Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño
Regional Antioquia

PROPUESTA PARA EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DEL LABORATORIO COMPLEJO TECNOLOGICO TURISTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO

Proyectado por: Jaime Patiño Revisado por: Víctor Estrada

Contenido

1. NUESTRA PROPUESTA 3

2. EXPECTATIVAS 3

3. ALCANCE 3

4. VALOR AGREGADO DE ESTA SOLUCIÓN 6

5. ¿CÓMO LO HACEMOS REALIDAD? 6

5.1. ASPECTOS CLAVES A EVALUAR ..... **¡Error! Marcador no definido.**

5.2. PASOS A SEGUIR Y ACTIVOS DE VALOR ESTRATÉGICO ..... **¡Error! Marcador no definido.**

6. CONSIDERACIONES 8

7. PROPUESTA DE INVERSIÓN 10

1. NUESTRA PROPUESTA

Evaluar la conformidad del sistema de gestión y generar información clave para la toma de decisiones e implementación de acciones que aporten al logro de objetivos del laboratorio en camino de su acreditación COMPLEJO TECNOLOGICO TURISTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO, la mejora de su sistema de gestión y que soporten una debida diligencia en el cumplimiento de requisitos y criterios aplicables.

2. EXPECTATIVAS

2.1. Desarrollar una evaluación ajustada al contexto del laboratorio COMPLEJO TECNOLOGICO TURISTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO, que considere un equilibrio entre el negocio y los requisitos que debe cumplir para el desarrollo de sus actividades.
2.2. Identificar temas claves para ser gestionados y que puedan aportar a la mejora de la estructura y aplicación del sistema de gestión.
2.3. Generar información relevante para la toma de decisiones e implementación de acciones en niveles pertinentes.

3. ALCANCE

Servicio de evaluador/auditor líder. Este proyecto está enfocado en la evaluación del cumplimiento por parte del laboratorio **COMPLEJO TECNOLOGICO TURISTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO**, de los requisitos aplicables en su sistema de gestión:

- Se aplicarán los criterios de evaluación aplicables, incluyendo ISO IEC 17025:2017, así como los reglamentos y/o criterios específicos ONAC pertinentes para el alcance a ser evaluado.
- Así mismo, podrán considerarse requisitos legales, reglamentarios, contractuales u otros suscritos, correspondientes directamente a la actividad económica desarrollada por el laboratorio.
- Políticas, procedimientos y demás definiciones propias del sistema de gestión del laboratorio COMPLEJO TECNOLOGICO TURISTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO.

Descripción del servicio de auditoría interna:

- Modalidad de realización: presencial.
- Ciudad de realización: Santa Fé de Antioquia.
- Entrega de productos: Informe de auditoría y recomendaciones que permitan dar alcance a las no conformidades identificadas.
- Se incluyen dos personas que cubren los siguientes roles:

1) Auditor Líder:
Educación: Profesional

Formación:
- Formación como auditor interno en la norma ISO/IEC 17025 versión vigente
- Formación en la norma ISO 19011 versión vigente

Experiencia: Haber participado en al menos 5 auditorías como auditor líder, bajo la norma NTC-ISO/IEC 17025 en su versión vigente. Con disponibilidad para desplazarse a Santa Fé de Antioquia.

2) Auditor Experto Técnico:

Educación: Profesional en química o áreas afines.

Formación:
- Formación como auditor interno en la norma ISO/IEC 17025:2017
- Formación en la norma ISO 19011:2018

Experiencia: 1 año de experiencia como Gestor/ Coordinador/Jefe/Responsable/Director Técnico de laboratorio de ensayos físicoquímicos en la matriz de aguas. Además de lo anterior debe aportar evidencia de haber participado en mínimo, tres auditorías completas a un Sistema de Gestión de la Calidad. Con disponibilidad para desplazarse a Santa Fe de Antioquia.

La auditoría será comprendida en las siguientes etapas:
Etapa 1. Plan de auditoría: El laboratorio entregará el formato Plan de auditoría 9549-68-MC-F-07 al equipo auditor. El equipo auditor entregará el Plan de auditoría 9549-68-MC-F-07 diligenciado al Responsable del Sistema de Gestión de Servicios Tecnológicos, mínimo 7 días calendario previo a la fecha programada para la ejecución de la auditoría interna, para su acuerdo.

