

DATOS GENERALES

FECHA	Pamplona, 02 de septiembre de 2026.
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA A QUIEN SE SOLICITA COTIZACIÓN	Carlos Alberto Vera Castillo
IDENTIFICACIÓN	C.C.1005040379
ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	Independiente.
NIT	N/A
ADVERTENCIA	La presente cotización servirá para la realización del estudio de mercado.
OBJETO	CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UN PROFESIONAL EN INGENIERÍA QUÍMICA PARA BRINDAR APOYO EN LA GESTIÓN, ADMINISTRACIÓN Y CONTROL DEL LABORATORIO FISCOQUÍMICO DE ALIMENTOS DEL INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCACIÓN RURAL "ISER".
VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN	15 días.
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apoyar en la planificación y programación de los análisis fisicoquímicos de alimentos, materias primas y productos terminados, de acuerdo con solicitudes internas, externas y proyectos de investigación. 2. Apoyar en la ejecución de análisis fisicoquímicos tales como pH, humedad, cenizas, grasa, proteína, fibra, sólidos solubles, densidad, viscosidad, actividad de agua, entre otros, conforme a métodos normalizados. 3. Apoyar en la selección, aplicación y documentación de métodos analíticos basados en normas reconocidas (ISO, AOAC, normas nacionales vigentes). 4. Apoyar en la preparación, estandarización y verificación de reactivos, soluciones químicas, indicadores y soluciones patrón requeridas para los análisis de laboratorio. 5. Apoyar en la verificación del correcto funcionamiento de equipos e instrumentos de laboratorio antes de su uso, asegurando condiciones operativas adecuadas. 6. Apoyar en el cuidado del inventario del laboratorio de físico química de alimentos. 7. Apoyar en la calibración básica y verificación periódica de equipos como balanzas analíticas, pH-metros, espectrofotómetros, estufas, muflas y equipos volumétricos. 8. Apoyar en la inspección, limpieza y revisión de equipos de laboratorio y reportar fallas o desviaciones técnicas. 9. Apoyar en las actividades de actualización de las fichas técnicas y hojas de vida de los equipos de laboratorio. 10. Apoyar en el registro completo y trazable de los datos experimentales, observaciones y resultados obtenidos durante los análisis.

11. Apoyar en el análisis e interpretación de los resultados fisicoquímicos obtenidos, aplicando criterios técnicos y estadísticos cuando corresponda.
12. Apoyar en la elaboración de informes técnicos de resultados de análisis dirigidos a usuarios, productores, instituciones públicas, empresas o investigadores.
13. Apoyar en la atención de solicitudes de servicios analíticos de la comunidad, brindando asesoría técnica sobre calidad, composición e inocuidad de alimentos.
14. Apoyar en la implementación y mantenimiento del sistema de gestión de calidad del laboratorio, incluyendo controles internos y documentación técnica.
15. Apoyar en la ejecución de controles de calidad analítica, tales como análisis en duplicado, uso de blancos, patrones y materiales de referencia.
16. Apoyar en la identificación de desviaciones, no conformidades y errores analíticos, proponiendo acciones correctivas y preventivas.
17. Apoyar en las actividades de actualización y cargue de información en el sistema de información institucional vigente, relacionada con los inventarios, disponibilidad y consumo de insumos, así como las horas de uso de los medios educativos asignados.
18. Apoyar en la gestión del almacenamiento, rotulación y control de inventarios de reactivos, materiales y consumibles del laboratorio.
19. Apoyar en el cumplimiento y la aplicación de las normas de seguridad e higiene del laboratorio, utilizando equipos de protección personal adecuados.
20. Apoyar en la gestión adecuada de los residuos químicos y materiales peligrosos, conforme a la normativa ambiental vigente.
21. Apoyar en el diseño, ejecución y desarrollo de proyectos de investigación en ciencia y tecnología de alimentos.
22. Apoyar en la realización de pruebas experimentales para la caracterización de alimentos, estudios de estabilidad, vida útil y evaluación de procesos.
23. Apoyar en el mantenimiento de la confidencialidad de la información técnica, resultados analíticos y datos de usuarios del laboratorio.
24. Apoyar en el manejo de los formatos establecidos para la operatividad del laboratorio bajo la norma ISO/IEC 17025:2017, con el fin de continuar con el proceso de solicitud de certificación.
25. Apoyar en el diligenciamiento y actualización de los formatos establecidos en el Sistema de Gestión de la Calidad (SGC) relacionados con el uso de equipos y la disponibilidad de reactivos, incluyendo el control digital del gasto y uso de reactivos en los laboratorios de biología, microbiología, química y físico química de alimentos, garantizando un control integral, trazable y actualizado conforme a los procedimientos institucionales y lineamientos del SGC.
26. Apoyar en la información al líder del proceso de Medios Educativos sobre las necesidades de mantenimiento preventivo y correctivo de los diferentes equipos y escenarios designados.
27. Apoyar en los procesos de venta de servicios y en el desarrollo de actividades de relacionamiento con el sector externo mediante la función misional de extensión.

