

	PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN NECESIDAD DEL SERVICIO A CONTRATAR O BIENES SUPERIORES A 100 SMLMV	Página 1 de 3
		Código: JC-P03-F01
		Versión: 03
		Fecha de Actualización: 05-09-2024

FECHA	15 DE OCTUBRE DE 2025
DEPENDENCIA SOLICITANTE	VICERRECTORÍA DE DESARROLLO HUMANO/RESTAURANTE UNIVERSITARIO
ORDENADOR DEL GASTO	DIEGO ALBERTO POLO PAREDES
CÓDIGO BPUT (Para adquisiciones de bienes o servicios en el marco de proyectos de inversión)	

☒ PLAN DE ADQUISICIONES

☐ ADICIÓN PLAN DE ADQUISICIONES*

*JUSTIFICACIÓN DE SOLICITUD DE ADICIÓN AL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES
N/A

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN DE PERTINENCIA INSTITUCIONAL
El eje de compromiso social integra dos programas macro: el programa de Desarrollo Humano y el programa de Proyección Social. En el primero se promueve el principio de equidad en el ingreso y permanencia de los estudiantes, se trabajará por la equidad de género, se propiciarán condiciones para una buena salud mental y física de la comunidad universitaria, se promoverán el deporte y la recreación para el disfrute del ocio y el tiempo libre y se impulsarán las artes y las diversas expresiones culturales orientadas a la movilización de liderazgos sociales, políticos, económicos y culturales que dinamicen la realidad social. El segundo abarca acciones de apertura a la realidad social, económica, política, cultural y ambiental de todo nivel, desde lo local hasta lo internacional, partiendo de un papel propositivo que aborde las necesidades y problemas de las comunidades locales y regionales. En concordancia, el programa de bienestar institucional que está encaminado a coadyuvar en el proceso de apoyo directo a los estudiantes con dificultades económicas, para la satisfacción de sus necesidades básicas como la alimentación (restaurante), techo (residencias) y salud (servicios asistenciales). En este sentido resulta primordial preparar y vender alimentos que cumplan con los parámetros de calidad y condiciones de inocuidad para la aceptabilidad y seguridad de los usuarios del restaurante. La contratación del servicio de muestreo microbiológico de ambientes, superficies, manos de manipulador, agua para consumo humano y alimentos preparados y distribuidos en el restaurante universitario es una acción fundamental para garantizar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, en particular lo establecido en la Resolución 1407 de 2022, “por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinadas al consumo humano”. Esta resolución establece que los productores de alimentos deben disponer de cinco (5) unidades de muestra del mismo lote, de acuerdo con el valor “n” muestral exigido para todas las especificaciones microbiológicas. Cumplir con esta condición es requisito indispensable para que el laboratorio encargado pueda emitir un concepto técnico de conformidad frente a la normativa. Desde el enfoque institucional, esta solicitud se enmarca en las acciones desarrolladas por el programa de Bienestar Institucional pues la prestación del servicio de restaurante universitario cumple un papel estratégico y necesario para la comunidad estudiantil, por lo cual es prioritario asegurar que los alimentos ofrecidos cumplan con los parámetros de calidad e inocuidad requeridos. Esto no solo garantiza la seguridad alimentaria de los usuarios, sino que también fortalece la aceptabilidad del servicio, contribuyendo al bienestar integral de la comunidad estudiantil.

2. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA (FUNCIONES CONCRETAS)
1. Realizar análisis microbiológico a la totalidad de muestras que se relacionan en la sección de productos entregables, de acuerdo con las especificaciones técnicas detalladas dando cumplimiento a la normatividad y regulaciones vigentes. 2. Asegurar la calidad de los análisis, realizarlo con personal capacitado, equipos calibrados y métodos validados y precisos.

 Universidad del Tolima	PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN NECESIDAD DEL SERVICIO A CONTRATAR O BIENES SUPERIORES A 100 SMLMV	Página 2 de 3
		Código: JC-P03-F01
		Versión: 03
		Fecha de Actualización: 05-09-2024

3.	El contratista debe asegurar la correcta manipulación, transporte y almacenamiento de las muestras, manteniendo la cadena de frío cuando sea necesario y utilizando métodos adecuados para evitar la contaminación cruzada.
4.	El contratista debe garantizar que el laboratorio se encuentra acreditado ante la ONAC bajo la norma IEC/ISO 17025:2017, para las matrices de aguas y alimentos en técnicas para análisis microbiológicos.
5.	Entregar el resultado de los análisis en un plazo no superior a quince (15) días después de tomar las muestras.
6.	Cumplir con las condiciones técnicas y económicas presentadas en la propuesta, la cual hace parte integral del contrato, so pena de incurrir en incumplimiento de los compromisos adquiridos.
7.	Disponer del personal capacitado, equipo, y demás que permita cumplir con el objeto del contrato.
8.	Permitir a la UNIVERSIDAD realizar todas las inspecciones requeridas, con el fin de comprobar el cumplimiento de las especificaciones técnicas y de calidad de los mismos.
9.	Los costos por traslado de los productos o servicios serán a cargo del contratista.
10.	Responder por las acciones u omisiones que pueden afectar negativamente a la Universidad en desarrollo del objeto contractual. El contratista será el único responsable por daños y perjuicios que pueda ocasionar a terceros.
11.	Informar al supervisor del contrato sobre cualquier irregularidad que advierta en desarrollo del contrato.
12.	Mantener la reserva profesional y confidencialidad sobre la información que le sea suministrada para la ejecución del contrato.
13.	Presentar toda la información que requiera el supervisor en ejercicio de sus funciones legales.
14.	Obrar con buena fe, en el desarrollo del objeto contractual
15.	Disponer de su capacidad laboral para el desarrollo de las actividades encomendadas.
16.	Las demás obligaciones que se generen por la naturaleza del contrato o de aquellas relacionadas con su objeto.

3. PRODUCTOS ENTREGABLES			
ÍTEM	NOMBRE DEL BIEN O SERVICIO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DETALLADAS	CANTIDAD
1	FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, PELADAS Y CORTADAS (ENSALADA)	De acuerdo con lo establecido en la Resolución 1407 de 2022"por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano	10
2	BEBIDAS CON JUGO	De acuerdo con lo establecido en la Resolución 1407 de 2022"por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano	10
3	ALIMENTO PREPARADA CÁRNICO COCIDO	De acuerdo con lo establecido en la Resolución 1407 de 2022"por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano	10
4	ALIMENTO PREPARADO RESTAURANTE	De acuerdo con lo establecido en la Resolución 1407 de 2022"por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano	10
5	AGUA POTABLE	De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2115 de 2007"por la cual se señalan las características para la calidad del agua de consumo humano"	2
6	AMBIENTES	No existe norma comparativa de parámetros. No obstante, se solicita hacer los siguientes análisis: recuento de aerobios y mesófilos y recuento de mohos y levaduras	6
7	FROTIS DE MANOS	No existe norma comparativa de parámetros. No obstante, se solicita hacer los siguientes análisis: recuento de coliformes totales y recuento de Escherichia coli	20
8	FROTIS DE SUPERFICIES	No existe norma comparativa de parámetros. No obstante, se solicita hacer los siguientes análisis: recuento de coliformes totales y recuento de Escherichia coli	18
9	SERVICIO TOMA DE MUESTRA	Servicio de muestro en la Universidad del Tolima sede central (Santa Helena) en Ibagué- Tolima	2

4. LUGAR O UBICACIÓN DE LOS PRODUCTOS ENTREGABLES (SI APLICA)
Restaurante Universitario de la sede central de la Universidad del Tolima.

5. VALOR ESTIMADO
VALOR \$14.500.000 en letras: CATORCE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE

6. PERFIL DEL CONTRATISTA
Persona natural o jurídica cuya actividad económica esté relacionada con el objeto contractual.

	PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN NECESIDAD DEL SERVICIO A CONTRATAR O BIENES SUPERIORES A 100 SMLMV	Página 3 de 3
		Código: JC-P03-F01
		Versión: 03
		Fecha de Actualización: 05-09-2024

7. PLAZO DE EJECUCIÓN
La duración será de tres (3) meses contados a partir de la fecha de perfeccionamiento del contrato y de la firma de acta de inicio. En todo caso no podrá superar la vigencia fiscal 2026.

8. LUGAR DE EJECUCIÓN
El contrato se ejecutará en la Universidad del Tolima sede central ubicada en el barrio Santa Helena.

9. CONSIDERACIONES ESPECIALES
- Los análisis deben realizarse por laboratorios que se encuentren acreditados bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 Favor tener en cuenta en el formato de solicitud presupuestal lo citado a continuación: - La dependencia corresponde a la Vicerrectoría de Desarrollo Humano – Restaurante Universitario - Registrar el ítem del concepto al final el rubro 3041050103- RESTAURANTE UNIVERSITARIO PROPIOS - NOMBRE DEL PROYECTO: Fortalecer los apoyos de alimentación institucional en la sede central, sede CURDN, Bajo Calima y Centros de Atención Tutorial de la Universidad del Tolima - Registrar el valor en el formato el signo \$14.500.000 - Registrar el nombre del ordenador del Gasto así: - Registrar el correo presupuestovdh@ut.edu.co y el correo de restauranteut@ut.edu.co APROBADO POR EL ORDENADOR DEL GASTO DIEGO ALBERTO POLO PAREDES VICERRECTOR DE DESARROLLO HUMANO

Firma de quien elaboró:	
Nombre de quien elaboró:	FABIO ARBEY SÁNCHEZ HERNÁNDEZ
Cargo:	Administrador Restaurante
Dependencia:	Vicerrectoría de Desarrollo Humano
E-mail:	restauranteut@ut.edu.co

Firma del ordenador del gasto:	
Nombre del ordenador del gasto:	DIEGO ALBERTO POLO PAREDES Vicerrector de Desarrollo Humano

 Universidad del Tolima	PROCEDIMIENTO PROGRAMACIÓN, PREPARACIÓN Y APROBACIÓN DEL PRESUPUESTO INSTITUCIONAL CERTIFICACIÓN		Página 1 de 1
			Código: PI-P02-F03
			Versión: 02
			Fecha de aprobación: 26-09-2023
Fecha:	19 DE febrero DE 2026		
Dependencia:	VICERRECTORÍA DE DESARROLLO HUMANO - RESTAURANTE UNIVERSITARIO		
QUE EL SIGUIENTE BIEN O SERVICIO			
OBJETO:			
Prestar servicios de muestreo y análisis microbiológico para el restaurante universitario			
VALOR:	\$14.137.974	LETRAS:	CATORCE MILLONES CIENTO TREINTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS M/CTE.
SE ENCUENTRA INCLUIDO DENTRO DEL:			
MARQUE CON X			
1. PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES	☒	VIGENCIA: 2026	
2. ADICIÓN AL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES	☐		
 GUSTAVO ADOLFO RINCÓN BOTERO Jefe Oficina de Planeación y Desarrollo Institucional			

ESTUDIO PREVIO - 436

Fecha: 11 de Marzo de 2026 a las 18:04

Solicitante: 13992500 - FABIO ARBEY SANCHEZ HERNANDEZ

Dependencia Solicitante: RESTAURANTE

Eje estrategico: Bienestar para el desarrollo humano integral incluyente e intercultural

Ordenador del gasto: 7713989 - DIEGO ALBERTO POLO PAREDES

Ordenación del gasto: VICERRECTOR DE DESARROLLO HUMANO

Elaborado: 1110599843 - BRIYITH PAOLA RODRIGUEZ BONILLA

Valor: \$ 14.137.974,00

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

El eje de compromiso social integra dos programas macro: el programa de Desarrollo Humano y el programa de Proyección Social. En el primero se promueve el principio de equidad en el ingreso y permanencia de los estudiantes, se trabajará por la equidad de género, se propiciarán condiciones para una buena salud mental y física de la comunidad universitaria, se promoverán el deporte y la recreación para el disfrute del ocio y el tiempo libre y se impulsarán las artes y las diversas expresiones culturales orientadas a la movilización de liderazgos sociales, políticos, económicos y culturales que dinamicen la realidad social. El segundo abarca acciones de apertura a la realidad social, económica, política, cultural y ambiental de todo nivel, desde lo local hasta lo internacional, partiendo de un papel propositivo que aborde las necesidades y problemas de las comunidades locales y regionales. En concordancia, el programa de bienestar institucional que está encaminado a coadyuvar en el proceso de apoyo directo a los estudiantes con dificultades económicas, para la satisfacción de sus necesidades básicas como la alimentación (restaurante), techo (residencias) y salud (servicios asistenciales). En este sentido resulta primordial preparar y vender alimentos que cumplan con los parámetros de calidad y condiciones de inocuidad para la aceptabilidad y seguridad de los usuarios del restaurante.

