Cotización: 20260483

Envigado, 2026-03-06

Señores

INSTITUTO MUNICIPAL DE DEPORTE Y RECREACIÓN (IMDER) DE EL RETIRO
Contacto: CESAR RENDON
Teléfono: 4025450 EXT 279
Dirección: carrera 20 No 25-50
E-mail: imderetiro@gmail.com

Asunto: Propuesta para la prestación de servicios de Análisis.

Cordial Saludo,

Testlab Laboratorio Análisis Alimentos y Aguas S.A.S. es una empresa al servicio de la industria alimentaria que evalúa la calidad microbiológica y fisicoquímica de alimentos, materias primas, insumos y empaques, control de calidad en procesos productivos (ambientes, superficies y manipuladores) y análisis microbiológicos y fisicoquímicos de Aguas (envasadas, recreativas y potables).

En **Testlab Laboratorio Análisis Alimentos y Aguas S.A.S.** contamos con acreditación **ONAC**, vigente a la fecha, con codigo de acreditación **19-LAB-012** bajo la norma **ISO/IEC 17025:2017**

Estamos comprometidos con el mejoramiento continuo entregando resultados confiables que satisfagan las necesidades de nuestros clientes “Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración” la cual actualmente está implementada en nuestro laboratorio. Contamos con personal competente, altamente calificado y una infraestructura óptima para el desarrollo de todos los análisis.

Contamos con la evaluación de estándares de calidad por parte de la Secretaria Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia tanto para aguas como para alimentos y participamos en el Programa Interlaboratorios para el Control de Calidad para Aguas Potables (PICCAP).

Servicios prestados:

- Análisis microbiológico de alimentos.
- Control de calidad en planta.
- Análisis especializados (Esterilidad comercial a productos enlatados y UHT, estudio y proyección de vida útil en tiempo real, refrigeración y congelación).
- Análisis bromatológico de alimentos.
- Análisis microbiológico y fisicoquímico de agua potable según Resolución 2115/2007, Ministerio de Protección Social.
- Análisis fisicoquímico y microbiológico de aguas recreativas.

Teniendo en cuenta su solicitud, a continuación presentamos nuestra propuesta comercial para la prestación del servicio incluyendo una serie de beneficios adicionales a los cuales puede acceder al trabajar con Testlab Laboratorio Análisis Alimentos y Aguas S.A.S, esperamos satisfacer de manera efectiva sus expectativas y requerimientos.

Estamos atentos para resolver cualquier inquietud que se presente con relación a esta propuesta. Contáctenos en los teléfonos celular 301 794 9442 / 321 852 28 11 / 316 874 89 11 y correo electrónico: comercial@testlab-laboratorio.com.

Sede administrativa y de proceso. Cra 43 Calle 32 Sur 20, segundo piso, Barrio Magnolia, Envigado – Antioquia
Móvil: 301 794 9442 / 321 852 28 11 / 316 874 89 11. **E-mail:**comercial@testlab-laboratorio.com **Web:** wwww.testlab-laboratorio.com

PROPUESTA COMERCIAL:

Sede administrativa y de proceso. Cra 43 Calle 32 Sur 20, segundo piso, Barrio Magnolia, Envigado – Antioquia
Móvil: 301 794 9442 / 321 852 28 11 / 316 874 89 11. **E-mail:**comercial@testlab-laboratorio.com **Web:** wwww.testlab-laboratorio.com