**COTIZACIÓN DE UN BIEN O SERVICIO**

Código: F-GCT-04

Versión: 02

FORMATO

Fecha: 01/08/2024

Página: 3 de 3

PLAZO	3 meses y 10 días.
FORMA DE PAGO	Mensual.
RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN	Anexos en el estudio previo.
MECANISMO DE COBERTURA DE LOS RIESGOS	Ninguno.
VALOR OFRECIDO	13.333.333 - Trece millones trescientos treinta y tres mil trescientos treinta y tres pesos (M/CTE)
PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACIÓN	15 días.
FIRMA DEL FUNCIONARIO QUE SOLICITA EL BIEN O SERVICIO	
Clara Johanna Lopez Rico	

	COTIZACIÓN DE UN BIEN O SERVICIO	Código: F-GCT-04
		Versión: 02
	FORMATO	Fecha: 01/08/2024
		Página: 1 de 3

DATOS GENERALES	
FECHA	Pamplona, 02 de septiembre de 2026.
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA A QUIEN SE SOLICITA COTIZACIÓN	Sayde Duarte Rueda.
IDENTIFICACIÓN	C.C. 63545131
ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	Independiente
NIT	N/A
ADVERTENCIA	La presente cotización servirá para la realización del estudio de mercado.
OBJETO	CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UN PROFESIONAL EN INGENIERÍA QUÍMICA PARA BRINDAR APOYO EN LA GESTIÓN, ADMINISTRACIÓN Y CONTROL DEL LABORATORIO FISCOQUÍMICO DE ALIMENTOS DEL INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCACIÓN RURAL "ISER".
VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN	15 días.
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apoyar en la planificación y programación de los análisis fisicoquímicos de alimentos, materias primas y productos terminados, de acuerdo con solicitudes internas, externas y proyectos de investigación. 2. Apoyar en la ejecución de análisis fisicoquímicos tales como pH, humedad, cenizas, grasa, proteína, fibra, sólidos solubles, densidad, viscosidad, actividad de agua, entre otros, conforme a métodos normalizados. 3. Apoyar en la selección, aplicación y documentación de métodos analíticos basados en normas reconocidas (ISO, AOAC, normas nacionales vigentes). 4. Apoyar en la preparación, estandarización y verificación de reactivos, soluciones químicas, indicadores y soluciones patrón requeridas para los análisis de laboratorio. 5. Apoyar en la verificación del correcto funcionamiento de equipos e instrumentos de laboratorio antes de su uso, asegurando condiciones operativas adecuadas. 6. Apoyar en el cuidado del inventario del laboratorio de físico química de alimentos. 7. Apoyar en la calibración básica y verificación periódica de equipos como balanzas analíticas, pH-metros, espectrofotómetros, estufas, muflas y equipos volumétricos. 8. Apoyar en la inspección, limpieza y revisión de equipos de laboratorio y reportar fallas o desviaciones técnicas. 9. Apoyar en las actividades de actualización de las fichas técnicas y hojas de vida de los equipos de laboratorio. 10. Apoyar en el registro completo y trazable de los datos experimentales, observaciones y resultados obtenidos durante los análisis.