La contratación del servicio de muestreo microbiológico de ambientes, superficies, manos de manipulador, agua para consumo humano y alimentos preparados y distribuidos en el restaurante universitario es una acción fundamental para garantizar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, en particular lo establecido en la Resolución 1407 de 2022, "por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinadas al consumo humano". Esta resolución establece que los productores de alimentos deben disponer de cinco (5) unidades de muestra del mismo lote, de acuerdo con el valor "n" muestral exigido para todas las especificaciones microbiológicas. Cumplir con esta condición es requisito indispensable para que el laboratorio encargado pueda emitir un concepto técnico de conformidad frente a la normativa. Desde el enfoque institucional, esta solicitud se enmarca en las acciones desarrolladas por el programa de Bienestar Institucional pues la prestación del servicio de restaurante universitario cumple un papel estratégico y necesario para la comunidad estudiantil, por lo cual es prioritario asegurar que los alimentos ofrecidos cumplan con los parámetros de calidad e inocuidad requeridos. Esto no solo garantiza la seguridad alimentaria de los usuarios, sino que también fortalece la aceptabilidad del servicio, contribuyendo al bienestar integral de la comunidad estudiantil.

CONTRATO A CELEBRAR

Contrato de prestación de servicios

OBJETO CONTRACTUAL

Prestar servicios de muestreo y análisis microbiológico para el Restaurante Universitario

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Realizar análisis microbiológico a la totalidad de muestras que se relacionan en la sección de productos entregables, de acuerdo con las especificaciones técnicas detalladas dando cumplimiento a la normatividad y regulaciones vigentes. 2. Asegurar la calidad de los análisis, realizarlo con personal capacitado, equipos calibrados y métodos validados y precisos. 3. El contratista debe asegurar la correcta manipulación, transporte y almacenamiento de las muestras, manteniendo la cadena de frío cuando sea necesario y utilizando métodos adecuados para evitar la contaminación cruzada. 4. El contratista debe garantizar que el laboratorio se encuentra acreditado ante la ONAC bajo la norma IEC/ISO 17025:2017, para las matrices de aguas y alimentos en técnicas para análisis microbiológicos. 5. Entregar el resultado de los análisis en un plazo no superior a quince (15) días después de tomar las muestras. 6. Cumplir con las condiciones técnicas y económicas presentadas en la propuesta, la cual hace parte integral del contrato, so pena de incurrir en incumplimiento de los compromisos adquiridos. 7. Disponer del personal capacitado, equipo, y demás que permita cumplir con el objeto del contrato. 8. Permitir a la UNIVERSIDAD realizar todas las inspecciones requeridas, con el fin de comprobar el cumplimiento de las especificaciones técnicas y de calidad de los mismos. 9. Los costos por traslado de los productos o servicios serán a cargo del contratista. 10. Responder por las acciones u omisiones que pueden afectar negativamente a la Universidad en desarrollo del objeto contractual. El contratista será el único responsable por daños y perjuicios que pueda ocasionar a terceros. 11. Informar al supervisor del contrato sobre cualquier irregularidad que advierta en desarrollo del contrato. 12. Mantener la reserva profesional y confidencialidad sobre la información que le sea suministrada para la ejecución del contrato. 13. Presentar toda la información que requiera el supervisor en ejercicio de sus funciones legales. 14. Obrar con buena fe, en el desarrollo del objeto contractual. 15. Disponer de su capacidad laboral para el desarrollo de las actividades encomendadas. 16. Las demás obligaciones que se generen por la naturaleza del contrato o de aquellas relacionadas con su objeto.

PERFIL DEL CONTRATISTA

Persona natural o jurídica cuya actividad económica esté relacionada con el objeto contractual.

PLAZO DE EJECUCIÓN

La duración será de tres (3) meses contados a partir de la fecha de perfeccionamiento del contrato y de la firma de acta de inicio. En todo caso no podrá superar la vigencia fiscal 2026.

LUGAR DE EJECUCIÓN

El contrato se ejecutará en la Universidad del Tolima sede central ubicada en el barrio Santa Helena.

PRODUCTOS Y SERVICIOS

Cantidad	Producto / Servicio	Descripción
----------	---------------------	-------------

1	SERVICIOS DE LABORATORIO GRAVADOS	1 FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, PELADAS Y CORTADAS (ENSALADA) De acuerdo con lo establecido en la Resolución 1407 de 2022, por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. 10 2 BEBIDAS CON JUGO De acuerdo con lo establecido en la Resolución 1407 de 2022, por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. 10 3 ALIMENTO PREPARADO CÁRNICO COCIDO De acuerdo con lo establecido en la Resolución 1407 de 2022, por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. 10 4 ALIMENTO PREPARADO RESTAURANTE De acuerdo con lo establecido en la Resolución 1407 de 2022, por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. 10 5 AGUA POTABLE De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2115 de 2007, por la cual se señalan las características para la calidad del agua de consumo humano. 2 6 AMBIENTES No existe norma comparativa de parámetros. No obstante, se solicita realizar los siguientes análisis: recuento de aerobios y mesófilos, y recuento de mohos y levaduras. 6 7 FROTIS DE MANOS No existe norma comparativa de parámetros. No obstante, se solicita realizar los siguientes análisis: recuento de coliformes totales y recuento de Escherichia coli. 20 8 FROTIS DE SUPERFICIES No existe norma comparativa de parámetros. No obstante, se solicita realizar los siguientes análisis: recuento de coliformes totales y recuento de Escherichia coli. 18 9 SERVICIO TOMA DE MUESTRA Servicio de muestreo en la Universidad del Tolima, sede central (Santa Helena), Ibagué – Tolima. 2
---	-----------------------------------	---

REFERENCIA PRESUPUESTO

Documento	Rubro	Centro de Costo	Fuente de Finaciamiento	Total
CDP - 817	30410101 - ALIMENTACIÓN UNIVERSITARIA 2026 PROPIOS	04010101 - DESPACHO VICERRECTORÍA DE DESARROLLO HUMANO	111 - PROPIOS	14.137.974,00

CONDICIONES DE PAGO

Forma de Pago	Descripción	Valor
Transferencia electrónica	La Universidad del Tolima cancelará al contratista, la suma pactada en el contrato de la siguiente forma: El pago al contratista se realizará en pagos parciales, supeditado esté a la entrega del informe parcial, presentación de la factura, la constancia de recibido a satisfacción por parte del supervisor. Para el último pago el contratista debe presentar un informe general de la gestión realizada durante la ejecución del contrato. NOTA 1: El pago se cancelará, previo cumplimiento de los trámites administrativos a que haya lugar. NOTA 2. Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para su trámite interno sólo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten en debida forma o se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensaciones de ninguna naturaleza. Se deberán radicar antes del cierre contable fijado por la Universidad. El valor presupuestado contempla el perfil y las obligaciones del contratista. Para los contratos de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión no se requiere análisis del sector	\$ 14.137.974,00

MODALIDAD
Menor Cuantía

CAUSAL	
Nombre	Descripción
No aplica	No aplica

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DEL RIESGO					
Tipo	Descripción del riesgo	Consecuencia de la concurrencia del riesgo	Controles / Tratamiento	Asignación	Valor
Riesgos Operacionales	Incumplimiento de las actividades	Incumplimiento del objeto contractual	Seguimiento periódico de las actividades, presentación de informes y valoración del cumplimiento por parte de la supervisión.	Contratista	RIESGO MEDIO
Riesgos Tecnológicos	Pérdida de información por daños en las unidades de almacenamiento de datos, o en los equipos utilizados.	Pérdida de información	Revisión y disposición de la tecnología requerida, estableciendo copias de seguridad de la información recopilada	Contratista	RIESGO BAJO
Riesgos Social	Protestas de la comunidad universitaria	Cierre de la Universidad imposibilitando o demorando los trámites y obligaciones por parte del contratista.	Cierre de la Universidad imposibilitando o demorando los trámites y obligaciones por parte del contratista.	Contratista	RIESGO MEDIO

GARANTÍA	
Amparo	Descripción
Amparo de cumplimiento de las obligaciones adquiridas	Equivalente al veinte por ciento 20 del mismo y con vigencia igual al plazo del contrato y seis 6 meses más.
Amparo de calidad del servicio	En cuantía mínima equivalente al veinte por ciento 20 del mismo y con vigencia igual al plazo del contrato y seis 6 meses más.

REQUISITOS HABILITANTES	
Tipo de requisito	Descripción

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL PARA PERSONAS JURÍDICAS

Si el proponente es una persona jurídica nacional o extranjera con sucursal en Colombia, deberá comprobar su existencia y representación legal, mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio. Cuando se trate de personas jurídicas extranjeras, que no tengan establecida sucursal en Colombia, deberán comprobar su existencia y representación legal de conformidad con las normas de su país de origen, atendiendo lo establecido en el Pliego de Condiciones para la presentación de documentos expedidos en el extranjero.

El Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio, en el cual se constate la vigencia de la sociedad, la cual no podrá ser inferior al término de duración del contrato su periodo de liquidación y un (1) año más; las facultades de limitación para la celebración de contratos, del representante legal y que su objeto social guarde relación con el objeto del presente proceso.

Si existieren limitaciones en las facultades del representante legal para contratar y comprometer a la sociedad, deberá acreditar mediante copia del acta expedida como lo determina el Código de Comercio, que ha sido facultado por el órgano social que se requiera, conforme sus estatutos, para presentar la propuesta y firmar el respectivo contrato hasta por el valor total del mismo.

Si el proponente es persona jurídica que legalmente no está obligada a registrarse en la Cámara de Comercio, debe allegar el documento legal idóneo que acredite su existencia y representación o reconocimiento de personería jurídica con fecha no superior a treinta (30) días calendario de antelación a la fecha de cierre.

Cuando el monto de la propuesta fuere superior al límite autorizado al representante legal, el proponente anexará la correspondiente autorización impartida por la junta de socios o el estamento de la sociedad que tenga esa función y que lo faculte específicamente para presentar la propuesta en este proceso y celebrar el contrato respectivo, en caso de resultar seleccionado.

En el evento que, del contenido del certificado expedido por la Cámara de Comercio, se haga la remisión a los estatutos de la sociedad para establecer las facultades del representante legal, el proponente anexará copia de la parte pertinente de dichos estatutos, y si de éstos se desprende que hay limitación para presentar la propuesta en cuanto a su monto, se adjuntará la autorización específica para participar en este proceso y suscribir el contrato con La Universidad del Tolima.

