



PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO RECOMENDACIÓN ADJUDICACIÓN

MODALIDAD DE SELECCIÓN: MINIMA CUANTÍA

PROCESO DE SELECCIÓN No. MC-CMC-CBA-049-2023

OBJETO: SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE LABORATORIO DEL CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA AGROPECUARIA PARA APOYO A LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO SENNOVA SGPS-10132-2023 MARCA DE ORIGEN - IMPLEMENTACIÓN DE PLANTA PILOTO DE CERVECERÍA ARTESANAL PARA LA OBTENCIÓN DE LEVADURAS AUTOCTONAS CON POTENCIAL PRODUCTOR DE CERVEZA.

RECOMENDACIÓN

El Comité Evaluador, recomienda al Ordenador del Gasto Adjudicar el contrato resultante del proceso de selección MC-CMC-CBA-049-2023 cuyo objeto es el: SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE LABORATORIO DEL CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA AGROPECUARIA PARA APOYO A LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO SENNOVA SGPS-10132-2023 MARCA DE ORIGEN - IMPLEMENTACIÓN DE PLANTA PILOTO DE CERVECERÍA ARTESANAL PARA LA OBTENCIÓN DE LEVADURAS AUTOCTONAS CON POTENCIAL PRODUCTOR DE CERVEZA.; teniendo en cuenta el resultado de la evaluación de los requisitos habilitantes de la propuesta presentada por el oferente KAVAT SAS con NIT No 901.563.667-6, quien cumplió con lo expuesto en la invitación pública.

Esta acta está conformada por las verificaciones realizadas en los aspectos jurídicos, financieros, técnicos y de experiencia y, las cuales se anexan al expediente del proceso.

Evaluadores Técnicos:

Comité evaluador:

MARIO ANDRES COLORADO
Instructor – Evaluador Técnico



Erika Paola Marroquín
Líder SST

Ana Lucia Villamil
Dinamizadora Ambiental

Evaluador Económico:

MARIA EMILCE DONATO RODRIGUEZ
Evaluadora Económico
Centro Biotecnología Agropecuaria

Evaluador Jurídico:

Rafael Andres Montes Garzon



PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO CONSOLIDADO – EVALUACIÓN

PROCESO No. MC-CMC-CBA-049-2023

PROPONENTE	EVALUACIÓN JURÍDICA	<u>EVALUACIÓN TÉCNICA</u>	<u>EVALUACIÓN ECONÓMICA</u>	<u>CONCLUSIÓN</u>
KAVAT SAS	HABILITADO	HABILITADO	HABILITADO	<u>EL PROPONENTE QUEDA HABILITADO</u>
SINGETEC SAS	HABILITADO	RECHAZADO	RECHAZADO	<u>EL PROPONENTE QUEDA RECHAZADO</u>
VORTEX COMPANY SAS	NO SE EVALUA	NO SE EVALUA	RECHAZADO	<u>EL PROPONENTE QUEDA RECHAZADO</u>



NUMERO	MC -CMC-CBA-49-2023
MODALIDAD DE CONTRATACION	SELECCIÓN MINIMA CUANTIA
OBJETO	SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE LABORATORIO DEL CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA AGROPECUARIA PARA APOYO A LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO SENNOVA SGPS-10132-2023 MARCA DE ORIGEN - IMPLEMENTACIÓN DE PLANTA PILOTO DE CERVECERÍA ARTESANAL PARA LA OBTENCIÓN DE LEVADURAS AUTOCTONAS CON POTENCIAL PRODUCTOR DE CERVEZA ,
VALOR	CUARENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS M/CTE (\$49.999.993) IVA incluido y demás impuestos.