11. Apoyar en el análisis e interpretación de los resultados fisicoquímicos obtenidos, aplicando criterios técnicos y estadísticos cuando corresponda.
12. Apoyar en la elaboración de informes técnicos de resultados de análisis dirigidos a usuarios, productores, instituciones públicas, empresas o investigadores.
13. Apoyar en la atención de solicitudes de servicios analíticos de la comunidad, brindando asesoría técnica sobre calidad, composición e inocuidad de alimentos.
14. Apoyar en la implementación y mantenimiento del sistema de gestión de calidad del laboratorio, incluyendo controles internos y documentación técnica.
15. Apoyar en la ejecución de controles de calidad analítica, tales como análisis en duplicado, uso de blancos, patrones y materiales de referencia.
16. Apoyar en la identificación de desviaciones, no conformidades y errores analíticos, proponiendo acciones correctivas y preventivas.
17. Apoyar en las actividades de actualización y cargue de información en el sistema de información institucional vigente, relacionada con los inventarios, disponibilidad y consumo de insumos, así como las horas de uso de los medios educativos asignados.
18. Apoyar en la gestión del almacenamiento, rotulación y control de inventarios de reactivos, materiales y consumibles del laboratorio.
19. Apoyar en el cumplimiento y la aplicación de las normas de seguridad e higiene del laboratorio, utilizando equipos de protección personal adecuados.
20. Apoyar en la gestión adecuada de los residuos químicos y materiales peligrosos, conforme a la normativa ambiental vigente.
21. Apoyar en el diseño, ejecución y desarrollo de proyectos de investigación en ciencia y tecnología de alimentos.
22. Apoyar en la realización de pruebas experimentales para la caracterización de alimentos, estudios de estabilidad, vida útil y evaluación de procesos.
23. Apoyar en el mantenimiento de la confidencialidad de la información técnica, resultados analíticos y datos de usuarios del laboratorio.
24. Apoyar en el manejo de los formatos establecidos para la operatividad del laboratorio bajo la norma ISO/IEC 17025:2017, con el fin de continuar con el proceso de solicitud de certificación.
25. Apoyar en el diligenciamiento y actualización de los formatos establecidos en el Sistema de Gestión de la Calidad (SGC) relacionados con el uso de equipos y la disponibilidad de reactivos, incluyendo el control digital del gasto y uso de reactivos en los laboratorios de biología, microbiología, química y físico química de alimentos, garantizando un control integral, trazable y actualizado conforme a los procedimientos institucionales y lineamientos del SGC.
26. Apoyar en la información al líder del proceso de Medios Educativos sobre las necesidades de mantenimiento preventivo y correctivo de los diferentes equipos y escenarios designados.
27. Apoyar en los procesos de venta de servicios y en el desarrollo de actividades de relacionamiento con el sector externo mediante la función misional de extensión.

**COTIZACIÓN DE UN BIEN O SERVICIO**

Código: F-GCT-04

Versión: 02

FORMATO

Fecha: 01/08/2024

Página: 3 de 3

PLAZO	3 meses y 10 días.
FORMA DE PAGO	Mensual.
RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN	Anexos en el estudio previo.
MECANISMO DE COBERTURA DE LOS RIESGOS	Ninguno.
VALOR OFRECIDO	13.333.333 - Trece millones trescientos treinta y tres mil trescientos treinta y tres pesos (M/CTE)
PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACIÓN	15 días.
FIRMA DEL FUNCIONARIO QUE SOLICITA EL BIEN O SERVICIO	SAYDE DEARTE ROEDA
Alura Johanna Lopez Rico	