Para el caso de Consorcios y Uniones Temporales, cada sociedad integrante de los mismos, deberá comprobar su existencia y representación, mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio, el cual deberá contener la información y cumplir las mismas exigencias anteriormente citadas

La fecha de expedición no podrá ser superior a treinta (30) días calendario anteriores a la estipulada como fecha límite para presentar propuestas. En caso de prórroga del plazo del cierre del presente proceso, el certificado tendrá validez con respecto a la primera fecha de cierre. Las personas jurídicas extranjeras deberán cumplir los siguientes requisitos: Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia, deberán acreditar su existencia y representación legal, con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, expedido a más tardar dentro de los treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha de cierre del presente proceso, en el que conste su existencia, su fecha de constitución, objeto, vigencia, nombre del representante legal, o de la(s) persona(s) que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directivo que le faculte expresamente.

1. Acreditar que su objeto social incluya las actividades principales objeto del presente proceso
2. Acreditar la suficiencia de la capacidad de su apoderado o Representante Legal en Colombia

Si una parte de la información solicitada no se encuentra incorporada en el certificado que acredita la existencia y representación, o si este tipo de certificados no existen de acuerdo con las leyes que rijan estos aspectos en el país de origen de la persona jurídica, la información deberá presentarse en documento independiente expedido por una autoridad competente de tal país o en su defecto, en documento expedido por el máximo órgano directivo de la persona jurídica. Las personas jurídicas extranjeras que se encuentren dentro del supuesto de hecho señalado en este párrafo, deberán declarar que, según la legislación del país de origen, las certificaciones o información no puede aportarse en los términos exigidos en este Pliego, tal como lo dispone el artículo 177 del Código General del Proceso.

La persona natural extranjera sin domicilio en Colombia acreditará su existencia mediante la presentación de la copia de su pasaporte o del documento que fije su residencia temporal o permanente en Colombia.

Debe estar renovado en el año 2025 y en firme.

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA	La carta de presentación de la propuesta debe presentarse firmada por el proponente o el representante legal para el caso de personas jurídicas o proponentes asociativos, utilizando el modelo Anexo No. 1 "CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA". Dicho documento debe contener como mínimo, la identificación del proponente, número de teléfono, dirección, correo electrónico y la manifestación sobre el conocimiento de las condiciones establecidas en los Pliegos de Condiciones y la aceptación de su contenido, los riesgos previsibles y la normatividad aplicable al mismo
REGISTRO MERCANTIL PARA PERSONAS NATURALES CON ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	El proponente deberá presentar el registro mercantil renovado año 2024 expedido por la Cámara de Comercio, con fecha no mayor a treinta (30) días calendario de antelación a la fecha de cierre, donde conste que las actividades económicas está acorde con el objeto del proceso, y evidencie una duración del establecimiento mínimo de cinco (5) años
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL PARA PERSONAS JURÍDICAS	Cuando se trate de documentos de naturaleza pública otorgados en el exterior, los proponentes deberán cumplir con su legalización de acuerdo con la Convención de la Apostilla o la consularización de documentos públicos otorgados en el extranjero, trámite que consiste en el certificado mediante el cual se avala la autenticidad de la firma y el título a que ha actuado la persona firmante del documento y que se surte ante la autoridad competente en el país de origen.
PROPUESTAS CONJUNTAS EN CONSORCIO O UNION TEMPORAL	Si la propuesta es presentada por un Consorcio o Unión Temporal se debe adjuntar a la propuesta el documento de conformación (VER ANEXO No. 2 Y 3), el cual debe contener: • Indicación en forma expresa si su participación es a título de consorcio o unión temporal. • Reglas básicas que regulan su relación. Los términos y extensión de la participación en la propuesta y las obligaciones derivadas del objeto y de la ejecución del contrato, las cuales no podrá modificar sin el consentimiento previo y escrito de la Universidad del Tolima. • Manifestación de manera clara y expresa, sobre todas y cada una de las obligaciones derivadas de la propuesta y de la ejecución del contrato. Cuando se trate de miembros de un consorcio, la responsabilidad es solidaria e ilimitada; tratándose de los miembros de una unión temporal, la responsabilidad es solidaria por el cumplimiento total de la propuesta y del objeto contratado, pero las sanciones por el incumplimiento de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato, se impondrán de acuerdo con la participación (porcentaje o extensión) de cada uno de los miembros de la unión temporal. • Duración igual al plazo de ejecución del contrato y un (1) año más. • Representante del Consorcio o Unión Temporal quién suscribirá la propuesta y el contrato, en caso de resultar adjudicatario. • Acreditación de la existencia y representación de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal según su naturaleza jurídica, quienes además deben cumplir con los demás requisitos indicados en esta invitación. • Suscripción del documento por cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal. • Con la sola presentación del documento de conformación del consorcio o unión temporal, se entenderá aceptado por cada uno de sus integrantes, el compromiso de no ceder, a ningún título, su participación o la posición negocial en el consorcio o unión temporal a los demás integrantes o a un tercero.
CEDULA DE CIUDADANIA O DE EXTRANJERIA	El proponente deberá presentar la respectiva copia de la cedula de ciudadanía o de extranjería de la persona natural o del Representante legal de la persona jurídica. En caso de Consorcios o Uniones temporales, cada uno de los miembros deberá presentar este documento

AUTORIZACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL YO APODERADO	En ausencia del representante legal de la entidad, deberá existir poder con nota de presentación personal del representante legal, para que un delegado que presente propuesta y actué en todo o en parte del proceso, para este caso la persona apoderada deberá anexar la copia de su documento de identidad. Si el proponente actúa a través de un representante o apoderado, deberá acreditar mediante documento legalmente expedido, que su representante o apoderado está expresamente facultado para presentar la propuesta y firmar el contrato respectivo.
APODERAMIENTO DE PERSONAS EXTRANJERAS JURIDICA	Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia, deberán acreditar un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, participar y comprometer a su representada en las diferentes instancias del proceso, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran, así como el contrato, suministrar la información que le sea solicitada, y demás actos necesarios de acuerdo con el Pliego de Condiciones, así como para representarla judicial o extrajudicialmente hasta la constitución de la sucursal en Colombia, en caso de resultar adjudicatario, de conformidad con lo señalado en el título VIII del Libro II del Código de Comercio Colombiano. Dicho apoderado podrá ser el mismo apoderado único para el caso de personas extranjeras que participen en Consorcio o Unión Temporal, y en tal caso, bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los participantes del Consorcio o Unión Temporal con los requisitos señalados en el pliego relacionados con documentos extranjeros; particularmente con lo exigido en el Código de Comercio de Colombia. El poder a que se refiere este párrafo podrá otorgarse en el mismo acto de constitución del Consorcio o Unión Temporal.
Certificado de antecedentes judiciales otorgado por la Policía Nacional	Deberá presentar antecedentes judiciales de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica, y certificado (pantallazo) de no vinculación al sistema de medidas correctivas de la policía nacional, con fecha no mayor a treinta (30) días calendario de antelación a la fecha de cierre. La Universidad consultará y verificará estos antecedentes.
INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES	El proponente deberá entregar debidamente diligenciado y firmado por el representante legal, para el caso de proponentes asociativos estará firmada por el representante, debidamente facultado en los términos de la ley, en las condiciones de la presente invitación, el documento modelo de manifestación del proponente sobre inhabilidades e incompatibilidades que se encuentra en el Anexo No. 4 " DECLARACIÓN SOBRE INHABILIDADES O INCOMPATIBILIDADES", en este documento el proponente manifestará bajo la gravedad del juramento que no está incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad o en las prohibiciones establecidas en la constitución Política, en la ley, en el Estatuto General de Contratación de la Universidad del Tolima Acuerdo del Consejo Superior N. 050 del 2018 y Resolución reglamentaria. En el caso de los consorcios o uniones temporales. la manifestación bajo la gravedad del juramento de no encontrarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad, o en las prohibiciones establecidas en la Constitución Política, en la ley, en el Estatuto General de Contratación de la Universidad del Tolima Acuerdo del Consejo Superior N. 050 del 2018 y Resolución reglamentaria, se hará en el Anexo No. 4 y será suscrito por cada uno de los representantes de los miembros que integran el consorcio o la unión temporal de manera independiente.

CERTIFICACION DE PAGO DE APORTES A SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES	El proponente debe certificar estar dentro de los seis (6) meses anteriores a la fecha de la diligencia de cierre del proceso y entrega de propuestas, a paz y salvo con el pago de las obligaciones asumidas por concepto de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda, para lo cual deberá aportar certificación suscrita por la persona natural, o por el revisor fiscal o representante legal de la persona jurídica, según sea el caso, de conformidad con los anexos No. 5 o 6. Lo anterior, con el fin de dar cumplimiento a lo señalado por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y las demás normas complementarias y modificatorias. En caso de ser aportada certificación del revisor fiscal deberá allegar copia de la tarjeta profesional de contador y certificado de antecedentes vigente expedido por la junta central de contadores. En caso de ofertas conjuntas, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, debe allegar este documento. De acuerdo a lo establecido en el Decreto Reglamentario No. 2286 de 2003, los proponentes que se encuentren excluidos del pago de aportes al régimen de subsidio familiar, SENA e ICBF, deberán acreditar dicha situación, a través de certificación suscrita bajo la gravedad de juramento, por el revisor fiscal o representante legal de la persona jurídica, o por la persona natural, según sea el caso. La Entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas entidades la información que suministran los proponentes.
CERTIFICACION DE PAGO DE APORTES A SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES	El proponente debe certificar estar dentro de los seis (6) meses anteriores a la fecha de la diligencia de cierre del proceso y entrega de propuestas, a paz y salvo con el pago de las obligaciones asumidas por concepto de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda, para lo cual deberá aportar certificación suscrita por la persona natural, o por el revisor fiscal o representante legal de la persona jurídica, según sea el caso, de conformidad con los anexos No. 5 o 6. Lo anterior, con el fin de dar cumplimiento a lo señalado por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y las demás normas complementarias y modificatorias. En caso de ser aportada certificación del revisor fiscal deberá allegar copia de la tarjeta profesional de contador y certificado de antecedentes vigente expedido por la junta central de contadores. En caso de ofertas conjuntas, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, debe allegar este documento. De acuerdo a lo establecido en el Decreto Reglamentario No. 2286 de 2003, los proponentes que se encuentren excluidos del pago de aportes al régimen de subsidio familiar, SENA e ICBF, deberán acreditar dicha situación, a través de certificación suscrita bajo la gravedad de juramento, por el revisor fiscal o representante legal de la persona jurídica, o por la persona natural, según sea el caso. La Entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas entidades la información que suministran los proponentes.
RUT	El proponente deberá presentar el Registro Único Tributario (RUT) expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN debidamente actualizado. En caso de consorcio o unión temporal cada uno de los integrantes deberá presentar este documento

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DEL REVISOR FISCAL	Cuando la certificación de pago de aportes allegada se encuentre suscrita por el revisor fiscal del proponente o de cada uno de los miembros del consorcio, de la unión temporal, deberá allegar el certificado de vigencia de inscripción y antecedentes disciplinarios, vigente, expedido por la Junta Central de Contadores, de la tarjeta profesional del contador público responsable de la suscripción de dicha certificación. Lo anterior permite garantizar la idoneidad y desempeño ético y profesional del (contador público) que suscribe dicha certificación y verificar por parte de la Entidad la vigencia de la Certificación de Inscripción y Antecedentes Disciplinarios del contador responsable de la suscripción de la certificación de aportes o si registra antecedentes disciplinarios que le impidan ejercer su profesión.
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN	Los Proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el ANEXO NO. 7, en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción. Si hay incumplimiento comprobado del compromiso anticorrupción por parte del Proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el Proceso de Contratación actúe en su nombre, es causal suficiente para la terminación anticipada del contrato si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la Adjudicación del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.
ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DE LA PERSONA JURÍDICA Y DEL REPRESENTANTE LEGAL	El proponente deberá presentar certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación, de la persona natural o persona jurídica y del representante legal, con fecha no mayor a treinta (30) días calendario de antelación a la fecha de cierre. El proponente, representante legal y todos los integrantes de consorcios o uniones temporales, no deberán tener antecedentes disciplinarios que le inhabiliten o impidan presentar la oferta y celebrar el proceso. La Universidad consultará y verificará estos antecedentes.
ANTECEDENTES FISCALES DE LA PERSONA JURÍDICA Y DEL REPRESENTANTE LEGAL	El proponente deberá presentar certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la Nación, de la persona natural o persona jurídica y del representante legal, con fecha no mayor a treinta (30) días calendario de antelación a la fecha de cierre. La Universidad consultará y verificará estos antecedentes.