OFERTAS PRESENTADAS

KAVAT SAS	33.499.956
SINGETEC SAS	36.533.000
VORTEX COMPANY SAS	37.449.995

1. EVALUACION ECONOMICA KAVAT SAS

ITEM	SERVICIO	ESPECIFICACIONES	UNIDAD	CANTIDAD	PROMEDIO			KAVAT SAS		
					VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO
1	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE CABINA DE FLUJO LAMINAR - PURIFICACIÓN Y ANÁLISIS MARCA BIOBASE	Incluye Revisión de las condiciones generales de instalación del equipo, revisión de funcionamiento actual del equipo, Inspeccionar la condición en las que se encuentra el equipo internas y externas, limpieza integral externa, e interna desinfección de todos los componentes del equipo revisión, ajuste y lubricación de los componentes mecánicos de la cabina y siliconado de los componentes sintéticos revisión el estado de funcionamiento de las perillas interruptores e indicadores de funcionamiento medición del voltaje de alimentación y corriente de consumo y tierra del equipo. Verificar el funcionamiento del equipo y pruebas en conjunto con el operario entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial, registro del trabajo y registro final con prueba de funcionamiento y Verificación de las variables que maneje el equipo con patrones trazables. INCLUYE Cambio de pre-filtro y filtros HEPA 99.99% de eficiencia a 0.3 µM para cabina de flujo laminar tamaño nominal 1.30 m	UNIDAD	1	2.175.000	2.588.250	2.588.250	\$ 1.457.250	\$ 1.734.128	\$ 1.734.128

2	Mantenimiento preventivo balanza analítica Marca ACCULAB SN: ALC-210.4.	Se requiere "Pruebas de nivelación de la balanza, revisión de la pantalla del equipo y teclado parámetros del fabricante, pruebas de tara en todo el rango de la balanza, revisión del tiempo de estabilización de la balanza, revisión del platillo, protección del platillo, protección inferior, cable adaptador CA, revisión de los puertos de conectividad RS, USB,WI.FI, revisión del sistema eléctrico, revisión ajuste, limpieza y lubricación de todos los componentes mecánicos o electromecánicos de la balanza desensamblable general limpieza interna y externa de todas sus partes, ajuste y lubricación de sus componentes mecánicos (celdas de carga, revisión ajuste y limpieza de sus partes electrónicas (tarjetas) sensores, realizar pruebas de entrada de voltaje y funcionamiento de todos sus componentes eléctricos electrónicos y mecánico, Calibración de las variables que maneje el equipo con patrones trazables pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo, entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial del equipo del desensamblable del equipo y registro final con prueba de funcionamiento"	UNIDAD	1	1.500.000	805.750	805.750	\$ 453.658	\$ 539.853	\$ 539.853
3	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CALIBRACIÓN DE BALANZA ANALÍTICA MARCA KERN SN: ADB 200-4	Se requiere "Pruebas de nivelación de la balanza, revisión de la pantalla del equipo y teclado parámetros del fabricante, pruebas de tara en todo el rango de la balanza, revisión del tiempo de estabilización de la balanza, revisión del platillo, protección del platillo, protección inferior, cable adaptador CA, revisión de los puertos de conectividad RS, USB,WI.FI, revisión del sistema eléctrico, revisión ajuste, limpieza y lubricación de todos los componentes mecánicos o electromecánicos de la balanza desensamblable general limpieza interna y externa de todas sus partes, ajuste y lubricación de sus componentes mecánicos (celdas de carga, revisión ajuste y limpieza de sus partes electrónicas (tarjetas) sensores, realizar pruebas de entrada de voltaje y funcionamiento de todos sus componentes eléctricos electrónicos y mecánico, Calibración de las variables que maneje el equipo con patrones trazables pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo, entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial del equipo del desensamblable del equipo y registro final con prueba de funcionamiento" Marca: KERN ADB	UNIDAD	1	1.500.000	1.785.000	1.785.000	\$ 1.005.000	\$ 1.195.950	\$ 1.195.950
4	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE AUTOCLAVE- AUTOMÁTICA MARCA TUTTNAUER	Limpieza integral externa e interna del equipo. Revisión y limpieza sistema electrónico. (Revisión de la tarjeta electrónica, terminales, conectores, teclado, display). Revisión del sistema eléctrico. (Resistencias de calentamiento, cable de potencia, fusibles) Revisión y limpieza de válvula de seguridad, válvula de descarga aire/vapor, válvula de drenaje Revisión y limpieza del tanque, cubierta, bandeja difusora. Verificación de funcionamiento. Informe de mantenimiento, sticker y registro fotográfico del trabajo realizado.	UNIDAD	1	1.465.000	1.743.350	1.743.350	\$ 981.550	\$ 1.168.045	\$ 1.168.045

