM
811021858	CAR CENTER INTERNATIONAL SAS	M7120	S A S	CR 43 B 6 SUR 140	MEDELLÍN	DIR_CONTABLE@CARCENTER.COM.CO
830000366	HIDROPROB SA	M7120	ANONIMA	CARRERA 21 65 38	BOGOTÁ, D.C.	HIDROPROB@HIDROPROB.COM
830001884	CONCRESERVICIOS SAS	M7120	S A S	CL 22C 130 51	BOGOTÁ, D.C.	CONTABILIDAD@CONCRE-SERVICIOS.COM
830003407	ANALISIS QUIMICO Y MICROBIOLÓGICO AQM S A S	M7120	S A S	KR 65A 18A 23	BOGOTÁ, D.C.	CONTABILIDAD@AQM.COM.CO
830023614	SUELOS Y PAVIMENTOS GREGORIO ROJAS & CIA LTDA	M7120	LIMITADA	CALLE 79 A # 62 - 37	BOGOTÁ, D.C.	LABORATORIOSUELOSYOAVIMENTOS@GMAIL.COM
830045366	CENTRO DE ESTUDIOS E INVESTIGACIONES PROFESIONALES SA	M7120	ANONIMA	CRA 24 53 81	BOGOTÁ, D.C.	CEIPRO_SA@ETB.NET.CO
830060353	CONTROL CALIDAD Y MONTAJES SAS	M7120	S A S	CL 85A 24 32	BOGOTÁ, D.C.	INFO@CONTROLCALIDADYMONTAJES.COM
830068897	EIE ECHEVERRY INGENIERIA Y ENSAYOS S A S	M7120	S.C.A.	CARRERA 29C 71 A 30	BOGOTÁ, D.C.	CONTAHENAO@HOTMAIL.COM
830073450	MCS CONSULTORIA Y MONITOREO AMBIENTAL SAS	M7120	S A S	CRA 17 # 166 72	BOGOTÁ, D.C.	GERENCIA@MCSCONSULTORIA.COM
830089493	AIRESERVICE LTDA	M7120	LIMITADA	CRA 70 54 28	BOGOTÁ, D.C.	AIRESERVICE@GMAIL.COM
830101160	BIOTRENDS LABORATORIOS SAS	M7120	S A S	CLL64 H NO 71 D 31	BOGOTÁ, D.C.	FERNANDO.MURCIA@BIOTRENDSLAB.COM
830123449	LQF LTDA	M7120	LIMITADA	KR 60 94B 23	BOGOTÁ, D.C.	LQF@CALIDAD.COM
830131233	HIDROTEST ENGINEERING & SUPPLIES S A S	M7120	S A S	CALLE 98A 60 90	BOGOTÁ, D.C.	HIDROTEST@HIDROTEST.COM