POLIZA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA	Se deberá anexar la póliza original, la cual será expedida por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, por un valor del 10% del valor de la oferta y valido por 90 días contados a partir de la fecha de entrega de la propuesta, según cronograma, en total cumplimiento de la siguiente información: a. Beneficiario: UNIVERSIDAD DEL TOLIMA (NIT. 890700640-7). b. Afianzado: El oferente. Nota: En caso de que el oferente sea consorcio o unión temporal, en el texto de la póliza se deberán describir los nombres de sus integrantes, su identificación y el porcentaje de participación. El tomador debe ser el consorcio o unión temporal. c. Cuantía: Diez por ciento (10%) del valor total de la oferta. d. Vigencia: noventa (90) días contados a partir de la presentación de la propuesta. En todo caso, su vigencia se extenderá hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual. Al proponente se le hará efectiva la garantía de seriedad de la propuesta en el evento que: 1. Solicite el retiro de la propuesta después del cierre del proceso, salvo en caso de inhabilidad o incompatibilidad sobreviniente. 2. Cuando el proponente favorecido con la adjudicación no suscriba el contrato en el término señalado por la Universidad, o no cumpla con las garantías contractuales. Nota 1: En caso de que haya lugar a suspensión del proceso de selección se deberá ampliar la póliza Nota 2: Se deberá suscribir una póliza de seriedad de la propuesta por cada grupo ofertado.
Certificación Bancaria	Deberá presentar copia de la certificación bancaria de la entidad financiera con quien maneje los servicios.

Los proponentes interesados en participar en este proceso, deberán demostrar que cumplen con los indicadores financieros de acuerdo a la información establecida en la documentación solicitada en la presente Invitación Pública.

La Universidad del Tolima realizará la verificación de los requisitos habilitantes financieros y de capacidad organizacional de los proponentes o los integrantes de consorcios o uniones temporales quienes deberán allegar el Registro Único de Proponentes vigente y en firme expedido por la Cámara de Comercio con la información financiera actualizada al 31 de diciembre de 2025, la cual deberá estar vigente y en firme como máximo antes de la fecha en que finaliza el traslado de la evaluación.

NOTA 1: La verificación de los indicadores financieros y de capacidad organizacional se realizará tomando como referencia dos decimales, prescindiendo de cualquier fórmula de redondeo o aproximación. Para el presente proceso de selección los proponentes deberán acreditar los siguientes requisitos financieros, los cuales se verificarán en el RUP Se hará sobre la base de los siguientes indicadores financieros:

INDICADOR	FÓRMULA	REQUISITO MÍNIMO
Índice de Liquidez	$\text{Activo Corriente} / \text{Pasivo Corriente}$	Mayor o igual a 1,2
Nivel de Endeudamiento	$\text{Pasivo Total} / \text{Activo Total}$	Menor o igual al 80%
Capital de Trabajo	$\text{Activo Corriente} - \text{Pasivo Corriente}$	Mayor o igual al 50% del valor del presupuesto oficial (Mayor o igual \$14.137.974– presupuesto oficial del presente proceso)

REQUISITOS DE CONTENIDO FINANCIERO

El no cumplimiento de los índices financieros de acuerdo a las condiciones anteriores, será causal de rechazo de la propuesta.

1. **ÍNDICE DE LIQUIDEZ:** Activo Corriente/ Pasivo Corriente, el cual determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo.

El índice de liquidez debe ser mayor o igual a 1,2

Se considerará HÁBIL el proponente que presente una LIQUIDEZ igual o mayor a 1.2.

1. **NIVEL DE ENDEUDAMIENTO:** El proponente deberá acreditar un nivel de endeudamiento igual o inferior al 80%, calculado así:

Nivel de Endeudamiento = $\text{Pasivo Total} / \text{Activo Total}$

Se considerará HÁBIL el proponente que presente un Nivel de Endeudamiento igual o inferior al 80%

1. **CAPITAL DE TRABAJO:** Activo corriente – Pasivo corriente, el cual asegura que el proponente cuenta con recursos suficientes para iniciar y sostener la operación logística sin afectar la prestación del servicio.

Requisito habilitante: Mayor o igual al 50% del valor del presupuesto oficial

Estos indicadores permiten verificar la capacidad del proponente para asumir las obligaciones derivadas del contrato, garantizando solvencia y respaldo financiero acorde con la ejecución del objeto contractual.

Experiencia específica del Proponente

Para acreditar la experiencia mínima habilitante del proponente, se debe acreditar dos (02) contratos suscritos, ejecutados y terminados, cuya actividad económica se encuentre relacionada con la organización y ejecución de eventos, relacionados con el objeto del presente estudio previo es decir "PRESTAR SERVICIOS DE MUESTREO Y ANALISIS MICROBIOLOGICO".

El proponente no deberá estar incurso en las causales de inhabilidad o incompatibilidad para la celebración del contrato.

Si los contratos fueron celebrados bajo la modalidad de consorcio o unión temporal se deberá aportar la carta de conformación de esta sociedad para determinar su porcentaje de participación.

No serán tenidas en cuenta certificaciones o documentos soporte de contratos no ejecutados en su totalidad o certificaciones que manifiesten una calidad baja o mala del producto o que tengan algún tipo de multa o sanción.

Todas las certificaciones deben cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Número del contrato (si lo tiene).
- b. Entidad contratante
- c. Objeto
- d. Valor
- e. Fecha de suscripción
- f. Fecha de inicio
- g. Fecha de terminación

En caso de que la certificación no contenga la totalidad de la información solicitada, se deberá adjuntar copia del contrato y acta de liquidación o recibo a satisfacción del contrato. En el evento de propuestas presentadas por uniones temporales o consorcios, las certificaciones requeridas, igualmente deben cumplir con la anterior información y requisitos para acreditar la experiencia del proponente. La experiencia debe ser acreditada por sus miembros y serán tenidas en cuentas por el porcentaje de participación.

En caso de presentarse certificaciones por adiciones a los contratos principales,

éstas se verificarán en conjunto con el contrato principal al que están adicionando. Si la certificación fue liquidada en moneda diferente al peso colombiano, la Universidad del Tolima procederá a su convertibilidad a pesos colombianos (\$), tomando como base la TRM (tasa representativa del mercado) reportada por el Banco de la República a la fecha de terminación del respectivo contrato. En caso que el proponente no cuente con certificaciones de experiencia, podrá aportar en su remplazo un documento contractual idóneo, actas de liquidación, actas de recibo a satisfacción, contratos o cualquier otro documento contractual expedido por el contratante, siempre y cuando se pueda verificar los requisitos aquí descritos.

Propuesta económica	La oferta económica será presentada por el proponente de manera electrónica dentro de su propuesta diligenciando el Anexo 8 "Oferta económica". La omisión en la presentación del ofrecimiento económico, o la modificación de las especificaciones técnicas genera el rechazo de la oferta. El valor cotizado se consignará en pesos colombianos y deberá ser igual o inferior al presupuesto oficial. El proponente ofertará la TOTALIDAD de los ítems requeridos. Si se detecta la carencia de la propuesta económica de un ítem la propuesta se rechazará. El cálculo del precio de los ítems ofertados incluirá todos los gastos, transportes, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones que se causen con ocasión de la presentación de la oferta, suscripción y ejecución del contrato, de acuerdo con las normas legales vigentes, ya que los mismos se entienden y se asumen por cuenta del proponente. De igual manera se encuentran incluidos los gastos de salarios, primas legales y extralegales, bonificaciones, parafiscales, alojamiento, sostenimiento, alimentación, transporte dentro o fuera de la ciudad de Ibagué y viáticos o desplazamiento de los consultores o gerente de proyecto a la ciudad de Ibagué, los cuales se entienden serán asumidos por el proponente. Corrección Aritmética: La Entidad realizará la corrección aritmética a la oferta económica presentada cuando al realizar la verificación de la misma, se determine que existe un error aritmético en el resultado de la operación realizada, partiendo siempre de los precios unitarios sin IVA, ofertados por el proponente. NOTA: Si el proponente no discrimina el impuesto al valor agregado IVA y el servicio causa dicho impuesto, la Universidad del Tolima lo considerará incluido en el valor total de la propuesta y así lo aceptará el proponente. Teniendo en cuenta que la oferta económica se establece en un formato estándar, no se aceptan documentos diferentes que se asemejen u homologuen al Anexo "Oferta económica", como requisito de participación. El proponente deberá aportar propuesta económica, no se aceptan propuestas parciales.
---------------------	---

PONDERACIÓN			
Tipo de Criterio	Criterio	Descripción	Puntos Máximos
Oferta economica	MENOR VALOR	1. MENOR VALOR: Se asignará (600) puntos a la propuesta más económica, evidenciando la sumatoria de todos los ítems propuestos. A las demás propuestas se le descontarán (100) puntos de manera descendente, es decir a mayor valor menor puntaje. FACTOR ECONÓMICO PUNTAJE (Hasta 600 puntos): Propuesta más económica 600 La segunda propuesta más económica 500 La tercera propuesta más económica 400 La cuarta y demás propuestas económicas 300 Para otorgar este puntaje, se revisará por parte del comité evaluador que cumpla con todas las características técnicas y cantidades exigidas. NOTA: Se debe establecer claramente dentro de la propuesta si los servicios ofertados tienen o no el IVA, de no especificarse por ninguna parte se presumirá que se encuentra incluido. No se aceptan propuestas parciales o dejar de ofertar alguna necesidad del presupuesto oficial, genera rechazo de la oferta. Sobre los precios netos ofertados, incluido IVA.	600

EXPERIENCIA ESPECIFICA	EXPERIENCIA ACREDITADA	2. EXPERIENCIA: Se asignan 50 puntos por cada contrato o certificación que acredite en actividades relacionadas con el objeto contractual hasta un máximo de 400 puntos.	400
---------------------------	------------------------	--	-----

Ordenador del Gasto	Vo. Bo. Profesional Universitario - Oficina Jurídica y Contractual
DIEGO ALBERTO POLO PAREDES C.C. 7713989	BRIYITH PAOLA RODRIGUEZ BONILLA
	