5	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CALIBRACIÓN DE pHmetro - ELECTRODO MARCA APERA	Examinar el exterior del equipo y evaluar su condición física general. Verificar la limpieza de las cubiertas y el ajuste de las mismas. Probar el cable de conexión y su sistema de acoples. Comprobar que se encuentran en buenas condiciones y que están limpios. Examinar los controles del equipo. Verificar que se encuentran en buen estado y que se pueden accionar sin dificultad. Verificar que el metro se encuentra en buen estado. Para esta verificación el instrumento debe estar desconectado de la línea de alimentación eléctrica. Si el equipo dispone de pantalla indicadora, comprobar su funcionamiento normal. Confirmar que el indicador de encendido –bombillo o diodo– opere normalmente. Verificar el estado de brazo portaelectrodo. Examinar el mecanismo de montaje y fijación del electrodo, a fin de prever que el electrodo no se suelte. Comprobar que el ajuste de alturas opere correctamente. Revisar las baterías –si aplica–; cambiar si es necesario. Efectuar una prueba de funcionamiento midiendo el pH de una solución conocida. Inspeccionar las corrientes de fuga y la conexión a tierra.	UNIDAD	1	1.169.000	1.391.110	1.391.110	\$ 783.230	\$ 932.044	\$ 932.044
6	MANTENIMIENTO DE PLANCHAS DE CALENTAMIENTO. HEIDOLPH MAGENTIC	Revisión, ajuste y limpieza de sistema eléctrico (limpieza de tarjeta electrónica, ajuste de contactos eléctricos, revisión de swiches y comandos de control, cableado). Revisión, afinación y lubricación de sistema mecánico. Revisión y limpieza de motor. Revisión de resistencia y placa de calentamiento. Revisión y lubricación de rodamientos. Limpieza integral externa e interna del equipo. Verificación de funcionamiento. Informe de mantenimiento, sticker y registro fotográfico del trabajo realizado.	UNIDAD	2	1.465.000	1.743.350	3.486.700	\$ 981.550	\$ 1.168.045	\$ 2.336.089
7	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE REFRIGERADOR. MARCA ELECTROLUX	Revisión, limpieza general externa interna y desinfección de la cámara del equipo eliminación si presenta muestras de oxidación, revisión general limpieza, ajuste y lubricación de todos los componentes mecánicos, revisión general limpieza y ajuste de: chapas de seguridad, manijas de la puerta, empaques de la cámara de trabajo y las puertas, bandejas o rack de almacenamiento y el sistema de ruedas para desplazamiento revisión general limpieza y ajuste de todos los sistemas eléctricos, revisión general limpieza ajuste de parámetros de: controladores por microprocesador. revisión general limpieza, ajuste de parámetros en la Pantalla digital del equipo. Revisión general de todos los componentes electrónicos revisión general limpieza y ajuste de todo el sistema de refrigeración, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando el informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico	UNIDAD	1	925.000	1.100.750	1.100.750	\$ 619.750	\$ 737.503	\$ 737.503
8	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE NEVERA CONVENCIONAL. MARCA CENTRALES	Incluye recarga de gas Revisión, limpieza general externa interna y desinfección de la cámara del equipo eliminación si presenta muestras de oxidación, revisión general limpieza, ajuste y lubricación de todos los componentes mecánicos, revisión general limpieza y ajuste de: chapas de seguridad, manijas de la puerta, empaques de la cámara de trabajo y las puertas, bandejas o rack de almacenamiento y el sistema de ruedas para desplazamiento revisión general limpieza y ajuste de todos los sistemas eléctricos, revisión general limpieza ajuste de parámetros de: controladores por microprocesador. revisión general limpieza, ajuste de parámetros en la Pantalla digital del equipo. Revisión general de todos los componentes electrónicos revisión general limpieza y ajuste de todo el sistema de refrigeración, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando el informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico.	UNIDAD	1	925.000	1.100.750	1.100.750	\$ 619.750	\$ 737.503	\$ 737.503