Etapa 2. Auditoría interna: La ejecución de la auditoría interna se realizará de forma presencial en un periodo de 2 días calendario, en horario de 8 horas diario en jornada laboral del laboratorio, para determinar la adecuación, eficacia, implementación y conformidad de los requisitos bajo la norma NTC-ISO/IEC 17025:2017 aplicado al alcance de la revisión del Sistema de Gestión del laboratorio, opción A de OCCILAB, a excepción de:

7.1.1 c) Solicitudes ofertas y contratos
7.1.3 declaración de conformidad con una especificación o norma para el ensayo.
7.2.1.6 El laboratorio no desarrollo métodos.
7.3 Muestreo
7.6.2 El laboratorio no realiza calibraciones a sus propios equipos
7.8.2.1 k) El laboratorio no realiza muestreo, por lo que no aplica: la referencia al plan y método de muestreo usados por el laboratorio u otros organismos.
7.8.3 b) El laboratorio no da declaración de conformidad con los requisitos o especificaciones
7.8.3 d) El laboratorio se abstiene de dar opiniones e interpretaciones
7.8.3.2 El laboratorio no es responsable de la actividad de muestreo, por tanto, los informes no incluyen los requisitos enumerados en el apartado 7.8.5, cuando sea necesario para la interpretación.
7.8.4 Requisitos específicos para los certificados de calibración. OCCILAB no realiza calibración
7.8.5 Información del muestreo
7.8.6 Información sobre declaraciones de conformidad.
7.8.7 Información sobre opiniones e interpretaciones

Testificación de los siguientes métodos de ensayo:

1. Alcalinidad total SM 2320 B. Ed. 24 2023.
2. Conductividad a 25ºC SM 2510 B. Ed. 24 2023.
3. Cloruro SM 4500 Cl- B. Ed. 24 2023.
4. Sulfato SM 4500 SO4 E Ed. 24 2023.
5. Dureza Total SM 2340 C. Ed. 24 2023.
6. Dureza Cálcica SM 3500 Ca-B. Ed. 24 2023 .
7. Nitrato
8. Nitrito SM 4500 NO2- B. Ed. 24 2023.
9. Acidez SM 2310 B Ed. 24 2023.
10. Color (Longitud de onda simple) SM 2120 C Ed. 24 2023.
11. pH SM 4500 H+ B. Ed. 24 2023.

Etapa 3. Informe de auditoría interna: El laboratorio entregará al equipo auditor el formato “Informe de auditoría 9549-68-MC-MC-F-05”. El equipo auditor deberá entregar el informe en 5 días calendario después del cierre de la auditoría interna, con los Resultados, hallazgos y observaciones (recomendaciones e información relevante resultante de la auditoría) junto a la lista de chequeo y demás registros utilizados para el desarrollo de la auditoría.
Además de:

- Revisión y aprobación del plan de acción derivado de las no conformidades halladas durante la auditoría interna en 2024 de la norma ISO/IEC 17025:2017.
- Revisión de cierre de no conformidades de auditoría interna de 2023 de la norma ISO/IEC 17025:2017

4. VALOR AGREGADO DE ESTA SOLUCIÓN

- Enfoque que propone, no sólo evaluar la suficiencia –mínimo requerido – del sistema de gestión sino integración con el negocio, con sus estrategias, debida diligencia y orientación hacia la mejora continua.

- Solución acorde con las necesidades y expectativas del laboratorio COMPLEJO TECNOLOGICO TURISTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO.: primero consultamos sus expectativas para diseñar el ejercicio.

- Trabajamos con su talento humano, lo que nos permite el intercambio para construir, generando transferencia de conocimientos y nuevas experiencias.

- Además de información de valor para toma de decisiones, puede acompañarse en la revisión del análisis y definición de planes de acción aplicables.

- Somos profesionales expertos en Sistemas de Gestión, con más de 15 años de experiencia en diseño, implementación, mantenimiento, evaluación y mejora, incluyendo auditorías internas, de segunda parte, con fines de certificación y/o evaluaciones de acreditación en diferentes sectores.

- Experiencia en formación, consultoría y/o evaluación de empresas de sectores como: eléctrico-energético, construcción, transporte vertical, componentes eléctricos, manufactura y servicios conexos, en Colombia y Suramérica.

- La evaluación será desarrollada por profesional(es) con la certificación y/o licencia aplicable al objeto y alcance de la solución.

5. ¿CÓMO LO HACEMOS REALIDAD?