Elaboro: 1110599843 - BRIYITH PAOLA RODRIGUEZ BONILLA	

 Universidad del Tolima	PROCEDIMIENTO DE PRESUPUESTO	Página 1 de 1
	SOLICITUD DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	Código: GF-P01-F01
		Versión: 11
		Fecha Aprobación: 31-10-2024
PARA DILIGENCIAR LA SOLICITUD TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE:		
A. LA APROBACIÓN DEBE SER FIRMADA POR EL ORDENADOR DEL GASTO CORRESPONDIENTE CONFORME A LA NORMATIVA VIGENTE		
B. EL ENVÍO DE CDP SOLO SE HARA A TRAVÉS DEL CORREO INSTITUCIONAL DEL INTERESADO		
FECHA:	19/02/2026	
DEPENDENCIA:	VICERRECTORÍA DE DESARROLLO HUMANO – RESTAURANTE UNIVERSITARIO	
CONCEPTO:	Prestar servicios de muestreo y análisis microbiológico para el Restaurante Universitario Rubro: 30410101- ALIMENTACIÓN UNIVERSITARIA 2026 PROPIOS	
CÓDIGO BPUT: (Solo para recursos de inversión):	BPUT-IN-4726-2026	
NOMBRE DEL PROYECTO:	Alimentación Universitaria 2026	
VALOR TOTAL:	\$14.137.974	
El presente CDP se solicita por una vigencia de: 60 día (s) mes (es)		
 _____ APROBADO POR EL ORDENADOR DEL GASTO DIEGO ALBERTO POLO PAREDES VICERRECTOR DE DESARROLLO HUMANO		
CORREO INSTITUCIONAL PARA ENVÍO DEL CDP: cdiazv@ut.edu.co – presupuestovdh@ut.edu.co		
DILIGENCIAMIENTO INTERNO DE LA SECCIÓN DE PRESUPUESTO		 Universidad del Tolima
FECHA DE RECIBIDO:	NÚMERO DE CDP EXPEDIDO:	



20/10/2019 - V
CA 1 -2019-10-24
Confirmado

20/02/2026

EL RESPONSABLE DE PRESUPUESTO CERTIFICA:

Que de conformidad con el Artículo 52 del Estatuto Orgánico de Presupuesto (Acuerdo 049 de 2019) , existe Disponibilidad Presupuestal para la Vigencia año 2025

CDP-817 **T. Comprobante** Vigencia actual **Doc. Externo**

Proyecto	47262026 - Alimentación Universitaria 2026
Descripción	Prestar servicios de muestreo y análisis microbiológico para el Restaurante Universitario

Rubro	F. financiamiento	C.costos	Ref	Subtotal	Valor
2 - PRESUPUESTO DE GASTOS					
3 - GASTOS DE INVERSIÓN					
304 - EJE 4 BIENESTAR PARA EL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL INCLUYENTE E INTERCULTURAL					
3041 - DESARROLLO HUMANO INTEGRAL					
304101 - ALIMENTACIÓN UNIVERSITARIA 2026					
30410101-ALIMENTACIÓN UNIVERSITARIA 2026 PROPIOS	111 - PROPIOS	04010101 - DESPACHO VICERRECTORÍA DE SCDP-813 DESARROLLO HUMANO			\$ 14.137.974,00
Total					\$ 14.137.974,00

Total en letras CATORCE MILLONES CIENTO TREINTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS SETENTA Y CUATRO CON CERO CENTAVOS


Universidad del Tolima

PROF. UNIVERSITARIO



BIOPOLAB

CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Fecha exportación: 19/02/2026

Código: F-AG-48

Versión: 3

Fecha: 8/08/2024

RESUMEN DE LA COTIZACIÓN

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE	3
2. INFORMACIÓN DE INTERÉS	3
¿Por qué BIOPOLAB es su mejor alternativa del mercado?	4
Amplio portafolio: Servicios complementarios	4
Normas aplicables	5
3. PROPUESTA ECONÓMICA	5
3.1 Propuesta económica Detallada	5
3.2 Consolidado de la propuesta económica	9
4. CONDICIONES DE SERVICIO	11
4.1 FORMA DE PAGO	11
4.2 TIEMPO DE ENTREGA DE RESULTADOS	12
4.3 TAMAÑO DE MUESTRA REQUERIDO	15
4.4 HORARIO DE INGRESO DE MUESTRAS A PROCESO	15
5. SERVICIOS ADICIONALES POR CONTRATO	15
6. OBSERVACIONES	16

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

FECHA: 19/02/2026

Cliente: UNIVERSIDAD DEL TOLIMA (A)

Contacto: Camila Alejandra Diaz Valderrama

Cargo: Abogada contratista

Correo electrónico: restauranteut@ut.edu.co

NIT: 890700640 - 7

Dirección: Cl. 42 #1, Ibagué, Tolima. Barrio Santa Helena Parte Alta.

IBAGUE TOLIMA

Colombia

Teléfono: 2771212- Ext 9122

Nº Cotización: 26-1208

Información Propiedad de Biopolímeros Industriales S.A.S

Este documento es confidencial y no debe ser reproducido o utilizado para ningún propósito. A la entrega del mismo el cliente se compromete a hacer un buen uso de la información que este contiene.

2. INFORMACIÓN DE INTERÉS

Respetados Señores:

Queremos poner a su servicio nuestro laboratorio integrado por profesionales y expertos dedicados a prestar un servicio especializado en análisis fisicoquímico y microbiológico de alimentos, elaboración de tablas nutricionales, determinación de contaminantes, vitaminas, plaguicidas, estudios de vida útil entre otros.

Contamos con una infraestructura y capacidad técnica, acompañada de la mejor tecnología y las mejores prácticas de trabajo, garantizando la adecuada prestación de nuestros servicios.

¿Por qué BIOPOLAB es su mejor alternativa del mercado?

Confiability: Acreditación ONAC

En BIOPOLAB contamos con acreditación **ONAC**, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-029 bajo la norma IEC/ISO 17025:2017, para las matrices de alimentos y aguas en técnicas para análisis microbiológicos y fisicoquímicos.

Nos encontramos dentro del marco del Decreto 333 de 2006 y la Res. 1619 de 2015 autorizados para la realización de análisis de alimentos en las áreas de microbiología y fisicoquímica al cumplir con los estándares de calidad de acuerdo con la herramienta del INVIMA y confirmación en visita realizada por el Laboratorio en Salud Pública de la secretaria.

Estamos autorizados por el **PICCAP** para los ensayos de agua potable y de piscinas a través de las pruebas Inter laboratorios que organiza el Ministerio de Protección Social mediante la Resolución 2625 de 2019 y por la Secretaria de Salud al cumplir con los estándares de calidad y confirmación en visita realizada por el Laboratorio en Salud Pública de la Secretaria de Salud en el mes de marzo de 2018.

Amplio portafolio: Servicios complementarios

BIOPOLAB se encuentra continuamente en el desarrollo de nuevos servicios, ampliando su portafolio para mantenerse a la vanguardia de las necesidades de todas las industrias y permitiendo dar apoyo al cumplimiento de los estándares de cada uno de los clientes. Su capacidad técnica y su amplia experiencia en el sector ambiental, alimentos, bebidas y desinfectantes lo convierte en un proveedor estratégico de gran valor.

Normas aplicables

A continuación, se muestran las normas que aplican para las técnicas y parámetros de interés.

Norma	Descripción
Normativa aplicable	Considerando los parámetros microbiológicos y/o fisicoquímicos para la matriz indicada de acuerdo con los parámetros establecidos en la Res. 1407 de 2022 o la norma que lo regule.
Resolución 2115 de 2007 – Agua Potable	Requisitos para la calidad del agua potable.
Concepto – Sugerencia Biopolab SAS	No especificado.

3. PROPUESTA ECONÓMICA

3.1 Propuesta económica Detallada

Queremos poner a su consideración nuestra oferta económica para los análisis solicitados:

Propuesta Económica								
COD. SERVICIO	PARÁMETRO	TÉCNICA	MÉTODO	UND	LCM	CANT	PRECIO UNITARIO	TOTAL
991	Ensaladas de frutas y hortalizas frescas: Art. 5.10 Res 1407/2022. Frutas y hortalizas (se incluyen hongos y setas), semillas; frescas, peladas y/o cortadas							\$1.801.535
Escherichia coli (O)	Recuento en placa		NTC 4458:2018	UFC/g ó mL	1 (Líquidos); 10 (Sólidos)	10	\$29.892	\$298.920
Salmonella sp. (O)	Detección microorganismos específicos	de	ISO 6579-1:2017 /Amd 1:2020	Ausencia/Presencia/25 g ó mL	N.A	10	\$53.652	\$536.516

Propuesta Económica								
COD. SERVICIO	PARÁMETRO	TÉCNICA	MÉTODO	UND	LCM	CANT	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Listeria monocytogenes	Detección		AFNOR 07/04-09/98	BRD Ausencia/Presencia 25 g ó mL	N.A	10	\$96.610	\$966.099
971	Jugos o zumos de frutas frescos: 5.15 Res 1407/2022. Jugos (zumos) de fruta sin tratamiento térmico congelados o no; jugo (zumo)							\$1.801.535
Escherichia coli (O)	Recuento en placa		NTC 4458:2018	UFC/g ó mL	1 (Líquidos); 10 (Sólidos)	10	\$29.892	\$298.920
Salmonella sp. (O)	Detección microorganismos específicos	de	ISO 6579-1:2017 /Amd 1:2020	Ausencia/Presencia/25 g ó mL	N.A	10	\$53.652	\$536.516
Listeria monocytogenes	Detección		AFNOR 07/04-09/98	BRD Ausencia/Presencia 25 g ó mL	N.A	10	\$96.610	\$966.099
955	Alimento preparado cárnico cocido: Art. 14.1. Res 1407/2022. Comidas, bebidas y platos preparados listo para consumo y para servir directamente al público							\$2.612.683
Escherichia coli (O)	Recuento en placa		NTC 4458:2018	UFC/g ó mL	1 (Líquidos); 10 (Sólidos)	10	\$29.892	\$298.920

Propuesta Económica								
COD. SERVICIO	PARÁMETRO	TÉCNICA	MÉTODO	UND	LCM	CANT	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Staphylococcus aureus Coagulasa Positiva/positive coagulase (35°C) (O)	Recuento en placa		ISO 6888-1: 2021 Amd 1:2023	UFC/g ó mL	10(Líquidos); 100(Sólidos)	10	\$42.718	\$427.180
Bacillus cereus (O)	Recuento en placa		AOAC Ed. 22nd,2023. 980.31	UFC/g ó mL	10(Líquidos); 100(Sólidos)	10	\$38.397	\$383.968
Salmonella sp. (O)	Detección microorganismos específicos	de	ISO 6579-1:2017 /Amd 1:2020	Ausencia/Presencia/25 g ó mL	N.A	10	\$53.652	\$536.516
Listeria monocytogenes	Detección		AFNOR BRD 07/04-09/98	Ausencia/Presencia 25 g ó mL	N.A	10	\$96.610	\$966.099
955	Alimento preparado restaurante: Art. 14.1. Res 1407/2022. Comidas, bebidas y platos preparados listo para consumo y para servir directamente al publico							\$2.612.683
Escherichia coli (O)	Recuento en placa		NTC 4458:2018	UFC/g ó mL	1 (Líquidos); 10 (Sólidos)	10	\$29.892	\$298.920