830139767	HYDROLIFTING INTERNATIONAL S A S	M7120	S A S	KM 5 VIA SUBA - COTA	COTA	GALIPPIO@HYDROLIFTING.COM.CO
830141346	GEOCEM SAS	M7120	S A S	CL 137 18A12 CASA 2	BOGOTÁ, D.C.	A@A.COM
830502614	CONSULTORIA Y SERVICIOS AMBIENTALES CIAN LTDA	M7120	LIMITADA	CR 65 5A 45	BOGOTÁ, D.C.	CIANLTDA@GMAIL.COM
860036385	CONCRELAB S A S	M7120	S A S	CL 63 D 71 A 70	BOGOTÁ, D.C.	CONTABILIDAD@CONCRELAB.COM
860063373	ATLAS LIMITED S A S EN REORGANIZACION	M7120	S A S	CL 17 68B 68	BOGOTÁ, D.C.	CALZADOATLAS@GMAIL.COM
860063523	COMPANIA COLOMBIANA DE SERVICIO AUTOMOTRIZ SA COLSERAUTO SA	M7120	ANONIMA	CALLE 98A # 69C - 15	BOGOTÁ, D.C.	NELLY.PARRA@COLSERAUTO.COM
860618384	ASINAL S A S	M7120	S A S	CLL 10 SUR 41 27	BOGOTÁ, D.C.	ASINAL@ASINAL.COM
890211924	ICL INGENIERIA DE CORROSION LTDA	M7120	LIMITADA	CLLE 62 # 32 90	BUCARAMANGA	ICL@INTERCABLE.NET.CO
890325192	DETECTO DE COLOMBIA LTDA	M7120	ANONIMA	CL 5B4 38 75	CALI	CONTABILIDAD@DETECTODECOLOMBIA.COM
890918707	SUELOS Y PAVIMENTOS LIMITADA	M7120	LIMITADA	DIAGONAL 93A 39 B 50	MEDELLÍN	SUELOSYPAVIMENTOS@UNE.NET.CO
900023589	SOLUCIONES MECANICAS GLOBALES S A SOLUME EN REORGANIZACION	M7120	ANONIMA	CR 67A 95 08	BOGOTÁ, D.C.	SOLUMEKSA@SOLUMEKSA.COM
900040249	ALS COLOMBIA LTDA	M7120	LIMITADA	CR 48 B 99 SUR 59	LA ESTRELLA	JULIAN NIETO@ALSGlobal.COM
900083388	RECIBANC SAS	M7120	S A S	CALLE 35 NO 7 25 OF 204	BOGOTÁ, D.C.	CONTABILIDAD@SERVIMOSONLINE.COM
9000979176	CROMANAL SAS	M7120	S A S	CRA 65A NO.18A-23	BOGOTÁ, D.C.	GERENCIA@CROMANAL.COM
900087893	REVISION PLUS S A EN REORGANIZACION	M7120	ANONIMA	AV CALLE 145 NO 99 A 13	BOGOTÁ, D.C.	DIRECTORCONTABLE@REVISIONPLUS.COM.CO
900121750	CDA DIESEL FULL Y CIA LTDA	M7120	LIMITADA	CALLE 21 NO 10 52	PEREIRA	CONTABILIDAD@DIESELFULL.COM
900143881	SERVICOCHES CDA S A S EN REORGANIZACION	M7120	S A S	CL 13 N 68D - 42	BOGOTÁ, D.C.	ALEJANDROALBA@SERVICOCHESCDA.COM
900148107	HIDROCIL SAS	M7120	S A S	CL 66A 91 54	BOGOTÁ, D.C.	GERENCIA@HIDROCIL.COM.CO
900147803	CENTRO DE DIAGNOSTICO AUTOMOTRIZ INSPECCION TECNICA AUTOMOTRIZ DE COLOMBIA SAS	M7120	S A S	CRA 25 A # 13 - 200 ZONA IND ARROYOHONDO	CALI	NUNO.HENRIQUES@ORGANIZACIOOK.COM
900166876	PROYINCO LIMITADA	M7120	LIMITADA	CRA 66 A 12 A 78	BOGOTÁ, D.C.	GERENCIA@PROYINCO.COM
900161893	CONTROL TECNICO DE HIGIENE INDUSTRIAL Y AMBIENTAL S A S CONHINTEC S A S	M7120	S A S	CRA 78A 48 - 35	MEDELLÍN	PTABORDA@CONHINTEC.COM
900185471	CENTRO DE DIAGNOSTICO AUTOMOTRIZ 37 S A	M7120	ANONIMA	CALLE 12 A 35 61	BOGOTÁ, D.C.	CDA37SA@HOTMAIL.COM
900172955	SALAZAR ASOCIADOS Y CIA S A	M7120	ANONIMA	CR 34 B 42 16	PALMIRA	IINFO@ESTUDIOYCONSULTORIA.COM
900254447	CDA BOGOTA S A S	M7120	S A S	CRA 29C NO 20-27 SUR	BOGOTÁ, D.C.	CDABOGOTA@YAHOO.ES
900271449	CENTRO DIAGNOSTICO AUTOMOTOR CONVERRY SAS	M7120	S A S	CL 64 A 20 A 50	MANIZALES	CDACONVERRY@GMAIL.COM
900292774	RADIOGRAFIA INDUSTRIAL Y ENSAYOS NO DESTRUCTIVOS SAS	M7120	S A S	CRA 74A 72A 35	BOGOTÁ, D.C.	RIENDSAS@GMAIL.COM
900300543	TOTAL QC SAS	M7120	S A S	AV CALLE 116 70D 86	BOGOTÁ, D.C.	INFO@TOTALQCSAS.COM
900305303	MADINSP COLOMBIA	M7120	SUCURSAL EXTRANJERA	CALLE 17 117 55	BOGOTÁ, D.C.	JM.NOBREGA@LIDOSOL.PT
900305706	JDM INGENIERIA S A S	M7120	S A S	CALLE 120 50 86	BOGOTÁ, D.C.	CONTADOR@APCLTDA.NET
900336502	CONTROL AUTOS DE FUSAGASUGA SAS	M7120	S A S	TV 28 5 92	FUSAGASUGÁ	CONTROLAUTOS@GMAIL.COM
900387604	PRIMORIS COLOMBIA SAS	M7120	S A S	AUT MEDELLIN KM 2 ENT PARCELAS 900 MTS OFICINA 322 OIKOS	COTA	NELLY.GONZALEZ@PRIMORIS-LAB.CO