Paquete	Análisis	Mètodo	Cantidad	Valor bruto unidad	IVA(19%)	Valor neto total
Fisicoquímico de agua recreativa completo	Color (Visual)	• Agua: Reconocimiento visual • Alimentos: Reconocimiento visual	1	$119328	$22672	$142000
	Transparencia	• Agua: Reconocimiento visual • Alimentos: Reconocimiento visual				
	OLOR AGUAS	• Agua: Comparativo Olfativo • Alimentos: Percepción Olfativa				
	Material Flotante	• Agua: Reconocimiento Visual • Alimentos: Reconocimiento Visual				
	Temperatura	• Agua: Standard Method 2550 B -Edición 24 -2023 • Alimentos: Standard Method 2550 B - Edición 24 -2023				
	pH en aguas (Campo)	• Agua: Standard Method 4500-H+B Edición 24, 2023 • Alimentos: Standard Method 4500-H+B Edición 24, 2023				
	Cloro residual libre	• Agua: Standard Methods 4500Cl G. Edición 24 -2023 • Alimentos: Standard Methods 4500Cl G. Edición 24 -2023				
	Cloro Total	• Agua: Standard Methods 4500CL G. Edición 24 -2023				
	Cloro Combinado	• Agua: Standard Methods 4500CL G. Ed. 23, 2017.				
	ALCALINIDAD EN AGUA RECREATIVA	• Agua: INS-046 Determinación en campo de Alcalinidad en agua recreativa. Versión 1, 2023				
	Dureza cálcica agua Recreativa	• Agua: INS-045 Determinación en campo de dureza Cálcica. Versión 1, 2023				
	Ácido Cianurico.	• Agua: INS-044 Determinación de Ácido Cianúrico en aguas. Versión 1, 2023				
	Potencial Oxido Reduccion	• Agua: Standard Methods 2580 B. Edición 24 -2023				
	Color aparente en agua	• Agua: Standard Methods 2120-C. Edición 24 -2023 • Alimentos: Standard Methods 2120-C. Edición 24 -2023				
	Turbiedad en aguas	• Agua: Standard Methods 2130-B. Edición 24 -2023 • Alimentos: Standard Methods 2130-B. Edición 24 -2023				
	Conductividad en aguas	• Agua: Standard Methods 2510 B. Edición 24 -2023 • Alimentos: Standard Methods 2510 B. Edición 24 -2023				
	Hierro total en aguas	• Agua: Standard Methods 3500-Fe B. Edición 24 -2023 • Alimentos: Standard Methods 3500-Fe B. Edición 24 -2023				
	Aluminio en aguas	• Agua: Standard Methods 3500-Al-B. Edición 24 -2023 • Alimentos: Standard Methods 3500-Al-B. Edición 24 -2023				
	Indice de Riesgo IRAPI	• Agua: Modelo IVC				
	Indice de Langelier	• Agua: Modelo IVC				

Sede administrativa y de proceso. Cra 43 Calle 32 Sur 20, segundo piso, Barrio Magnolia, Envigado – Antioquia
Móvil: 301 794 9442 / 321 852 28 11 / 316 874 89 11. **E-mail:**comercial@testlab-laboratorio.com **Web:** wwww.testlab-laboratorio.com

Paquete	Análisis	Mètodo	Cantidad	Valor bruto unidad	IVA(19%)	Valor neto total
Microbiologico de agua recreativa completo Acred 19-LAB-012	Recuento de Coliformes Totales (UFC/100mL)*	• Agua: SM 9222B, 24th Ed. 2023 * • Alimentos: SM 9222B, 24th Ed. 2023 *	1	$122605	$23295	$145900
	Recuento de Escherichia coli (UFC/100mL)*	• Agua: SM 9222H, 24th Ed. 2023 * • Alimentos: SM 9222H, 24th Ed. 2023 *				
	Recuento de Microorganismos Mesófilos (UFC/100mL)	• Agua: Standard Methods 9215 D. Ed. 24, 2023 • Alimentos: Standard Methods 9215 D. Ed. 24, 2023				
	Recuento de Pseudomonas aeruginosa (UFC/200ml)	• Agua: NTC 5594:2008 • Alimentos: NTC 5594:2008				
	Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/cm2)	• Alimentos: NTC 5698-1:2009				
	Recuento de Dermatofitos (UFC/cm^2)	• Agua: NTC 5698-1:2009				
Bromo total en aguas	Bromo total en aguas	• Agua: IN-GS-3.543 V1 2017-08-02	1	$46627	$8859	$55486
AMONIO EN AGUAS	Amonio en agua	• Agua: Standard Methods 4500-NH3 F. Phenate Method Edición 24 -2023	1	$35000	$6650	$41650
COBRE EN AGUA	Cobre Total- Agua	• Agua: Standar Methods 3111 B, S.M 3030 K	1	$32871	$6245	$39116
Plata total - Aguas Recreativas	Plata total en aguas recreativas	• Agua: S.M 3111 B, S.M 3030 K **	1	$48500	$9215	$57715
Total:						$481.868

(*)Métodos acreditados

Los métodos de evaluación de la conformidad que NO están marcadas con (*) no están incluidas en el certificado de acreditación.

Testlab Laboratorio Análisis Alimentos y Aguas S.A.S confirma que cuenta con la capacidada operativa para prestar este servicio.