**COTIZACIÓN DE UN BIEN O SERVICIO**

Código: F-GCT-04

Versión: 02

FORMATO

Fecha: 01/08/2024

Página: 1 de 3

DATOS GENERALES

FECHA	Pamplona, 02 de septiembre de 2026.
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA A QUIEN SE SOLICITA COTIZACIÓN	José Manuel Vera Romero.
IDENTIFICACIÓN	C.C. 88030119
ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	Independiente.
NIT	N/A
ADVERTENCIA	La presente cotización servirá para la realización del estudio de mercado.
OBJETO	CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UN PROFESIONAL EN INGENIERÍA QUÍMICA PARA BRINDAR APOYO EN LA GESTIÓN, ADMINISTRACIÓN Y CONTROL DEL LABORATORIO FISCOQUÍMICO DE ALIMENTOS DEL INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCACIÓN RURAL "ISER".
VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN	15 días.
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	<ol style="list-style-type: none">1. Apoyar en la planificación y programación de los análisis fisicoquímicos de alimentos, materias primas y productos terminados, de acuerdo con solicitudes internas, externas y proyectos de investigación.2. Apoyar en la ejecución de análisis fisicoquímicos tales como pH, humedad, cenizas, grasa, proteína, fibra, sólidos solubles, densidad, viscosidad, actividad de agua, entre otros, conforme a métodos normalizados.3. Apoyar en la selección, aplicación y documentación de métodos analíticos basados en normas reconocidas (ISO, AOAC, normas nacionales vigentes).4. Apoyar en la preparación, estandarización y verificación de reactivos, soluciones químicas, indicadores y soluciones patrón requeridas para los análisis de laboratorio.5. Apoyar en la verificación del correcto funcionamiento de equipos e instrumentos de laboratorio antes de su uso, asegurando condiciones operativas adecuadas.6. Apoyar en el cuidado del inventario del laboratorio de físico química de alimentos.7. Apoyar en la calibración básica y verificación periódica de equipos como balanzas analíticas, pH-metros, espectrofotómetros, estufas, mufas y equipos volumétricos.8. Apoyar en la inspección, limpieza y revisión de equipos de laboratorio y reportar fallas o desviaciones técnicas.9. Apoyar en las actividades de actualización de las fichas técnicas y hojas de vida de los equipos de laboratorio.10. Apoyar en el registro completo y trazable de los datos experimentales, observaciones y resultados obtenidos durante los análisis.

11. Apoyar en el análisis e interpretación de los resultados fisicoquímicos obtenidos, aplicando criterios técnicos y estadísticos cuando corresponda.
12. Apoyar en la elaboración de informes técnicos de resultados de análisis dirigidos a usuarios, productores, instituciones públicas, empresas o investigadores.
13. Apoyar en la atención de solicitudes de servicios analíticos de la comunidad, brindando asesoría técnica sobre calidad, composición e inocuidad de alimentos.
14. Apoyar en la implementación y mantenimiento del sistema de gestión de calidad del laboratorio, incluyendo controles internos y documentación técnica.
15. Apoyar en la ejecución de controles de calidad analítica, tales como análisis en duplicado, uso de blancos, patrones y materiales de referencia.
16. Apoyar en la identificación de desviaciones, no conformidades y errores analíticos, proponiendo acciones correctivas y preventivas.
17. Apoyar en las actividades de actualización y cargue de información en el sistema de información institucional vigente, relacionada con los inventarios, disponibilidad y consumo de insumos, así como las horas de uso de los medios educativos asignados.
18. Apoyar en la gestión del almacenamiento, rotulación y control de inventarios de reactivos, materiales y consumibles del laboratorio.
19. Apoyar en el cumplimiento y la aplicación de las normas de seguridad e higiene del laboratorio, utilizando equipos de protección personal adecuados.
20. Apoyar en la gestión adecuada de los residuos químicos y materiales peligrosos, conforme a la normativa ambiental vigente.
21. Apoyar en el diseño, ejecución y desarrollo de proyectos de investigación en ciencia y tecnología de alimentos.
22. Apoyar en la realización de pruebas experimentales para la caracterización de alimentos, estudios de estabilidad, vida útil y evaluación de procesos.
23. Apoyar en el mantenimiento de la confidencialidad de la información técnica, resultados analíticos y datos de usuarios del laboratorio.
24. Apoyar en el manejo de los formatos establecidos para la operatividad del laboratorio bajo la norma ISO/IEC 17025:2017, con el fin de continuar con el proceso de solicitud de certificación.
25. Apoyar en el diligenciamiento y actualización de los formatos establecidos en el Sistema de Gestión de la Calidad (SGC) relacionados con el uso de equipos y la disponibilidad de reactivos, incluyendo el control digital del gasto y uso de reactivos en los laboratorios de biología, microbiología, química y físico química de alimentos, garantizando un control integral, trazable y actualizado conforme a los procedimientos institucionales y lineamientos del SGC.
26. Apoyar en la información al líder del proceso de Medios Educativos sobre las necesidades de mantenimiento preventivo y correctivo de los diferentes equipos y escenarios designados.
27. Apoyar en los procesos de venta de servicios y en el desarrollo de actividades de relacionamiento con el sector externo mediante la función misional de extensión.