990361943	ORGANIZACION DIAMANTE S A S EN REORGANIZACION	M7120	S A S	AV BETANIA CL 9 CON VARIANTE	ESPINAL	CDABETANIA@HOTMAIL.COM
900378998	CENTRO DE DIAGNOSTICO AUTOMOTOR DEL CAFE S.A	M7120	ANONIMA	KM 6 VIA PEREIRA ARMENIA	PEREIRA	CDADELCAFE@HOTMAIL.COM
900422838	LENOR COLOMBIA SAS	M7120	S A S	CR 15 93 A 62 OF 501	BOGOTÁ, D.C.	INFO@LENOR.COM.CO
900450714	Q1A SAS	M7120	S A S	CALLE 53A 79A 04	MEDELLÍN	GERENCIACOMERCIAL@Q1A.COM.CO
900554161	CONTROL AUTOS DE GIRARDOT SAS	M7120	S A S	CR 10 38 05/17	GIRARDOT	ADMINISTRACION@CDAGIRARDOT.COM.CO
900621302	LABORATORIO HIDROLAB SUCURSAL COLOMBIA SA	M7120	SUCURSAL EXTRANJERA	AUT MEDELLIN KM 2.5 VIA PARCELAS DE COTA KM 1.3 PQ IND AEPI BG 3A	COTA	G.GALVEZ@HIDROLAB.COM.CO
900620629	O S I INSPECCIONES SAS	M7120	S A S	CRA 42 24 12	ITAGÚÍ	OIINSPECCION@GMAIL.COM
901010252	LABORATORIO AGROINDUSTRIAL BIOCALIDAD SAS	M7120	S A S	CR 23 25 61 OFIC 403 Y 404	MANIZALES	LABORATORIO@BIOCALIDAD.COM.CO
901199153	REVISION PREVENTIVA VEHICULAR SAS	M7120	S A S	CR 81 B NO. 53 A 16 SUR AP 302	BOGOTÁ, D.C.	REVISIONPREVENTIVAVEHICULAR@GMAIL.COM
901268530	CENTRO DE DIAGNOSTICO AUTOMOTOR PREVIMAX S.A.S.	M7120	S A S	OFICINA 57 TORRE AMARILLA CENTRO COMERCIAL	PEREIRA	CDAPREVIMAX@GMAIL.COM
901390691	SOLUCIONES PROAMBIENTE S.A.S.	M7120	S A S	CALLE 85 NO 48 1	ITAGÚÍ	M.FERNANDEZ@ABOLENGO.COM.CO

6 ANALISIS ECONOMICO

De acuerdo a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto N°1082 de 2015, el cual exige que durante la etapa de planeación contractual la Entidad debe efectuar un análisis para conocer el sector relativo al objeto contractual desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo, y de acuerdo a Directrices por Colombia Compra Eficiente, se realiza el análisis del sector de acuerdo al documento adjunto al presente estudio y documentos previos.

Económico: Se empleó la modalidad de solicitud de cotizaciones, comunicándoles a las empresas la información básica del contrato a suscribir.

Técnico: En las solicitudes de cotizaciones se les informó a las Empresas cotizantes las especificaciones técnicas de los elementos a adquirir a fin de que los proponentes tengan claro que puedan cumplir con las mismas.

Para realizar el estudio de mercado, se analizó los precios registrados en el mercado de los bienes a contratar, aplicando el procedimiento de:

SOLICITUD DE COTIZACIONES: Atendiendo lo establecido en el Manual de Contratación de la Entidad, se remitió a los comerciantes que elaboran los bienes objeto de contratación, la información básica del contrato a suscribir, con el fin de que se proyectara el valor del bien correspondiente bajo las mismas condiciones. A partir del valor ponderado de los bienes a contratar la Entidad fija el valor total promedio a partir del cual los interesados elaboraran y presentaran su propuesta económica.

Se solicitaron cotizaciones mediante la plataforma de SECOP II, sin embargo, no se obtuvo respuesta, de igual manera se solicitaron vía correo electrónico, obteniendo 3 cotizaciones.