9	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE NEVERA INDUSTRIAL. MARCA INDUCOL	Revisión, limpieza general externa interna y desinfección de la cámara del equipo eliminación si presenta muestras de oxidación, revisión general limpieza, ajuste y lubricación de todos los componentes mecánicos, revisión general limpieza y ajuste de: chapas de seguridad, manijas de la puerta, empaques de la cámara de trabajo y las puertas, bandejas o rack de almacenamiento y el sistema de ruedas para desplazamiento revisión general limpieza y ajuste de todos los sistemas eléctricos, s, revisión general limpieza ajuste de parámetros de: controladores por microprocesador. revisión general limpieza, ajuste de parámetros en la Pantalla digital del equipo.revisión general de todos los componentes electrónicos revisión general limpieza y ajuste de todo el sistema de refrigeración, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando el informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico .	UNIDAD	1	925.000	1.100.750	1.100.750	\$ 619.750	\$ 737.503	\$ 737.503
10	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE HORNO. MARCA BINDER	Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de la cámara de trabajo según sea el caso, revisión limpieza ajuste de las puertas del equipo (bisagras, empaques, chapas y ajuste hermético de cierre, revisión y ajuste de todo el sistema eléctrico, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial.	UNIDAD	1	2.250.000	2.677.500	2.677.500	\$ 1.507.500	\$ 1.793.925	\$ 1.793.925
11	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE INCUBADORA MARCA MEMMER . model un55 y in260.	Incluye desmontaje parcial del equipo, según normas del fabricante. Pulido y limpieza en la cámara de incubación y a las parrillas de acero inoxidable. Pulido y limpieza de la carcasa del equipo. Mantenimiento preventivo de la resistencia emisión calor, sensor pt100, motor ac, controlador de temperatura/tiempo, relay sólido, etc. Cambio de cables en el caso que sea necesario. Configuración interna de los parámetros que tiene el controlador de temperatura/tiempo. Ajuste de la temperatura aplicando el método de comparación directa. Cambio de fusibles en el caso que se encuentren sulfatados. Correctivo en el control de temperatura en el caso que sea necesario. Pruebas de funcionamiento. Marca: MEMERT model un55 y in260.	UNIDAD	2	1.215.000	1.445.850	2.891.700	\$ 814.050	\$ 968.720	\$ 1.937.439
12	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE ULTRA CONGELADOR 926 -86°C. MARCA THERMO	Revisión, limpieza general externa interna y desinfección de la cámara del equipo eliminación si presenta muestras de oxidación, revisión general limpieza, ajuste y lubricación de todos los componentes mecánicos, revisión general limpieza y ajuste de: chapas de seguridad, manijas de la puerta, empaques de la cámara de trabajo y las puertas, bandejas o rack de almacenamiento y el sistema de ruedas para desplazamiento revisión general limpieza y ajuste de todos los sistemas eléctricos, revisión del sistema de respaldo energético UPS, baterías, revisión general limpieza ajuste de parámetros de: controladores por microprocesador. revisión general limpieza, ajuste de parámetros en la Pantalla digital del equipo. Revisión general de todos los componentes electrónicos revisión general limpieza y ajuste de todo el sistema de refrigeración, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando el informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico.	UNIDAD	1	11.662.650	13.878.554	13.878.554	\$ 7.813.976	\$ 9.298.631	\$ 9.298.631