TIEMPO DE ENTREGA

El tiempo de entrega de resultados microbiológicos de alimentos y aguas está estimado entre 5 y 8 días hábiles, los fisicoquímicos de agua en 5 días hábiles, los bromatológicos 15 días hábiles y los análisis subcontratados en 20 días hábiles.

OBSERVACIONES

Los analisis de bromo, plata y cobre son subcontratados

Dada la diversificación y alcance de los servicios ofrecidos, se hace imprescindible que el cliente revise detenidamente cada uno de los métodos y técnicas de análisis ofertados y en caso que alguno no cumpla con los requerimientos o necesidades del solicitante, informar por escrito y con anticipación para así revisar sus necesidades y realizar el ajuste correspondiente. Una vez aceptado el servicio se entiende que el cliente está de acuerdo con el método reportado

Cualquier solicitud de programación o cambio en la cotización debe ser por escrito al correo. comercial@testlab-laboratorio.com y dsc@testlab-laboratorio.com

Por ningún motivo Testlab Laboratorio Análisis Alimentos y Aguas S.A.S autoriza a sus clientes a usar el símbolo de acreditación ni a hacer referencia de la misma.

Declaración de la conformidad y regla de decisión:

Sede administrativa y de proceso. Cra 43 Calle 32 Sur 20, segundo piso, Barrio Magnolia, Envigado – Antioquia
Móvil: 301 794 9442 / 321 852 28 11 / 316 874 89 11. **E-mail:**comercial@testlab-laboratorio.com **Web:** wwww.testlab-laboratorio.com

La regla de decisión describe como se debe tener en cuenta la incertidumbre de medición cuando se declara la conformidad con un requisito especificado. Para límites mínimos y/o máximos de aceptación establecidos en la legislación vigente, norma reglamentaria o indicadas previamente por el cliente, el laboratorio Testlab Laboratorio Análisis Alimentos y Aguas S.A.S establece para declarar la conformidad de los resultados de los análisis; **la declaración Binaria para una regla de aceptación simple**, donde la zona de seguridad (w) es igual a cero, y el resultado del análisis esta limitado a dos opciones (conforme o no-conforme). En este caso, las declaraciones de conformidad se mostrarán en el informe de resultados como:

Conforme:

- Para límites máximos permitidos; si el valor medido está por debajo del límite de aceptación establecido.
- Para intervalos (limite máximo y mínimo) permitidos; si el valor medido se encuentra por debajo del limite de aceptación superior y por encima del limite de aceptación inferior.

No-Conforme:

- Para límites máximos permitidos; si el valor medido está por encima del límite de aceptación establecido.
- Para intervalos (límite máximo y mínimo) permitidos; si el valor medido se encuentra por debajo del límite de aceptación inferior y por encima del límite de aceptación superior.

Cuando el resultado del análisis esté exactamente en el límite de tolerancia máximo o mínimo (suponiendo una distribución normal de las mediciones), se entenderá por definición de la regla de aceptación simple que el riesgo especifico de rechazo o aceptación es compartido, ya que la probabilidad de estar fuera o dentro del limite de tolerancia puede ser de hasta un 50 %. En este caso, se indicará en el informe de resultado que el parámetro medido se encuentra justo en el limite de aceptación (mínimo o máximo) pero no se emitirá declaracion de conformidad.

En el caso en que el cliente no desee la comparación de sus resultados con una norma de referencia, en el informe aparecerá la siguiente afirmación: “Los resultados emitidos en el presente informe no fueron sometidos a declaración de conformidad”

En caso de requerir que se les declare la conformidad en los resultados, solicitarlo a los siguientes correos electrónicos dsc@testlab-laboratorio.com y comercial@testlab-laboratorio.com

COMO VALOR AGREGADO LES OFRECEMOS:

- Curso de manipulación de alimentos, si programa sus ensayos durante el año con nosotros.
- Capacitación virtual gratuita.
- Entrega de resultados parciales, según sea el caso con el fin de ser aliado en sus procesos.
- Resultados de análisis y programación de muestreo en línea.
- Capacitación para la toma de muestra en caso de que lo requiera (en nuestras instalaciones).
- Recolección de muestra gratuita en Medellín y municipios cercanos (Si por algún motivo ajeno al laboratorio el día programado para la toma de muestras no es posible realizar el muestreo, se cobrará un valor de $ 20.000 + IVA para empresas en Medellín y $30.000 + IVA para municipios cercanos por concepto de Movilización-No toma de muestra).
- Lista de chequeo en planta para verificación del cumplimiento de la normatividad aplicable a BPM.