Publicado

Información general | Configuración | Cuotaciones | Documentos del Proceso | Proveedores

Información general

Número de proceso: 0012024.000

Nombre: solicitud cotización ANALISIS MICROBIOLOGICOS 2

Descripción: solicitud cotización analisis microbiologicos con buena ventura

Relacionar con otro proceso: No

ID ítem: 001.0008.0727034

Clasificación del bien o servicio

Código UNSPSC: 81113001 - Servicios de análisis de alimentos

Lista adicional de códigos UNSPSC

Plan anual de adquisiciones

¿Es una adquisición del PAJ? No

Motivo de no tener adquisiciones asociadas anteriores: OK

Información del contrato

Comando:
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

ANALISIS DE CONSUMOS Y PRECIOS HISTORICOS

Para emplear el mecanismo de análisis de precios históricos se verificó la variación de los bienes a adquirir derivados del índice de precios al consumidor en la vigencia 2023, examinando si se han presentado fenómenos económicos que hayan implicado oscilaciones importantes en el comercio del bien.

No se tomó en cuenta el precio del contrato de servicios N° 012-009-2023 celebrado por la Regional, como histórico para el nuevo proceso contractual a adelantar, esto debido a que hasta el 2023 solamente se tomaba una muestra para expedir un concepto de la calidad del alimento, pero a partir de la resolución 1407 de 2022 se tiene que tomar cinco muestras de un producto para expedir un concepto de la calidad del mismo, por lo que en términos económicos no hay comparación del antes y después de la implementación de la resolución

ESTUDIO DE LA OFERTA:

En la ciudad de Cali, existen varias empresas dedicadas a la realización de análisis microbiológicos, entre ellas se encuentran:



Abad laboratorio

0 Recomendación (es)

COLOMBIA, Medellín



[Recomendar](#) | [Marcar como favorito](#) |



ABASTILAB JL

0 Recomendación (es)

COLOMBIA, Cali



[Recomendar](#) | [Marcar como favorito](#) |



ACCBAL

0 Recomendación (es)

COLOMBIA, Bogotá



[Recomendar](#) | [Marcar como favorito](#) |



ACOLAB

0 Recomendación (es)

COLOMBIA, Espinal



[Recomendar](#) | [Marcar como favorito](#) |

7. ADQUISICIONES ANTERIORES DE LA REGIONAL

La información histórica de la demanda es importante para definir ciertos puntos respecto al conocimiento particular de la necesidad a contratar, proveedor y precio de adquisición. Para el presente proceso, se analiza la contratación que tenga por objeto contratar el “servicio de toma de muestras para análisis microbiológico y fisicoquímico en los CAD’s y comedor de tropa asignados a la Agencia Logística Fuerzas Militares Regional Pacífico”.

No. Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
MC 012-009-2023	012-009-2023	TERMINADO
MC 012-024-2022	012-025-2022	TERMINADO
MC 012-017-2021	012-011-2021	TERMINADO
MC 012-016-2020	012-015-2020	TERMINADO

8. ESTUDIO DE MERCADO

La determinación de los aspectos relacionados con el precio se efectuó teniendo en cuenta el análisis económico del sector permitiendo definir el presupuesto oficial, para el respectivo proceso de contratación, en cual se anexa y hace parte integral del presente estudio y documento previo.

Los posibles oferentes deben tener una empresa consolidada en infraestructura física como organizacional con trayectoria empresarial, que certifiquen experiencia en actividades relacionadas con el objeto a contratar, con fundamento jurídico para operar al amparo de la Ley, de esta manera se garantiza que se cumpla con los requerimientos técnicos de calidad y seguridad que consagra la normatividad respecto de las exigencias para la comercialización o fabricación de los elementos para el desarrollo de la actividad. De acuerdo con la información recolectada se pudo establecer que existen empresas fabricantes y distribuidoras con atención de

servicio al cliente en todo el país, por lo cual se procedió a solicitar cotizaciones, obteniendo respuesta de algunos de estos proveedores los que a continuación se relacionan:

- Empresas consultadas que aportaron cotización para análisis microbiológicos:

ITEM	EMPRESA	NIT	CIUDAD
1	MICROQUIM	8903308071	Santiago de Cali
2	BIOCENTER	900761000-1	Santiago de Cali
3	SYNLAB	805012451	Santiago de Cali