Propuesta Económica								
COD. SERVICIO	PARÁMETRO	TÉCNICA	MÉTODO	UND	LCM	CANT	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Staphylococcus aureus Coagulasa Positiva/positive coagulase (35°C) (O)	Recuento en placa		ISO 6888-1: 2021 Amd 1:2023	UFC/g ó mL	10(Líquidos): 100(Sólidos)	10	\$42.718	\$427.180
Bacillus cereus (O)	Recuento en placa		AOAC Ed. 22nd,2023. 980.31	UFC/g ó mL	10(Líquidos); 100(Sólidos)	10	\$38.397	\$383.968
Salmonella sp. (O)	Detección microorganismos específicos	de	ISO 6579-1:2017 /Amd 1:2020	Ausencia/Presencia/25 g ó mL	N.A	10	\$53.652	\$536.516
Listeria monocytogenes	Detección		AFNOR BRD 07/04-09/98	Ausencia/Presencia 25 g ó mL	N.A	10	\$96.610	\$966.099
539	Microbiológico de Agua Potable Res. 2115							\$232.651
Mesófilos aerobios	Filtración por membrana		SM 9215 D Ed 24TH-2023	UFC/100 mL	1	2	\$24.900	\$49.801
Coliformes Totales (O)	Filtración por membrana		SM 9222 J Ed 24TH-2023	UFC/100 mL	1	2	\$45.713	\$91.425
Escherichia coli (O)	Filtración por membrana		SM 9222 J Ed 24TH-2023	UFC/100mL	1	2	\$45.713	\$91.425
2069	Microbiológico de Ambientes							\$317.776

Propuesta Económica								
COD. SERVICIO	PARÁMETRO	TÉCNICA	MÉTODO	UND	LCM	CANT	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Mesófilos aerobios	Sedimentación en placa	IRAM 14071-1:2002 FAO	UFC/63,62 cm2 /15 min	N.A	6	\$29.635	\$177.810	
Mohos y Levaduras	Sedimentación en placa	IRAM 14071-1:2002 FAO	UFC/63,62 cm2 /15 min	N.A	6	\$23.328	\$139.966	
1239		Frotis Manos						\$1.037.782
Coliformes Totales (O)	Recuento en placa	NTC 5230-2017	UFC/mL	1	20	\$25.945	\$518.891	
Escherichia coli (O)	Recuento en placa	NTC 5230-2017	UFC/mL	1	20	\$25.945	\$518.891	
1238		Frotis Superficies						\$934.004
Coliformes Totales (O)	Recuento en placa	NTC 5230-2017	UFC/cm2	1	18	\$25.945	\$467.002	
Escherichia coli (O)	Recuento en placa	NTC 5230-2017	UFC/cm2	1	18	\$25.945	\$467.002	
437		Servicio Muestreo						\$530.000
Servicio de muestreo Alimentos Ibagué					2	\$265.000	\$530.000	

Léase:

(O) Parámetro acreditado con ONAC: En Biopolímeros Industriales S.A.S contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-029 bajo la norma ISO/IEC-17025:2017

Todos los metales son totales.

(A) Acreditación IDEAM, solo aplica para muestras de agua residuales y superficiales

(*) Análisis subcontratado,

(**) Análisis subcontratado en el exterior acreditado.

- Los parámetros que no indiquen (O) no están incluidos dentro del alcance de acreditación ONAC 18-lab-029

Cuando no se indique (O) ni (*) el parámetro no es subcontratado, ni acreditado

3.2 Consolidado de la propuesta económica

A continuación, se encuentra un consolidado de los servicios propuestos.

Cod. Servicio	Concepto	Total
991	Ensaladas de frutas y hortalizas frescas: Art. 5.10 Res 1407/2022. Frutas y hortalizas (se incluyen hongos y setas), semillas; frescas, peladas y/o cortadas	\$1.801.535
971	Jugos o zumos de frutas frescos: 5.15 Res 1407/2022. Jugos (zumos) de fruta sin tratamiento térmico congelados o no; jugo (zumo)	\$1.801.535
955	Alimento preparado cárnico cocido: Art. 14.1. Res 1407/2022. Comidas, bebidas y platos preparados listo para consumo y para servir directamente al público	\$2.612.683
955	Alimento preparado restaurante: Art. 14.1. Res 1407/2022. Comidas, bebidas y platos preparados listo para consumo y para servir directamente al publico	\$2.612.683
539	Microbiológico de Agua Potable Res. 2115	\$232.651
2069	Microbiológico de Ambientes	\$317.776
1239	Frotis Manos	\$1.037.782
1238	Frotis Superficies	\$934.004
437	Servicio Muestreo	\$530.000
De esta manera, el valor total de la propuesta económica corresponde al siguiente:		
Subtotal		\$11.880.650
IVA (19%)		\$2.257.324
Total		\$14.137.974

Los valores de la cotización se reflejan en valor unitario o de acuerdo con las unidades indicadas por el cliente.

4. CONDICIONES DE SERVICIO

- **Al aceptar nuestra oferta autoriza el uso del método de análisis** descrito en esta, al igual que la comparación de los resultados con los límites de la norma indicada en la misma.

Nota: En caso contrario indicar la normativa y/o metodología requerida para dicho análisis y su correspondiente comparación.

Nota: *Le agradecemos verificar que las técnicas ofertadas correspondan a su solicitud y necesidades. Es importante aclarar que, una vez prestado el servicio, algunas técnicas no podrán ser añadidas ni retiradas, y cualquier solicitud adicional deberá realizarse en una muestra diferente.*

Al aceptar nuestra propuesta para la prestación de este servicio, usted confirma la aceptación de las técnicas indicadas y que los resultados de los análisis serán comparados con los límites establecidos en la norma indicada, en caso de aplicar.

- Los muestreos son realizados por personal técnico debidamente capacitado.
- Todas las muestras se toman con material debidamente estéril específico para la matriz a recolectar.
- Costo por informe adicional: \$ 45.000 + IVA. (En caso de modificaciones en los informes tales como nombre del producto, razón social, lotes etc, no informados oportunamente antes de la generación del informe).

4.1 FORMA DE PAGO

Forma de pago: Contrato

- **En caso de contrato anual:** Crédito 30 días
- **Vigencia oferta:** 60 días
- **Nota:** Para pedidos menores de \$500,000 pesos el pago es ANTICIPADO.

- **Información de nuestras cuentas bancarias:**

- Cta. de ahorros Bancolombia # 57381316400 a nombre de BIOPOLIMEROS INDUSTRIALES SAS Nota: Número de Convenio Bancolombia- 92289
- Cta. corriente Banco de Bogotá # 055281406 a nombre de BIOPOLIMEROS INDUSTRIALES SAS
- Cta. corriente Banco Caja Social # 21003812021 a nombre de BIOPOLIMEROS INDUSTRIALES SAS

4.2 TIEMPO DE ENTREGA DE RESULTADOS

BIOPOLAB se compromete a revisar y cumplir con los tiempos de entrega establecidos. No obstante, dichos plazos pueden verse afectados por situaciones excepcionales, tales como imprevistos, averías en los equipos, auditorías u otros eventos de fuerza mayor, los cuales serán oportunamente informados.

Asimismo, en el marco de nuestro aseguramiento de calidad, es posible que se requiera realizar reprocesos que pueden extender el tiempo de entrega entre 1 y 5 días hábiles adicionales. Biopolab no se hace responsable por costos, gastos o cargos adicionales que se originen en procesos internos del cliente o en circunstancias no asociadas directamente con la prestación del servicio de análisis contratado. Dichos costos serán asumidos en su totalidad por el cliente.

ALIMENTOS FISICOQUÍMICA		
ANÁLISIS	TIEMPO DE ENTREGA EXPRESS	TIEMPO DE ENTREGA NORMAL
Tabla nutricional	8 días hábiles	13 días hábiles
Proximal sin fibra	6 días hábiles	10 días hábiles

Proximal con fibra	7 días hábiles	11 días hábiles
Cromatográficos HPLC (Vitaminas) Micotoxinas, Aminas Biogenas	6 días hábiles	12 días hábiles
Metales (Incluyendo pesados)	7 días hábiles	11 días hábiles
Cafeína	-	20 días hábiles
Mercurio	-	12 días hábiles
Metilmercurio	-	20 días hábiles
Caseino – Glicomacropéptidos (cGMP)	-	12 días hábiles
Hidroximetilfurfural	-	20 días hábiles
Conservantes	-	20 días hábiles
Aloína	-	20 días hábiles
Metanol	-	20 días hábiles
Bisfenol A	-	20 días hábiles
Análisis proximales individuales	3 días hábiles	6 días hábiles
Cromatografía Gases-masas (Perfil lipídico, Colesterol)	6 días hábiles	12 días hábiles
Cromatografía Gases-masas (Congéneres)	-	15 días hábiles
Sodio (cenizas)	6 días hábiles	12 días hábiles

Sodio (microondas)	5 días hábiles	10 días hábiles
Haps Alimentos	8 días hábiles	15 días hábiles
(*)Subcontratados en Colombia		15 días hábiles
(**) Subcontratados en el exterior (Este período puede extenderse por situaciones particulares del envío, aduanas, políticas de nacionalización en cuyo caso estaremos informando).	-	15-25 días hábiles
Migración Específica		Días de extracto – 15 días hábiles para todos los metales
Alérgenos		12 días hábiles
ALIMENTOS MICROBIOLOGIA		
ANÁLISIS	TIEMPO DE ENTREGA EXPRESS	TIEMPO DE ENTREGA NORMAL
Método rápido (Mohos y levaduras, Staphylococcus, Mesófilos)	3 días Hábiles	4 días hábiles
PCR (Salmonella, Listeria, E coli OH 157, Campylobacter)	3 días Hábiles	4 días hábiles
Método tradicional (Mesófilos, Coliformes, Sthapylococcus, Bacillus, Clostridium, Mohos y levaduras, Salmonella y Listeria)	-	6 días hábiles
Esterilidad comercial	-	15 días calendario
Caracterización fúngica	-	15 días calendario
OGM (Organismo Genéticamente Modificados)		13 días calendario
Vida útil	-	Entrega del informe 10 días calendario

después del último
control.

Nota: Es importante tener en cuenta que, si el servicio incluye algún método rápido por PCR, pero a su vez, requiere de algún otro análisis adicional, no será posible generar los resultados de manera express

Tiempo de entrega de resultados: 6 DÍAS HÁBILES

Nota: los sábados no cuentan como días hábiles.

4.3 TAMAÑO DE MUESTRA REQUERIDO

- Microbiológico básico: 300 g
- Microbiológico patógenos especiales (STEC, O157:H7): 750 g
- Fisicoquímicos básicos: 500 g
- Análisis Vitaminas (Enviar en envase ámbar o metalizado): 800 g
- Análisis plaguicidas, micotoxinas y contaminantes: 2000g
- Esterilidad comercial: >4 envases totalmente sellados
- Grado alcohólico: >3 envases totalmente sellados
- **Para el ingreso de la muestra agradecemos diligenciar el formato de aceptación y cadena de custodia.**

4.4 HORARIO DE INGRESO DE MUESTRAS A PROCESO

Lunes a viernes 8:00 am a 4:00 pm

Sábados 8:00 am a 10:00 am

5. SERVICIOS ADICIONALES POR CONTRATO

- **Capacitaciones:**

- Manipulación de Alimentos.
- Interpretación de Resultados.
- Elaboración tablas nutricionales según res. 810 de 2021.
- Acceso a la **Plataforma de Clientes Veolab**, que permite conocer los resultados de sus muestras en tiempo real.
- **Alerta inmediata** en caso de resultados positivos en Patógenos.
- **Estadísticas periódicas** con el análisis de sus resultados diseñadas según su necesidad.