**COTIZACIÓN DE UN BIEN O SERVICIO**

Código: F-GCT-04

Versión: 02

FORMATO

Fecha: 01/08/2024

Página: 3 de 3

PLAZO	3 meses y 10 días.
FORMA DE PAGO	Mensual.
RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN	Anexos en el estudio previo.
MECANISMO DE COBERTURA DE LOS RIESGOS	Ninguno.
VALOR OFRECIDO	13.333.333 - Trece millones trescientos treinta y tres mil trescientos treinta y tres pesos (M/CTE)
PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACIÓN	15 días.
FIRMA DEL FUNCIONARIO QUE SOLICITA EL BIEN O SERVICIO	José Manuel Vera Romero
Clara Johanna López Rico	

Pamplona, 02 de septiembre de 2026

Señores

INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCACION RURAL – ISER

Me dirijo a ustedes por medio de la presente, con el fin de ofrecer mis servicios para satisfacer las necesidades expuestas a continuación:

El contratista deberá cumplir las siguientes obligaciones para la ejecución del objeto contractual:

1. Apoyar en la planificación y programación de los análisis fisicoquímicos de alimentos, materias primas y productos terminados, de acuerdo con solicitudes internas, externas y proyectos de investigación.
2. Apoyar en la ejecución de análisis fisicoquímicos tales como pH, humedad, cenizas, grasa, proteína, fibra, sólidos solubles, densidad, viscosidad, actividad de agua, entre otros, conforme a métodos normalizados.
3. Apoyar en la selección, aplicación y documentación de métodos analíticos basados en normas reconocidas (ISO, AOAC, normas nacionales vigentes).
4. Apoyar en la preparación, estandarización y verificación de reactivos, soluciones químicas, indicadores y soluciones patrón requeridas para los análisis de laboratorio.
5. Apoyar en la verificación del correcto funcionamiento de equipos e instrumentos de laboratorio antes de su uso, asegurando condiciones operativas adecuadas.
6. Apoyar en el cuidado del inventario del laboratorio de físico química de alimentos.
7. Apoyar en la calibración básica y verificación periódica de equipos como balanzas analíticas, pH-metros, espectrofotómetros, estufas, muflas y equipos volumétricos.
8. Apoyar en la inspección, limpieza y revisión de equipos de laboratorio y reportar fallas o desviaciones técnicas.
9. Apoyar en las actividades de actualización de las fichas técnicas y hojas de vida de los equipos de laboratorio.
10. Apoyar en el registro completo y trazable de los datos experimentales, observaciones y resultados obtenidos durante los análisis.
11. Apoyar en el análisis e interpretación de los resultados fisicoquímicos obtenidos, aplicando criterios técnicos y estadísticos cuando corresponda.
12. Apoyar en la elaboración de informes técnicos de resultados de análisis dirigidos a usuarios, productores, instituciones públicas, empresas o investigadores.
13. Apoyar en la atención de solicitudes de servicios analíticos de la comunidad, brindando asesoría técnica sobre calidad, composición e inocuidad de alimentos.
14. Apoyar en la implementación y mantenimiento del sistema de gestión de calidad del laboratorio, incluyendo controles internos y documentación técnica.
15. Apoyar en la ejecución de controles de calidad analítica, tales como análisis en duplicado, uso de blancos, patrones y materiales de referencia.
16. Apoyar en la identificación de desviaciones, no conformidades y errores analíticos, proponiendo acciones correctivas y preventivas.
17. Apoyar en las actividades de actualización y cargue de información en el sistema de información institucional vigente, relacionada con los inventarios, disponibilidad y consumo de insumos, así como las horas de uso de los medios educativos asignados.
18. Apoyar en la gestión del almacenamiento, rotulación y control de inventarios de reactivos, materiales y consumibles del laboratorio.