13	MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE AGITADOR ORBITAL. Marca: THERMOSCIENTIFIC.	Revisión, ajuste y limpieza de sistema eléctrico (limpieza de tarjeta electrónica, ajuste de contactos eléctricos, revisión de swiches y comandos de control, cableado). Revisión, afinación y lubricación de sistema mecánico. Revisión y limpieza de motor. Revisión de resistencia de calentamiento. Limpieza integral externa e interna del equipo. Verificación de funcionamiento. Informe de mantenimiento, sticker y registro fotográfico del trabajo realizado.	UNIDAD	1	1.325.000	1.576.750	1.576.750	\$ 887.750	\$ 1.056.423	\$ 1.056.423
14	MANTENIMIENTO DE CENTRÍFUGA. Marcas: (1) HERMLE; (2) INDULAB	Limpieza integral externa e interna del equipo. Revisión, ajuste y limpieza de sistema eléctrico (limpieza de tarjeta electrónica, ajuste de contactos eléctricos, revisión de swiches y comandos de control, cableado). Revisión, afinación y lubricación de sistema mecánico. Revisión y limpieza de motor. Revisión y lubricación de rodamientos. Revisión y limpieza de la cámara. Verificación de funcionamiento. Informe de mantenimiento, sticker y registro fotográfico del trabajo realizado.	UNIDAD	2	984.000	1.170.960	2.341.920	\$ 659.280	\$ 784.543	\$ 1.569.086
15	MANTENIMIENTO DE BAÑO DE MARÍA. DIES DSK SERIE 100103	Extraer el fluido de calentamiento, Retirar la rejilla de difusión térmica, Limpiar la parte interior del baño maría con un detergente , Limpiar el interior y exterior con agua y paño, Revisar resistencias y sensores internos.	UNIDAD	1	1.165.000	1.386.350	1.386.350	\$ 780.550	\$ 928.855	\$ 928.855
16	MANTENIMIENTO DE MICROSCOPIO ÓPTICO. MARCA ZEISS	Revisión y limpieza general de partes que conforman el equipo. Revisión del sistema mecánico del carro porta-portaobjeto, del micrométrico y micrométrico, del engranaje del mismo, lubricación y ajustes de partes. Revisión del sistema electrónico: tarjeta electrónica de control, conexiones y cableado interno que comunica el sistema electrónico entre sí, revisión y limpieza del sistema óptico, de lentes, objetivos y cabeza binocular. Pruebas de funcionamiento	UNIDAD	1	1.165.000	1.386.350	1.386.350	\$ 780.550	\$ 928.855	\$ 928.855
17	MANTENIMIENTO DE MICROSCOPIO DIGITAL. MARCA LEICA	Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de lentes según sea el caso, revisión limpieza ajuste del equipo (revisión y ajuste de todo el sistema eléctrico, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial.	UNIDAD	1	1.200.000	1.428.000	1.428.000	\$ 804.000	\$ 956.760	\$ 956.760
18	MANTENIMIENTO DE ESTEREOSCOPIO. Marca: Advanced optical	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE ESTEREOSCOPIO. Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de lentes según sea el caso, revisión limpieza ajuste del equipo (revisión y ajuste de todo el sistema eléctrico, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial. Marca: Advanced optical	UNIDAD	1	1.200.000	1.428.000	1.428.000	\$ 804.000	\$ 956.760	\$ 956.760

19	MANTENIMIENTO DE MOLINO. GNERICO	Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de la cámara de trabajo según sea el caso, revisión limpieza ajuste de las puertas del equipo (bisagras, empaques, chapas y ajuste hermético de cierre, revisión y ajuste de todo el sistema eléctrico, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial.	UNIDAD	2	1.150.000	1.368.500	2.737.000	\$ 770.500	\$ 916.895	\$ 1.833.790
20	MANTENIMIENTO DE CHILLER. GNERICO	Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna y externa. Ajuste de tuberías según sea el caso, revisión limpieza ajuste de las puertas del equipo (bisagras, empaques, chapas y ajuste hermético de cierre, revisión y ajuste de todo el sistema eléctrico, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial.	UNIDAD	1	1.240.000	1.475.600	1.475.600	\$ 830.800	\$ 988.652	\$ 988.652
21	MANTENIMIENTO DE EXTRACTORA DE ACEITES ESENCIALES. GNERICO	MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE EXTRACTORA DE ACEITES ESENCIALES. "Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de la cámara de trabajo según sea el caso, revisión limpieza ajuste de las puertas del equipo (bisagras, empaques, chapas y ajuste hermético de cierre, revisión y ajuste de todo el sistema de vapor, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial. Marca: Genérico	UNIDAD	1	860.000	1.023.400	1.023.400	\$ 576.200	\$ 685.678	\$ 685.678
22	MANTENIMIENTO DE AIREADOR SOPLADOR 120 W. marca SUNSUN	Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de la cámara de trabajo según sea el caso, revisión limpieza ajuste del equipo (bisagras, empaques, chapas y ajuste hermético de cierre, revisión y ajuste de todo el sistema de rodamientos, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial. (Dos sopladores)	UNIDAD	2	280.000	333.200	666.400	\$ 187.600	\$ 223.244	\$ 446.488
TOTAL							49.999.934	\$ 33.499.956		