TEMÁTICAS ABORDADAS EN PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
Capacitación Microbiología Básica	1
Capacitación Lavado de Manos	1

Sede administrativa y de proceso. Cra 43 Calle 32 Sur 20, segundo piso, Barrio Magnolia, Envigado – Antioquia
Móvil: 301 794 9442 / 321 852 28 11 / 316 874 89 11. **E-mail:**comercial@testlab-laboratorio.com **Web:** wwww.testlab-laboratorio.com

CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
Capacitación Trazabilidad	1
Capacitación Limpieza y desinfección	1
Capacitación Contaminación de los alimentos	1
Capacitación Generalidades HACCP	1
Capacitación Hábitos higiénicos	1
Capacitación Manejo de Residuos	1
Capacitación Control de Plagas	1
Capacitación Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETAS	1

FORMA DE PAGO

- Los pagos pueden realizarse en efectivo, consignación o transferencia bancaria a la CUENTA DE AHORROS BANCOLOMBIA N°: 615371000-60.
- Facturas por valor inferior a $200.000 (doscientos mil pesos) deben ser canceladas por anticipado (antes de la toma de muestra).
- Facturas entre $201.000 - 499.000 Se deberá abonar de forma anticipada el 50% (antes de la toma de muestra). El 50% restante deberá ser cancelado 30 días calendario, contados a partir de la toma de muestra. Estos clientes deben enviar la proforma y el comprobante de pago anticipado antes de la programación.
- Facturas superiores a $ 500.000 se facturan a 30 días calendario, contados a partir de la fecha de toma de muestras. Para la programación, el cliente debe enviar la proforma firmada y sellada. Esta proforma se enviara el dia de la toma de muestras vía correo electrónico. (Para acceder al crédito es necesario diligenciar el formulario de solicitud y enviar el Rut, cámara de comercio con fecha de expedición menor a 30 días y cédula del representante legal). El crédito otorgado será suspendido si las facturas no son canceladas oportunamente. Una vez suspendido el crédito, todos los servicios deberán pagarse de contado, hasta ponerse al día.
- Para clientes con crédito a 30 días se cobrara un interés moratorio del 2% desde la fecha de vencimiento de la factura y a los 60 días de la fecha de vencimiento se efectuara reporte a las diferentes centrales de riesgo.

OBLIGACIONES DEL CLIENTE

- La empresa contratante deberá comparar que todos los requerimientos solicitados por parte de autoridad sanitaria competente, la norma y/o sus necesidades se satisfacen con la presente propuesta comercial.
- Suministrar la información legal necesaria para el proceso de facturación (RUT, cámara de comercio, cédula del representante legal)

Cantidad de muestras:

- Muestras de alimentos para análisis microbiológico: mínimo 100g o mL
- Muestras de alimentos para análisis fisicoquímico: mínimo 500g o mL
- Muestras de aguas para análisis microbiológico: 500 mL
- Muestras de aguas para análisis fisicoquímico: 500 mL
- Muestras para análisis de elaboración de Tabla Nutricional: 500 g o mL

FORMALIZACIÓN DEL SERVICIO

Respuesta al correo electrónico del laboratorio comercial@testlab-laboratorio.com. En caso de Aceptar las condiciones del servicio descritas en la presente cotización, informar al laboratorio para la programación de la toma de la muestra, vía correo electrónico.

Sede administrativa y de proceso. Cra 43 Calle 32 Sur 20, segundo piso, Barrio Magnolia, Envigado – Antioquia
Móvil: 301 794 9442 / 321 852 28 11 / 316 874 89 11. **E-mail:**comercial@testlab-laboratorio.com **Web:** wwww.testlab-laboratorio.com

Es importante aclarar que en caso de evaluaciones del ente acreditador se puede dar a conocer información de nuestros clientes. Si usted no está de acuerdo, favor informarnos vía correo electrónico. Cabe aclarar que, si usted no está de acuerdo, no se pueden emitir informes de resultados con el símbolo de acreditación del ente acreditador.

En caso que necesite recolectar la muestra en lugares lejanos les ofrecemos 3 opciones:

- Suministramos el material necesario para la toma de muestras (Neveras, hielos, recipientes, Instructivo para la toma de muestra), además ofrecemos el servicio de recolección de neveras en las terminales de transporte de Medellín sin ningún costo adicional.
- Realizamos la toma de muestra en el sitio, pero con un costo adicional dependiendo de su ubicación.