19. Apoyar en el cumplimiento y la aplicación de las normas de seguridad e higiene del laboratorio, utilizando equipos de protección personal adecuados.
20. Apoyar en la gestión adecuada de los residuos químicos y materiales peligrosos, conforme a la normativa ambiental vigente.
21. Apoyar en el diseño, ejecución y desarrollo de proyectos de investigación en ciencia y tecnología de alimentos.
22. Apoyar en la realización de pruebas experimentales para la caracterización de alimentos, estudios de estabilidad, vida útil y evaluación de procesos.
23. Apoyar en el mantenimiento de la confidencialidad de la información técnica, resultados analíticos y datos de usuarios del laboratorio.
24. Apoyar en el manejo de los formatos establecidos para la operatividad del laboratorio bajo la norma ISO/IEC 17025:2017, con el fin de continuar con el proceso de solicitud de certificación.
25. Apoyar en el diligenciamiento y actualización de los formatos establecidos en el Sistema de Gestión de la Calidad (SGC) relacionados con el uso de equipos y la disponibilidad de reactivos, incluyendo el control digital del gasto y uso de reactivos en los laboratorios de biología, microbiología, química y físico química de alimentos, garantizando un control integral, trazable y actualizado conforme a los procedimientos institucionales y lineamientos del SGC.
26. Apoyar en la información al líder del proceso de Medios Educativos sobre las necesidades de mantenimiento preventivo y correctivo de los diferentes equipos y escenarios designados.
27. Apoyar en los procesos de venta de servicios y en el desarrollo de actividades de relacionamiento con el sector externo mediante la función misional de extensión.

El valor de los servicios a prestar es de \$ 4.400.000 (CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS)

Duración del contrato sería por 3 meses y 10 días.

Atentamente,

José Manuel Vera Romero

JOSÉ MANUEL VERA ROMERO

CC: 88.030.119

CEL: 3214053702

Pamplona, 02 de septiembre de 2026

Señores
ISER Pamplona

Cordial Saludo

Me dirijo a ustedes por medio de la presente, con el fin de ofrecer mis servicios para satisfacer las necesidades expuestas a continuación:

El contratista deberá cumplir las siguientes obligaciones para la ejecución del objeto contractual:

1. Apoyar en la planificación y programación de los análisis fisicoquímicos de alimentos, materias primas y productos terminados, de acuerdo con solicitudes internas, externas y proyectos de investigación.
2. Apoyar en la ejecución de análisis fisicoquímicos tales como pH, humedad, cenizas, grasa, proteína, fibra, sólidos solubles, densidad, viscosidad, actividad de agua, entre otros, conforme a métodos normalizados.
3. Apoyar en la selección, aplicación y documentación de métodos analíticos basados en normas reconocidas (ISO, AOAC, normas nacionales vigentes).
4. Apoyar en la preparación, estandarización y verificación de reactivos, soluciones químicas, indicadores y soluciones patrón requeridas para los análisis de laboratorio.
5. Apoyar en la verificación del correcto funcionamiento de equipos e instrumentos de laboratorio antes de su uso, asegurando condiciones operativas adecuadas.
6. Apoyar en el cuidado del inventario del laboratorio de físico química de alimentos.
7. Apoyar en la calibración básica y verificación periódica de equipos como balanzas analíticas, pH-metros, espectrofotómetros, estufas, muflas y equipos volumétricos.
8. Apoyar en la inspección, limpieza y revisión de equipos de laboratorio y reportar fallas o desviaciones técnicas.
9. Apoyar en las actividades de actualización de las fichas técnicas y hojas de vida de los equipos de laboratorio.
10. Apoyar en el registro completo y trazable de los datos experimentales, observaciones y resultados obtenidos durante los análisis.
11. Apoyar en el análisis e interpretación de los resultados fisicoquímicos obtenidos, aplicando criterios técnicos y estadísticos cuando corresponda.
12. Apoyar en la elaboración de informes técnicos de resultados de análisis dirigidos a usuarios, productores, instituciones públicas, empresas o investigadores.
13. Apoyar en la atención de solicitudes de servicios analíticos de la comunidad, brindando asesoría técnica sobre calidad, composición e inocuidad de alimentos.
14. Apoyar en la implementación y mantenimiento del sistema de gestión de calidad del laboratorio, incluyendo controles internos y documentación técnica.
15. Apoyar en la ejecución de controles de calidad analítica, tales como análisis en duplicado, uso de blancos, patrones y materiales de referencia.