Una vez analizada la propuesta economica del proponente KAVAT SAS y teniendo en cuenta el analisis del valor minimo aceptable es de \$39.999.993,00 se solicita dentro del termino de subsanación explicar por escrito al Comité Economico el valor de la propuesta,actuando de conformidad con el decreto 1082 de 2015, en su Artículo 2.2.1.1.2.2.4 el cual consagra: "Oferta con valor artificialmente bajo. Si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su deber de análisis de que trata el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del presente decreto, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Entidad Estatal debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido (...)".

2. SEGUNDA EVALUACION KAVAT S.A.S

CONCLUSIÓN:

Por todo lo anterior y la objetividad de lo aquí expuesto, solicitamos continuar en el proceso de selección certificando que podemos ofrecer precios competitivos bastante bajos que no ponen en riesgo el proceso en referencia, ni el cumplimiento de las obligaciones contraídas con la entidad, ni va en detrimento de nuestro patrimonio, y así, tenemos en cuenta que el valor de la oferta es el resultado de una oferta con descuento de este contrato, el no de la necesidad de reducir los precios para

patrimonio; y más, teniendo en cuenta que el total de las utilidades de la compañía no depende de este contrato, si no de la sumatoria de todos los negocios que se manejan en la actualidad, lo que nos ha permitido permanecer activos en el mercado con empresas del sector público y privado, sin tener a la fecha ninguna sanción por ningún motivo, lo que certifica nuestra seriedad respaldada por las certificaciones de experiencia adjuntas al proceso, lo cual certifica nuestra idoneidad y experiencia en la prestación de esta clase de servicios técnicos objeto de la presente propuesta. Por otra parte dentro de la tabla anterior de utilidades y gastos mencionamos el valor económico de la mano de obra, y es de resaltar que KAVAT SAS cuenta con una estructura actual y global de contratos en la cual se tiene en cuenta para el pago del recurso humano. El análisis del resultado de la utilidad final del proceso nos parece muy atractiva permitiéndonos continuar prestando un servicio de excelencia y calidad aportando al desarrollo continuo y aprovechamiento del recurso económico. Es muy interesante y llamativa la rentabilidad expuesta en el cuadro de utilidades por lo cual esperamos poder continuar con el proceso una vez aclarada esta información.

Calle 112# 42-93, Barranquilla – Colombia Tel: 6053164543 - 3107976734
Email: kavatsas@gmail.com

 **KAVAT S.A.S.**

De acuerdo a la respuesta presentada por la oferta KAVAT S.A.S sobre los precios artificialmente bajos. El proponente manifiesta ofrecer precios, calidad y cumplimiento del objeto del contrato, para lo cual :