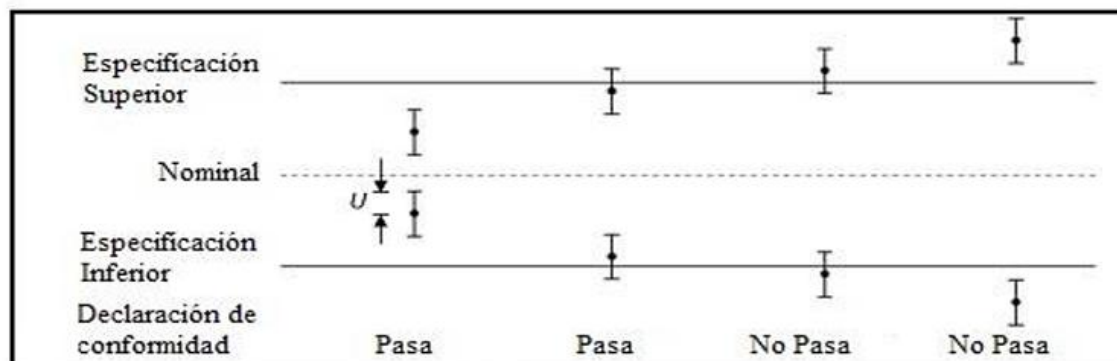
Por contrato anual se ofrecen descuentos de acuerdo con el volumen y la cantidad de los servicios.

6. OBSERVACIONES

Una vez emitido los resultados por el área de laboratorio, la muestra **se descartará después de 15 días calendario para parámetros fisicoquímicos y 7 días calendario para microbiológicos** (solamente para confirmar patógenos), "Es de aclarar que este plazo aplica desde la fecha de compromiso de entrega de resultados, por eso agradecemos su pronto pago para en caso de inquietudes reevaluar su muestra oportunamente".

Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía mediante nuestra página web en el módulo **PQR** o al correo **calidad@biopolab.com** e inmediatamente será atendida.

La **regla de decisión** aplicada por BIOPOLAB para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia." En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo".



U = 95 % Incertidumbre expandida de medida

- **El informe de resultados se entregará de manera digital.** A través del siguiente dominio se puede descargar y consultar los resultados de los análisis una vez sea aprobado por el área de cartera: www.resultadosbiopolab.com

Usuario: dígitos del NIT (no incluye dígito de verificación)

Clave inicial: Dado por BIOPOLAB

- El informe de resultados NO se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- BIOPOLAB asume la responsabilidad por los análisis que subcontrate.
- BIOPOLAB garantiza la protección de los registros que se deriven de estos análisis y su confidencialidad.
- Cuando la información confidencial de un cliente es solicitada por una autoridad competente, será entregada únicamente por el Gerente General de BIOPOLAB, quien verificará que dicha información se entregue por los canales establecidos por ley y notificará al cliente

* De acuerdo con lo estipulado en la ley 1581 del 2012, Decreto 1377 de 2013, Decreto único 1074 de 2015, Circular 2 de 03 de noviembre de 2015 solicitamos a usted la autorización para realizar el tratamiento de sus datos entre los cuales están: RUT (Registro único Tributario), dirección, teléfono, correo electrónico contacto/ representante Legal,

Identificación Tributaria, al aceptar la oferta nos está autorizando el tratamiento de la información mencionada en nuestra base de datos. Recuerde que cuando lo desee puede solicitar la actualización o supresión de sus datos de forma verbal o escrita a través del correo **liliana.olmos@biopolab.com** o los teléfonos **794 3455** y **540 6606**.

Cordial Saludo,

Laura Sophia Zamora Moreno

Ejecutiva Comercial

Microbióloga industrial



3153937418



comercial5@biopolab.com



Carrera 49 b # 91-40, Bogotá



www.biopolab.com

Para aceptar la cotización por favor registre el código QR que se muestra a continuación o **[entre al siguiente link.](#)**





ONAC ACREDITA A:

BIOPOLIMEROS INDUSTRIALES S.A.S

SIGLA: BIOPOLAB

NIT. 900.246.497-8

Cr 49 B # 91 – 40, Bogotá D.C.- Colombia

La acreditación de este organismo de Evaluación de la Conformidad se ha realizado con respecto a los requisitos especificados en la norma internacional:

ISO/IEC 17025:2017.

Requisitos generales para la competencia de laboratorios de calibración y de ensayo.

Esta Acreditación es aplicable al alcance establecido en el anexo de este certificado, identificado con el código:

18-LAB-029

Esta Acreditación está cubierta por los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con



Fecha de publicación
del Otorgamiento:

2019-11-22

Fecha de Renovación:

2022-11-22

Fecha de publicación
última actualización:

2025-06-16

Fecha de vencimiento:

2027-11-21

La vigencia de este certificado puede ser verificada en onac.org.co/directorio-de-acreditados/buscador-por-organismo o escaneando el código QR



Director Ejecutivo (E)

ANEXO DEL CERTIFICADO

BIOPOLIMEROS INDUSTRIALES S.A.S SIGLA: BIOPOLAB
18-LAB-029
ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025:2017
Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

ALCANCE FIJO

SEDE Carrera 49B #91-40 Bogotá Colombia						
CÓDIGO SECTOR GENERAL	CÓDIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICIÓN	DOCUMENTO NORMATIVO
L16	C15	Determinación de biodegradabilidad	Botella cerrada / electrometría	Tensoactivos	0,011 mg O ₂ /100 mg a 93,4 mg O ₂ /100 mg (0,011 % p/p a 93,4 % p/p)	OECD 301 D:1992
L16	C7	Determinación de Caseinomacropéptido (GMP)	Cromatografía HPLC	Lácteos (Leche entera cruda, leche descremada, leche en polvo)	20 mg/L a 12500 mg/L	NTC 6349:2024
L16	C4	Determinación de Bisfenol A	Cromatografía HPLC	Agua Tratada (Envasada)	25 µg/L a 750 µg/L	AOAC, 22nd Ed, 2023
L16	C7	Determinación de Flúor en sal	Electrometría	Sal para consumo humano	50 mgF ⁻ /kg a 446 mgF ⁻ /kg	NTC 6609:2021
L16	C7	Determinación de Grado Alcohólico	Gravimetría	Cerveza, líquidos destilados y bebidas alcohólicas	0,87 % a 92,3 % % V/V	NTC 3952:1996 NTC 5113:2023 AOAC 935.27-1960, 22nd Ed, 2023 AOAC 942.06, 22nd Ed, 2023 AOAC 913.02, 22nd Ed, 2023

ALCANCE FLEXIBLE

SEDE Carrera 49B #91-40 Bogotá Colombia						
CÓDIGO SECTOR GENERAL	CÓDIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICIÓN	DOCUMENTO NORMATIVO
L16	C4	Determinación de cloruros	Volumetría	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	SM 4500-Cl- B*
L16	C4	Determinación de sulfatos	Espectrofotometría	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	SM 4500 SO ₄ ⁻² E-*
L16	C4	Determinación de alcalinidad total	Volumetría	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	SM 2320 B*

Esta Acreditación está cubierta por los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con



ANEXO DEL CERTIFICADO

BIOPOLIMEROS INDUSTRIALES S.A.S SIGLA: BIOPOLAB

18-LAB-029

ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025:2017

Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

SEDE	Carrera 49B #91-40 Bogotá Colombia					
CÓDIGO SECTOR GENERAL	CÓDIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICIÓN	DOCUMENTO NORMATIVO
L16	C4	Determinación de dureza total	Volumetría	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	SM 2340 C*
L16	C4	Determinación de calcio	Volumetría	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	SM 3500 Ca B*
L16	C4	Determinación de nitritos	Espectrofotometría visible	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	SM 4500 NO ₂ *
L16	C4	Determinación de nitratos	Espectrofotometría visible	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	SM 4500 NO ₃ - B*
L16	C4	Determinación de color real	Espectrofotometría visible	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	SM 2120 C*
L16	C4	Determinación de turbiedad	Nefelometría	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	SM 2130 B*
L16	C4	Determinación de conductividad	Electrometría	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	SM 2510 B*
L16	C4	Determinación de fósforo disuelto	Espectrofotometría visible	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	SM 4500-P D*
L16	C4	Determinación de fluoruros	Electrometría	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	SM 4500 F C*
L16	C4	Determinación de magnesio	Volumetría	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	SM 3500 Mg B*
L16	C4	Determinación de aluminio	Espectrofotometría	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	SM 3500 Al B y SM 3030 F*
L16	C4	Determinación de color aparente	Colorimetría	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	SM 2120 B*
L16	C4	Determinación de cianuro total	Espectrofotometría	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	SM 4500 CN* B, C, E*
L16	C4	Determinación de cianuro libre y disociable	Espectrofotometría	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con la validación del método*	P-ER-AQ-56 Determinación de Cianuros libre y disociable *

Esta Acreditación está cubierta por los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con



ANEXO DEL CERTIFICADO

BIOPOLIMEROS INDUSTRIALES S.A.S SIGLA: BIOPOLAB
18-LAB-029
ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025:2017
Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

SEDE	Carrera 49B #91-40 Bogotá Colombia					
CÓDIGO SECTOR GENERAL	CÓDIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICIÓN	DOCUMENTO NORMATIVO
L16	C4	Determinación de mercurio	Espectrofotometría de absorción atómica	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con la validación del método*	P-ER-AQ-54. . Determinación de metales por espectrometría de Absorción atómica por vapor frío
L16	C4	Determinación de trihalometanos	Cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	EPA 8260D * EPA 5021A *
L16	C4	Determinación de pH	Electrometría	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	SM 4500 H+ B *
L16	C4	Determinación de cloro residual libre	Colorimetría	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con la validación del método*	P-ER-AQ-55 Determinación de cloro residual libre colorimétrico,
L16	C15	Determinación de fósforo (de acuerdo con resolución 1770 de 2018)	Espectrofotometría visible	Tensoactivos, jabones y detergentes	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	APHA 4500- P B, E *
L16	C7	Determinación de perfil lipídico (Omega 3, Omega 6, Omega 9, grasa saturada, grasa insaturada, grasas CIS, grasas TRANS, DHA y EPA)	Cromatografía de gases	Aceites de origen marino	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	AOCS Ce 1B-8g. Fatty acid composition of marine oils by GLC *
L16	C40	Determinación de cannabinoides	Cromatografía líquida HPLC-UV	Material vegetal y aceites provenientes del cannabis sativa	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	AOAC 2018.10 *
L15	C4	Determinación de <i>Giardia</i> sp. y <i>Cryptosporium</i> sp.	Filtración, separación inmunomagnética y microscopía de ensayo de inmunofluorescencia (Filtración/IMS/FA)	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	EPA 1623.1 *

Esta Acreditación está cubierta por los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con



ANEXO DEL CERTIFICADO

BIOPOLIMEROS INDUSTRIALES S.A.S SIGLA: BIOPOLAB
18-LAB-029
ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025:2017
Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

SEDE	Carrera 49B #91-40 Bogotá Colombia					
CÓDIGO SECTOR GENERAL	CÓDIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICIÓN	DOCUMENTO NORMATIVO
L03	C7	Determinación cualitativa de organismos genéticamente modificados (OGM) para los marcadores genéticos (p35S, tNOS, pFMV) por el método de PCR en tiempo real	PCR en tiempo real	Alimentos para consumo humano*	Presencia / Ausencia	P-ER-M-52 Detección de marcadores (p35S tNOS y pFMV) para determinación de OGM mediante RT-PCR *
L15	C4	Recuento de coliformes totales y <i>Escherichia coli</i>	Filtración por membrana	Agua *	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	ISO 9308-1/Amd 1 SM 9222 J *
L15	C7	Detección de microorganismos patógenos (<i>Salmonella</i> spp. y <i>Listeria monocytogenes</i>)	PCR	Alimentos para consumo humano*	Presencia / Ausencia	<i>Listeria monocytogenes</i> (AOAC RI 070202) <i>Salmonella</i> spp. (AOAC RI 100201)
L15	C7	Recuento de coliformes totales y <i>Escherichia coli</i>	Recuento en placa	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	ISO 4832 NTC 4458 NTC 5230
L15	C7	Recuento de mesófilos aerobios	Recuento en placa	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	ISO 4833-1
L15	C7	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	Detección de microorganismos específicos	Alimentos para consumo humano*	Presencia / Ausencia	ISO 6579-1
L15	C7	Recuento de mohos y levaduras	Recuento en placa	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	ISO 21527-1 ISO 21527-2
L15	C7	Recuento de <i>Bacillus cereus</i>	Recuento en placa	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	AOAC 980.31
L15	C7	Enumeración de coliformes totales	Número más probable	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	ISO 4831
L15	C7	Enumeración de coliformes termotolerantes	Número más probable	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	ISO 7251