16. Apoyar en la identificación de desviaciones, no conformidades y errores analíticos, proponiendo acciones correctivas y preventivas.
17. Apoyar en las actividades de actualización y cargue de información en el sistema de información institucional vigente, relacionada con los inventarios, disponibilidad y consumo de insumos, así como las horas de uso de los medios educativos asignados.
18. Apoyar en la gestión del almacenamiento, rotulación y control de inventarios de reactivos, materiales y consumibles del laboratorio.
19. Apoyar en el cumplimiento y la aplicación de las normas de seguridad e higiene del laboratorio, utilizando equipos de protección personal adecuados.
20. Apoyar en la gestión adecuada de los residuos químicos y materiales peligrosos, conforme a la normativa ambiental vigente.
21. Apoyar en el diseño, ejecución y desarrollo de proyectos de investigación en ciencia y tecnología de alimentos.
22. Apoyar en la realización de pruebas experimentales para la caracterización de alimentos, estudios de estabilidad, vida útil y evaluación de procesos.
23. Apoyar en el mantenimiento de la confidencialidad de la información técnica, resultados analíticos y datos de usuarios del laboratorio.
24. Apoyar en el manejo de los formatos establecidos para la operatividad del laboratorio bajo la norma ISO/IEC 17025:2017, con el fin de continuar con el proceso de solicitud de certificación.
25. Apoyar en el diligenciamiento y actualización de los formatos establecidos en el Sistema de Gestión de la Calidad (SGC) relacionados con el uso de equipos y la disponibilidad de reactivos, incluyendo el control digital del gasto y uso de reactivos en los laboratorios de biología, microbiología, química y físico química de alimentos, garantizando un control integral, trazable y actualizado conforme a los procedimientos institucionales y lineamientos del SGC.
26. Apoyar en la información al líder del proceso de Medios Educativos sobre las necesidades de mantenimiento preventivo y correctivo de los diferentes equipos y escenarios designados.
27. Apoyar en los procesos de venta de servicios y en el desarrollo de actividades de relacionamiento con el sector externo mediante la función misional de extensión.

El valor de los servicios a prestar es de \$ 4.200.000 (CUATRO MILLONES DOCIENTOS MIL PESOS)

Duración de 3 meses y 10 días, vigencia 2026

Atentamente,

SAYDE DUARTE RUEDA
SAYDE DUARTE RUEDA
CC. 63.545.131
CEL:3203874282

Pamplona, 02 de septiembre de 2026

Señores:

INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCACION RURAL ISER

Por medio de la presente me dirijo a ustedes con el fin de ofrecer mis servicios para satisfacer las necesidades expuestas a continuación:

CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UN PROFESIONAL EN INGENIERÍA QUÍMICA PARA BRINDAR APOYO EN LA GESTIÓN, ADMINISTRACIÓN Y CONTROL DEL LABORATORIO FISCOQUÍMICO DE ALIMENTOS DEL INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCACIÓN RURAL "ISER".

El contratista deberá cumplir las siguientes obligaciones para la ejecución del objeto contractual:

1. Apoyar en la planificación y programación de los análisis fisicoquímicos de alimentos, materias primas y productos terminados, de acuerdo con solicitudes internas, externas y proyectos de investigación.
2. Apoyar en la ejecución de análisis fisicoquímicos tales como pH, humedad, cenizas, grasa, proteína, fibra, sólidos solubles, densidad, viscosidad, actividad de agua, entre otros, conforme a métodos normalizados.
3. Apoyar en la selección, aplicación y documentación de métodos analíticos basados en normas reconocidas (ISO, AOAC, normas nacionales vigentes).
4. Apoyar en la preparación, estandarización y verificación de reactivos, soluciones químicas, indicadores y soluciones patrón requeridas para los análisis de laboratorio.
5. Apoyar en la verificación del correcto funcionamiento de equipos e instrumentos de laboratorio antes de su uso, asegurando condiciones operativas adecuadas.
6. Apoyar en el cuidado del inventario del laboratorio de físico química de alimentos.
7. Apoyar en la calibración básica y verificación periódica de equipos como balanzas analíticas, pH-metros, espectrofotómetros, estufas, muflas y equipos volumétricos.
8. Apoyar en la inspección, limpieza y revisión de equipos de laboratorio y reportar fallas o desviaciones técnicas.
9. Apoyar en las actividades de actualización de las fichas técnicas y hojas de vida de los equipos de laboratorio.
10. Apoyar en el registro completo y trazable de los datos experimentales, observaciones y resultados obtenidos durante los análisis.
11. Apoyar en el análisis e interpretación de los resultados fisicoquímicos obtenidos, aplicando criterios técnicos y estadísticos cuando corresponda.

12. Apoyar en la elaboración de informes técnicos de resultados de análisis dirigidos a usuarios, productores, instituciones públicas, empresas o investigadores.
13. Apoyar en la atención de solicitudes de servicios analíticos de la comunidad, brindando asesoría técnica sobre calidad, composición e inocuidad de alimentos.
14. Apoyar en la implementación y mantenimiento del sistema de gestión de calidad del laboratorio, incluyendo controles internos y documentación técnica.
15. Apoyar en la ejecución de controles de calidad analítica, tales como análisis en duplicado, uso de blancos, patrones y materiales de referencia.
16. Apoyar en la identificación de desviaciones, no conformidades y errores analíticos, proponiendo acciones correctivas y preventivas.
17. Apoyar en las actividades de actualización y cargue de información en el sistema de información institucional vigente, relacionada con los inventarios, disponibilidad y consumo de insumos, así como las horas de uso de los medios educativos asignados.
18. Apoyar en la gestión del almacenamiento, rotulación y control de inventarios de reactivos, materiales y consumibles del laboratorio.
19. Apoyar en el cumplimiento y la aplicación de las normas de seguridad e higiene del laboratorio, utilizando equipos de protección personal adecuados.
20. Apoyar en la gestión adecuada de los residuos químicos y materiales peligrosos, conforme a la normativa ambiental vigente.
21. Apoyar en el diseño, ejecución y desarrollo de proyectos de investigación en ciencia y tecnología de alimentos.
22. Apoyar en la realización de pruebas experimentales para la caracterización de alimentos, estudios de estabilidad, vida útil y evaluación de procesos.
23. Apoyar en el mantenimiento de la confidencialidad de la información técnica, resultados analíticos y datos de usuarios del laboratorio.
24. Apoyar en el manejo de los formatos establecidos para la operatividad del laboratorio bajo la norma ISO/IEC 17025:2017, con el fin de continuar con el proceso de solicitud de certificación.
25. Apoyar en el diligenciamiento y actualización de los formatos establecidos en el Sistema de Gestión de la Calidad (SGC) relacionados con el uso de equipos y la disponibilidad de reactivos, incluyendo el control digital del gasto y uso de reactivos en los laboratorios de biología, microbiología, química y físico química de alimentos, garantizando un control integral, trazable y actualizado conforme a los procedimientos institucionales y lineamientos del SGC.
26. Apoyar en la información al líder del proceso de Medios Educativos sobre las necesidades de mantenimiento preventivo y correctivo de los diferentes equipos y escenarios designados.
27. Apoyar en los procesos de venta de servicios y en el desarrollo de actividades de relacionamiento con el sector externo mediante la función misional de extensión.

El valor de la propuesta: CUATRO MILLONES DE PESOS M/CTE (\$ 4.000.000)

Forma de pago: Mensualizado previa presentación del informe de funciones desarrolladas durante el mes y el pago de los diferentes parafiscales que obligan la prestación del servicio.

Lugar de ejecución: Municipio de Pamplona.

Duración: 3 meses y 10 días, vigencia 2026.

Cordialmente,



Carlos Alberto Vera Castillo

C.C. 1005040379

Celular 3006967869

Correo electrónico: veracastillocarlosalberto@gmail.com