Para garantizar confianza en la metodología y resultados de la evaluación, aplicamos los siguientes principios:

- la imparcialidad
- la competencia
- la responsabilidad
- la transparencia
- la confidencialidad

- la receptividad y respuesta oportuna a solicitudes de información y a requerimientos metodológicos

Así mismo, para orientar las actividades:

- entendimiento de las actividades de la organización, relacionadas con el objetivo general de esta solución
- validación de referentes de criterios de evaluación
- fuentes claves de información
- personas y cargos claves
- controles generales y/o claves aplicables

Entregables por fase:

Fase	Entregable General
Planificación de la evaluación	-Plan de auditoría
Recopilación y análisis de información	- Papeles de trabajo para recolección de información - Registros propios de la organización
Presentación de conclusiones	- Informe consolidado de evaluación
Sesión de análisis de conclusiones y hallazgos, para definición de acciones	- Balance de conclusiones, aspectos priorizados y análisis aplicables -

A continuación, se muestra síntesis de las fases del proyecto, y los actores principales asociados:

Actor clave	Estrategia de intervención	Mirada detallada a lo importante	Construcción de visual compartida	Acompañamiento
Enlaces claves de COMPLEJO TECNOLOGICO TURISTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO.	✓	✓	✓	✓
Personal entrevistado	✓	✓	✓	✓
Equipo de trabajo evaluador		✓	✓	
Coordinador técnico del proyecto	✓			✓
	Planificación de la evaluación	Recopilación y análisis de información	Presentación de conclusiones	Sesión de análisis de conclusiones y hallazgos: base para definición de acciones

6. CONSIDERACIONES

1. En la planeación de la evaluación el equipo evaluador en conjunto con enlace del laboratorio **COMPLEJO TECNOLOGICO TURISTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO,** confirmarán la forma de solicitar la información y las personas claves en cada proceso, que puedan aportar datos de relevancia y viabilizar el ejercicio.

2. Es fundamental que haya participación del personal, comunicación e interacción permanente, enlaces y entrevistados de COMPLEJO TECNOLOGICO TURISTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO**,** y miembros del **EQUIPO EVALUADOR.**

3. Por la naturaleza del trabajo a realizar, se hará evaluación del procedimiento existente para la identificación de requisitos legales aplicables en los procesos/sistema a evaluar. Si bien la responsabilidad del cumplimiento y de

la declaración del cumplimiento de los mismos, es del laboratorio **COMPLEJO TECNOLOGICO TURISTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO,** el equipo evaluador aplicará técnicas de muestreo y buenas prácticas reconocidas, según el objeto y alcance de esta propuesta.

4. Considerando las limitaciones inherentes a cualquier despliegue de un sistema de gestión, y el carácter aleatorio del ejercicio de evaluación, en particular, relacionado con la recolección de evidencias mediante técnicas de muestreo, podrían ocurrir en el futuro errores o desviaciones en la aplicación de procedimientos, que no sean detectados a través de nuestros procedimientos de evaluación. Así mismo, la proyección de una revisión de los procedimientos con respecto a futuros períodos, está asociada al nivel de riesgo de que los procedimientos se vuelvan inadecuados por cambios en condiciones o porque su nivel de efectividad pueda disminuirse.

5. La evaluación a realizar y los procedimientos a aplicar, se soportarán en los papeles de trabajo, y entregables previstos, los cuales serán debidamente socializados y presentados al laboratorio **COMPLEJO TECNOLOGICO TURISTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO.**

6. Las visitas se realizarán en instalaciones del laboratorio **COMPLEJO TECNOLOGICO TURISTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO.** En caso de requerir alguna entrevista fuera de sus instalaciones, el laboratorio **COMPLEJO TECNOLOGICO TURISTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO.** gestionará los permisos de acceso y coordinaciones necesarias para viabilizar la evaluación.
7. En la planeación de la evaluación, se concertarán los plazos para los entregables; cualquier cambio se deberá concertar entre el enlace definido por el laboratorio **COMPLEJO TECNOLOGICO TURISTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO.** y el coordinador técnico del equipo evaluador.

8. Una vez realizada la evaluación, con la presentación de los informes/entregables propuestos cargo del evaluador/auditor líder, se considerarán atendidos los compromisos.

9. Toda la información del proyecto, propia de la organización, es de carácter confidencial y de uso restringido, por lo que, el equipo evaluador aplicará los controles previstos para garantizar un adecuado manejo.

7. PROPUESTA DE INVERSIÓN

SERVICIO	VALOR
Evaluación sistema de gestión LAC COMPLEJO TECNOLOGICO TURISTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO.	$7.773.110
IVA	$1.476.890
VALOR TOTAL CON IVA INCLUIDO	$9.250.000

NOTAS:

- Esta oferta es válida por 90 días a partir de la fecha de emisión.
- Se facturará el servicio una vez enviados los entregables del evaluador/auditor líder a la persona de enlace definida por el laboratorio **COMPLEJO TECNOLOGICO TURISTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO.**