La determinación de los aspectos relacionados con el precio promedio y oferentes en el mercado nacional y/o local que están en capacidad de suministrar los bienes requeridos, teniendo en cuenta las Cotizaciones actuales, se calculó con fundamento en la siguiente tabla

DESCRIPCION	ANTIDAD	SENTA	MICROQUIM		BIOCENTER		SYNLAB		PROMEDIO	TOTAL PROMED			
			VALOR UNITARIO ANTES IVA	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	IVA	VALOR UNITARIO ANTES IVA	IVA			VALOR UNITARIO CON IVA		
ANALISIS MICROBIOLOGICO Y FISICOQUIMICO DE AGUA	2	UNIDAD	\$ 248.000	\$ 47.120	\$ 205.120	\$ 283.200	\$ 50.008	\$ 313.208	\$ 219.211	\$ 41.650	\$ 260.861	\$ 289.730	\$ 579.459
ANALISIS MICROBIOLOGICO Y FISICOQUIMICO DE PROTEINA (CARNIE RE)	2	UNIDAD	\$ 594.800	\$ 112.974	\$ 707.574	\$ 840.000	\$ 121.600	\$ 761.600	\$ 835.242	\$ 120.696	\$ 755.938	\$ 741.704	\$ 1.483.408
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE CEREAL (ARROZ, PASTA)	1	UNIDAD	\$ 594.800	\$ 112.974	\$ 707.574	\$ 840.000	\$ 121.600	\$ 761.600	\$ 835.242	\$ 120.696	\$ 755.938	\$ 741.704	\$ 741.704
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE ENSALADA	2	UNIDAD	\$ 463.200	\$ 88.008	\$ 551.208	\$ 840.000	\$ 121.600	\$ 761.600	\$ 835.242	\$ 120.696	\$ 755.938	\$ 689.582	\$ 1.379.164
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE GRANOS (ARVEJA, LENTEJA, FRIOLO, E)	1	UNIDAD	\$ 594.800	\$ 112.974	\$ 707.574	\$ 840.000	\$ 121.600	\$ 761.600	\$ 835.242	\$ 120.696	\$ 755.938	\$ 741.704	\$ 741.704
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE BEBIDAS	1	UNIDAD	\$ 244.200	\$ 46.396	\$ 290.596	\$ 840.000	\$ 121.600	\$ 761.600	\$ 835.242	\$ 120.696	\$ 755.938	\$ 602.712	\$ 602.712
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE MANIPULADORES (CABS Y COMEDOR)	1	UNIDAD	\$ 85.100	\$ 16.169	\$ 101.269	\$ 57.900	\$ 11.001	\$ 68.901	\$ 84.757	\$ 16.104	\$ 100.861	\$ 90.344	\$ 90.344
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE SUPERFICIES	1	UNIDAD	\$ 78.400	\$ 14.896	\$ 93.296	\$ 89.900	\$ 17.081	\$ 106.981	\$ 81.347	\$ 15.458	\$ 96.835	\$ 99.037	\$ 99.037
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE AMBIENTES COMEDORES DE TROPA	1	UNIDAD	\$ 78.400	\$ 14.896	\$ 93.296	\$ 89.900	\$ 17.081	\$ 106.981	\$ 84.757	\$ 16.104	\$ 100.861	\$ 100.379	\$ 100.379
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE AMBIENTES CABS	1	UNIDAD	\$ 78.400	\$ 14.896	\$ 93.296	\$ 89.900	\$ 17.081	\$ 106.981	\$ 84.757	\$ 16.104	\$ 100.861	\$ 100.379	\$ 100.379
			\$ 3.059.500	\$ 581.305	\$ 3.640.805	\$ 3.790.800	\$ 720.252	\$ 4.511.052	\$ 3.731.039	\$ 708.897	\$ 4.439.936	\$ 4.197.275	\$ 6.918.291

ANÁLISIS DE PRESUPUESTO ESTUDIO DE MERCADO:

De acuerdo a las cotizaciones recibidas el valor total promedio para el servicio objeto a contratar es de: SEIS MILLONES DE PESOS (\$6.000.000) M/CTE INCLUIDO IVA.

El valor total ofertado cumple con los criterios requeridos teniendo en cuenta que este valor no excede el valor total de la asignación presupuestal.

Se realizó análisis de precios históricos, se verificó la variación de los servicios a adquirir derivados del índice de precios al consumidor en la vigencia 2023, examinando si se han presentado fenómenos económicos que hayan implicado oscilaciones importantes en el comercio del bien.