Vigencia de la oferta: Desde: 2026-03-06 Hasta: 2026-12-31

Para el caso de clientes regulares, se aceptará como contrato la última cotización enviada; si se requiere alguna modificación de las condiciones iniciales, relacionada con los métodos de ensayo, las pruebas a evaluar o tarifas, se elabora una nueva cotización que reemplaza a la anterior.

TESTLAB podrá subcontratar laboratorios que cumplan con estándares de calidad iguales o superiores al nuestro, cuando se presente alguna contingencia o sea requerido para atender toda la solicitud de ensayo. En caso de no estar de acuerdo comunicarlo por escrito.

TESTLAB Garantiza la confidencialidad, imparcialidad e integridad operativa en las actividades de la organización.

Testlab Laboratorio Análisis Alimentos y Aguas S.A.S. es responsable de gestionar toda la información obtenida o creada durante la prestación del servicio, y se garantiza que la misma se lleva a cabo de manera confidencial salvaguardando la propiedad del cliente, en caso que por algún motivo el laboratorio sea requerido por ley o autorizado por disposiciones contractuales, para revelar información confidencial, el cliente será notificado acerca de la información que será proporcionada; esto salvo que esté prohibido por ley. Cuando la información relacionada con el cliente sea obtenida por fuentes diferentes a las del mismo cliente (por ejemplo, queja, u organismos reglamentarios); la misma será mantenida de manera confidencial entre el cliente o proveedor (fuente) que suministró la información y el laboratorio; y dicha información no será compartida con el cliente implicado en ella, a menos que esto haya sido acordado con la fuente.

Politica de datos personales

Al momento de contratar y aceptar las cotizaciones y facturas electronicas, autorizo a TESTLAB LABORATORIO ANALISIS ALIMENTOS Y AGUAS S.A.S NIT 900.813.618-5 o a quién represente sus derechos u ostente en el futuro la calidad de acreedor a consultar reportar, conservar, suministrar, solicitar o divulgar a DATACREDITO o a otras centrales de Información y de Riesgo, toda la información referente a mi comportamiento comercial. Lo anterior implica que el cumplimiento o incumplimiento de mis obligaciones se reflejará en las mencionadas bases de datos, en donde se consignan de manera completa todos los datos referentes a mi actual y pasado comportamiento en general frente al cumplimiento de mis obligaciones. En caso de no estar de acuerdo informar al correo comercial@testlab-laboratorio.com.

FAVOR CONSIGNAR A NOMBRE DE TESTLAB LABORATORIO ANALISIS ALIMENTOS Y AGUAS SAS EN LA CUENTA DE AHORROS BANCOLOMBIA 615-371000-60 NÚMERO DE CONVENIO 88504 Y REPORTAR EL PAGO AL CORREO

Sede administrativa y de proceso. Cra 43 Calle 32 Sur 20, segundo piso, Barrio Magnolia, Envigado – Antioquia
Móvil: 301 794 9442 / 321 852 28 11 / 316 874 89 11. **E-mail:**comercial@testlab-laboratorio.com **Web:** wwww.testlab-laboratorio.com

cartera@testlab-laboratorio.com

EN TESTLAB QUEREMOS ESCUCHARTE

Si tienes un PQRS: estan habilitadas las lineas (321) 8522811 - (301)794-9442. los correos comercial@testlab-laboratorio.com - dsc@testlab-laboratorio.com. y el formulario para PQRS en nuestra pagina web https://testlab-laboratorio.com/ Posterior a recibir la informacón tenemos un plaza máximo para dar respuesta 5 días hábiles.

Te invitamos para que mediante nuestros canales de atención, te comuniques con nosotros y nos hables de tu experiencia con nuestros servicios.

Luz angela Silva T

LUZ ANGELA SILVA TAMAYO
Microbióloga agrícola y veterinaria - Universidad Javeriana
Directora Comercial

Sede administrativa y de proceso. Cra 43 Calle 32 Sur 20, segundo piso, Barrio Magnolia, Envigado – Antioquia
Móvil: 301 794 9442 / 321 852 28 11 / 316 874 89 11. **E-mail:**comercial@testlab-laboratorio.com **Web:** wwww.testlab-laboratorio.com