Esta Acreditación está cubierta por los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con



ANEXO DEL CERTIFICADO

BIOPOLIMEROS INDUSTRIALES S.A.S SIGLA: BIOPOLAB
18-LAB-029
ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025:2017
Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

SEDE	Carrera 49B #91-40 Bogotá Colombia					
CÓDIGO SECTOR GENERAL	CÓDIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICIÓN	DOCUMENTO NORMATIVO
L15	C7	Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva (<i>Staphylococcus aureus</i> y otras especies)	Recuento en placa	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	ISO 6888-1 *
L15	C7	Microorganismos Indicadores (aerobios mesófilos, mohos y levaduras, coliformes totales y termotolerantes, <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva)	Recuento en placa	Superficies en contacto con alimentos y manipuladores de alimentos	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	NTC 5230 *
L15	C7	Recuento de <i>Clostridium</i> sulfito reductor e identificación de <i>Clostridium perfringens</i>	Recuento en placa	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	NTC 4834 *
L16	C7	Determinación de metales	Absorción atómica (llama)	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la validación /verificación del método*	AOAC 985.35 P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS * P-ER-A-62 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Digestión Microondas - AAS *
L16	C7	Determinación de humedad	Gravimetría	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la validación /verificación del método*	AOAC 950.46; 925.10; 926.06; 926.07, 927.05, 926.08, 990.19, * P-ER-A-01. Determinación de humedad total *
L16	C7	Determinación de vitaminas liposolubles	Cromatografía HPLC	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la validación del método*	P-ER-A-53 Determinación de vitaminas liposolubles por HPLC *

Esta Acreditación está cubierta por los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con



ANEXO DEL CERTIFICADO

BIOPOLIMEROS INDUSTRIALES S.A.S SIGLA: BIOPOLAB
18-LAB-029
ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025:2017
Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

SEDE	Carrera 49B #91-40 Bogotá Colombia					
CÓDIGO SECTOR GENERAL	CÓDIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICIÓN	DOCUMENTO NORMATIVO
L16	C7	Determinación de vitaminas hidrosolubles	Cromatografía HPLC	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la validación del método*	P-ER-A-52 Determinación de vitaminas hidrosolubles por HPLC *
L16	C7	Determinación de cenizas	Gravimetría	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	AOAC 920.153; 923.03; 925.11; 930.30; 945.46; 935.42; 930.22; 936.07; 940.26; 945.18; 945.63; 950.49 *
L16	C7	Determinación de azúcares totales	Volumetría	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la validación/verificación del método*	AOAC 968.28, 939.03 * P-ER-A-26 Determinación de azúcares totales *
L16	C7	Determinación de azúcares reductores	Volumetría	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la validación/verificación del método*	AOAC 923.09 método A* P-ER-A-25 Determinación de Azúcares Reductores *
L16	C7	Determinación de fibra dietaria soluble e insoluble y fibra total	Enzimática gravimétrica	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la validación/verificación del método*	AOAC 985.29, 991.42, 993.19 P-ER-A-30 Determinación de Fibra Dietaria Total Soluble e Insoluble *
L16	C7	Determinación de grasa	Gravimetría	Alimentos para consumo humano excepto lácteos y derivados lácteos	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	AOAC 925.12, 922.06, 960.39 *
L16	C7	Determinación de grasa	Gravimetría	Lácteos y derivados lácteos	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	AOAC 933.05; 932.06; 989.05; 952.06 *
L16	C7	Determinación de proteína total	Volumetría	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la validación del método*	P-ER-A-02 Determinación de proteína total *

Esta Acreditación está cubierta por los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con



ANEXO DEL CERTIFICADO

BIOPOLIMEROS INDUSTRIALES S.A.S SIGLA: BIOPOLAB
18-LAB-029
ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025:2017
Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

SEDE	Carrera 49B #91-40 Bogotá Colombia					
CÓDIGO SECTOR GENERAL	CÓDIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICIÓN	DOCUMENTO NORMATIVO
L16	C7	Determinación de perfil lipídico (Omega 3, Omega 6, Omega 9, grasa saturada, grasa insaturada, grasas CIS, grasas TRANS, DHA y EPA)	Cromatografía de gases	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	NTC 4967 ISO 12966- 2 (Sección 5.4)
L16	C7	Determinación de colesterol	Cromatografía de gases	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la validación del método*	P-ER-A-54 Determinación de colesterol en alimentos *
L16	C4	Determinación de metales*	Espectrofotometría de absorción atómica	Agua	Intervalo dinámico de acuerdo con la validación /verificación del método*	SM 3030 F y SM 3111 B P-ER-Q-08. Determinación de metales por espectrofotometría de absorción atómica de llama directa *
L16	C7	Determinación de mercurio	Absorción atómica /Generación de Hidruros	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	NOM-117-SSA 1
L16	C7	Determinación de aflatoxina G1 B1, G2 B2	Cromatografía Liquida HPLC	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la validación del método*	P-ER-A-74 Determinación de Aflatoxina Ocratoxina y Zearolenona por HPLC *
L16	C7	Determinación de ocratoxina	Cromatografía Liquida HPLC	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la validación del método*	P-ER-A-74 Determinación de Aflatoxina, Ocratoxina y Zearolenona por HPLC *
L16	C7	Determinación de melamina	Cromatografía liquida HPLC-UV	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la validación del método*	P-ER-A-90 Determinación Melamina *
L16	C7	Determinación de metales*	Absorción atómica - Horno de Grafito	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	NOM-117-SSA 1
L16	C7	Determinación de acidez	Volumetría	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la verificación del método*	AOAC 947.05; 939.05; 940.28; 942.15

Esta Acreditación está cubierta por los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con



ANEXO DEL CERTIFICADO

BIOPOLIMEROS INDUSTRIALES S.A.S SIGLA: BIOPOLAB
18-LAB-029
ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025:2017
Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

SEDE	Carrera 49B #91-40 Bogotá Colombia					
CÓDIGO SECTOR GENERAL	CÓDIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICIÓN	DOCUMENTO NORMATIVO
L16	C7	Determinación de almidón	Volumetría	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con la validación /verificación del método*	P-ER-A-g1 Determinación del contenido de almidón en alimentos * AOAC 920.83 NTC 4566
L16	C7	Determinación de Índice de peróxido	Volumetría	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con el informe de verificación del método*	NTC 236
L16	C7	Determinación de metilmercurio	Cromatografía (FID, ECD, NPD, MS)	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con el informe de verificación del método*	AOAC 988.11
L15	C7	Detección de <i>Campylobacter</i> sp. (<i>jejuni, lari, coli</i>)	PCR en tiempo real con sondas de hibridación	Alimentos para consumo humano*	Presencia / Ausencia	P-ER-M-50 Detección de <i>Campylobacter</i> sp (<i>jejuni, coli, lari</i>) por el método de PCR *
L15	C7	Detección de <i>E. coli</i> O157 H7	PCR	Alimentos para consumo humano*	Presencia / Ausencia	AOAC RI 050501
L15	C7	Detección de patógenos (<i>Salmonella</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i>)	PCR en tiempo real con sondas de hibridación	Alimentos para consumo humano*	Presencia / Ausencia	P-ER-M-54 Detección de <i>Salmonella</i> spp, <i>Listeria monocytogenes</i> por PCR *
L15	C7	Esterilidad comercial	Presencia / ausencia	Alimentos para consumo humano*	Presencia / Ausencia	NTC 4433
L15	C7	Recuento de Mohos y Levaduras	Recuento en placa	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con el informe de verificación del método*	AOAC RI 092002
L16	C7	Determinación de Metilxantinas	Cromatografía HPLC	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con el informe de verificación del método*	AOAC 980.14* NTC-ISO 20481 *

Esta Acreditación está cubierta por los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con



ANEXO DEL CERTIFICADO

BIOPOLIMEROS INDUSTRIALES S.A.S SIGLA: BIOPOLAB
18-LAB-029
ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025:2017
Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

SEDE	Carrera 49B #91-40 Bogotá Colombia					
CÓDIGO SECTOR GENERAL	CÓDIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICIÓN	DOCUMENTO NORMATIVO
L16	C7	Determinación de Zearalenona	Cromatografía HPLC	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con el informe de validación del método*	P-ER-A-74 Determinación de Aflatoxina Ocratoxina y Zearalenona por HPLC *
L16	C7	Determinación de Deoxinilvalenol	Cromatografía HPLC	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con el informe de verificación del método*	NTC-UNE 5961 *
L16	C7	Determinación de Aminas Biógenas (Histamina, Cadaverina, Putrescina)	Cromatografía HPLC	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con el informe de validación del método*	P-ER-A-92 Determinación de Aminas Biogenas por HPLC *
L16	C7	Determinación de Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos	Cromatografía de gases	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con el informe de verificación del método*	AOAC 2014.08 *
L16	C4	Determinación de Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos	Cromatografía de gases	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con el informe de verificación del método*	EPA 3510C EPA 8270E *
L16	C4	Determinación de Pesticidas Organoclorados	Cromatografía de gases	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con el informe de verificación del método*	EPA 8081B EPA 3510C *
L16	C4	Determinación de Pesticidas Organofosforados	Cromatografía de gases	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con el informe de verificación del método*	EPA 3510C EPA 8270E *
L16	C7	Determinación de Bases Volátiles Totales	Volumetría	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con el informe de verificación del método*	NTC 1322 B*
L16	C7	Determinación de pH	Electrometría	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con el informe de verificación del método*	NTC 440 *

Esta Acreditación está cubierta por los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con



ANEXO DEL CERTIFICADO

BIOPOLIMEROS INDUSTRIALES S.A.S SIGLA: BIOPOLAB
18-LAB-029
ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025:2017
Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

SEDE	Carrera 49B #91-40 Bogotá Colombia					
CÓDIGO SECTOR GENERAL	CÓDIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICIÓN	DOCUMENTO NORMATIVO
L16	C7	Determinación de Clorpirifós	Cromatografía de gases	Alimentos para consumo humano*	Intervalo dinámico de acuerdo con el informe de verificación del método*	UNE-EN-15662 AOAC 2007.01 *
L16	C4	Determinación Nitratos Rodier	Espectrofotometria	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con el informe de validación del método*	P-ER-AQ-48 Determinación de Nitratos salicilato de sodio *
L15	C4	Recuento de Heterótrofos	Recuento en Placa	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con el informe de verificación del método*	SM 9215 B *
L15	C4	Recuento de Coliformes Termotolerantes	Filtración por membrana	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con el informe de verificación del método*	SM 9222 D *
L15	C4	Recuento de Pseudomonas aeruginosa	Filtración por membrana	Agua*	Intervalo dinámico de acuerdo con el informe de verificación del método*	SM 9213 E *
L15	C7	Detección de <i>Vibrio</i> spp. (<i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> y <i>Vibrio vulnificus</i>)	Detección	Alimentos para consumo humano*	Presencia / Ausencia	UNE-EN-ISO-21872-1 *

Esta Acreditación está cubierta por los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con