***NOTA 1: El valor total ofertado no debe superar el valor total promedio establecido, esto es la suma de (\$6.000.000), so pena de rechazar la oferta.**

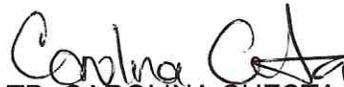
Se realizó una ponderación del valor total de los servicios (suma del total de ítem a contratar) concluyendo que:

Se realizó la ponderación del valor total de los bienes, concluyendo que:

1. Se verificó que las empresas están cotizando los mismos requisitos técnicos.
2. Se verificó que las tres cotizaciones son del 2024.
3. Se verificó que los bienes tengan el IVA del 19%

Cordialmente,

COMITÉ ECONOMICO-FINANCIERO ESTRUCTURADOR



TD. CAROLINA CUESTA
Estructuradora Financiera

DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	MICROQUIM			BIOCENTER			SYNLAB			PROMEDIO	TOTAL PROMED
			VALOR UNITARIO ANTES IVA	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR UNITARIO ANTES IVA	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR UNITARIO ANTES IVA	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA		
ANALISIS MICROBIOLOGICO Y FISICOQUIMICO DE AGUA	2	UNIDAD	\$ 248.000	\$ 47.120	\$ 295.120	\$ 263.200	\$ 50.008	\$ 313.208	\$ 219.211	\$ 41.850	\$ 260.861	\$ 289.730	\$ 579.459
ANALISIS MICROBIOLOGICO Y FISICOQUIMICO DE PROTEINA (CARNE RES)	2	UNIDAD	\$ 594.800	\$ 112.974	\$ 707.574	\$ 640.000	\$ 121.600	\$ 761.600	\$ 635.242	\$ 120.896	\$ 755.938	\$ 741.704	\$ 1.483.408
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE CEREAL (ARROZ, PASTA)	1	UNIDAD	\$ 594.800	\$ 112.974	\$ 707.574	\$ 640.000	\$ 121.600	\$ 761.600	\$ 635.242	\$ 120.896	\$ 755.938	\$ 741.704	\$ 741.704
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE ENSALADA	2	UNIDAD	\$ 483.200	\$ 88.008	\$ 551.208	\$ 640.000	\$ 121.600	\$ 761.600	\$ 635.242	\$ 120.896	\$ 755.938	\$ 689.562	\$ 1.379.164
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE GRANOS (ARVEJA, LENTEJA, FRIJOL, ECT)	1	UNIDAD	\$ 594.800	\$ 112.974	\$ 707.574	\$ 640.000	\$ 121.600	\$ 761.600	\$ 635.242	\$ 120.896	\$ 755.938	\$ 741.704	\$ 741.704
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE BEBIDAS	1	UNIDAD	\$ 244.200	\$ 46.398	\$ 290.598	\$ 640.000	\$ 121.600	\$ 761.600	\$ 635.242	\$ 120.896	\$ 755.938	\$ 602.712	\$ 602.712
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE MANIPULADORES (CADS Y COMEDOR DE	1	UNIDAD	\$ 85.100	\$ 16.189	\$ 101.289	\$ 57.900	\$ 11.001	\$ 68.901	\$ 84.757	\$ 16.104	\$ 100.861	\$ 90.344	\$ 90.344
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE SUPERFICIES	1	UNIDAD	\$ 78.400	\$ 14.896	\$ 93.296	\$ 89.900	\$ 17.081	\$ 106.981	\$ 81.347	\$ 15.456	\$ 96.835	\$ 99.037	\$ 99.037
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE AMBIENTES COMEDORES DE TROPA	1	UNIDAD	\$ 78.400	\$ 14.896	\$ 93.296	\$ 89.900	\$ 17.081	\$ 106.981	\$ 84.757	\$ 16.104	\$ 100.861	\$ 100.379	\$ 100.379
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE AMBIENTES CADS	1	UNIDAD	\$ 3.059.500	\$ 581.305	\$ 3.640.805	\$ 3.790.800	\$ 720.252	\$ 4.511.052	\$ 3.731.039	\$ 708.897	\$ 4.439.936	\$ 4.197.275	\$ 6.918.291

Juan David P
 JUAN DAVID PLAZA DORADO
 ESTRUCTURADOR TECNICO

Carolina Cuesta Arboleda
 CAROLINA CUESTA ARBOLEDA
 ESTRUCTURADORA FINANCIERA