*La empresa KAVAT S.A.S , No presenta error aritmetico

*La oferta presentada por KAVAT S.A.S, pasa **HACER HABILITADO**

2. EVALUACION ECONOMICA SINGETEC SAS

ITEM	SERVICIO	ESPECIFICACIONES	UNIDAD	CANTIDAD	PROMEDIO			SINGETEC SAS		
					VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO
1	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE CABINA DE FLUJO LAMINAR - PURIFICACIÓN Y ANÁLISIS MARCA BIOBASE	Incluye Revisión de las condiciones generales de instalación del equipo, revisión de funcionamiento actual del equipo, Inspeccionar la condición en las que se encuentra el equipo internas y externas, limpieza integral externa, e interna desinfección de todos los componentes del equipo revisión, ajuste y lubricación de los componentes mecánicos de la cabina y siliconado de los componentes sintéticos revisión el estado de funcionamiento de las perillas interruptores e indicadores de funcionamiento medición del voltaje de alimentación y corriente de consumo y tierra del equipo. Verificar el funcionamiento del equipo y pruebas en conjunto con el operario entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial, registro del trabajo y registro final con prueba de funcionamiento y Verificación de las variables que maneje el equipo con patrones trazables. INCLUYE Cambio de pre-filtro y filtros HEPA 99.99% de eficiencia a 0.3 µM para cabina de flujo laminar tamaño nominal 1.30 m	UNIDAD	1	2.175.000	2.588.250	2.588.250	\$ 2.000.000	\$ 2.380.000	\$ 2.380.000
2	Mantenimiento preventivo balanza analítica Marca ACCULAB SN: ALC-210.4.	Se requiere "Pruebas de nivelación de la balanza, revisión de la pantalla del equipo y teclado parámetros del fabricante, pruebas de tara en todo el rango de la balanza, revisión del tiempo de estabilización de la balanza, revisión del platillo, protección del platillo, protección inferior, cable adaptador CA, revisión de los puertos de conectividad RS, USB,WI.FI, revisión del sistema eléctrico, revisión ajuste, limpieza y lubricación de todos los componentes mecánicos o electromecánicos de la balanza desensamble general limpieza interna y externa de todas sus partes, ajuste y lubricación de sus componentes mecánicos (celdas de carga, revisión ajuste y limpieza de sus partes electrónicas (tarjetas) sensores, realizar pruebas de entrada de voltaje y funcionamiento de todos sus componentes eléctricos electrónicos y mecánico, Calibración de las variables que maneje el equipo con patrones trazables pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo, entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial del equipo del desensamble del equipo y registro final con prueba de funcionamiento"	UNIDAD	1	1.500.000	805.750	805.750	\$ 800.000	\$ 952.000	\$ 952.000

3	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CALIBRACIÓN DE BALANZA ANALÍTICA MARCA KERN SN: ADB 200-4	Se requiere "Pruebas de nivelación de la balanza, revisión de la pantalla del equipo y teclado parámetros del fabricante, pruebas de tara en todo el rango de la balanza, revisión del tiempo de estabilización de la balanza, revisión del platillo, protección del platillo, protección inferior, cable adaptador CA, revisión de los puertos de conectividad RS, USB,WI.FI, revisión del sistema eléctrico, revisión ajuste, limpieza y lubricación de todos los componentes mecánicos o electromecánicos de la balanza desensamblable general limpieza interna y externa de todas sus partes, ajuste y lubricación de sus componentes mecánicos (celdas de carga, revisión ajuste y limpieza de sus partes electrónicas (tarjetas) sensores, realizar pruebas de entrada de voltaje y funcionamiento de todos sus componentes eléctricos electrónicos y mecánico, Calibración de las variables que maneje el equipo con patrones trazables pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo, entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial del equipo del desensamblable del equipo y registro final con prueba de funcionamiento" Marca: KERN ADB	UNIDAD	1	1.500.000	1.785.000	1.785.000	\$ 1.000.000	\$ 1.190.000	\$ 1.190.000
4	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE AUTOCLAVE AUTOMÁTICA MARCA TUTTNAUER	Limpieza integral externa e interna del equipo. Revisión y limpieza sistema electrónico. (Revisión de la tarjeta electrónica, terminales, conectores, teclado, display). Revisión del sistema eléctrico. (Resistencias de calentamiento, cable de potencia, fusibles) Revisión y limpieza de válvula de seguridad, válvula de descarga aire/vapor, válvula de drenaje Revisión y limpieza del tanque, cubierta, bandeja difusora. Verificación de funcionamiento. Informe de mantenimiento, sticker y registro fotográfico del trabajo realizado.	UNIDAD	1	1.465.000	1.743.350	1.743.350	\$ 1.300.000	\$ 1.547.000	\$ 1.547.000
5	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CALIBRACIÓN DE pHmetro - ELECTRODO MARCA APERA	Examinar el exterior del equipo y evaluar su condición física general. Verificar la limpieza de las cubiertas y el ajuste de las mismas. Probar el cable de conexión y su sistema de acoples. Comprobar que se encuentran en buenas condiciones y que están limpios. Examinar los controles del equipo. Verificar que se encuentran en buen estado y que se pueden accionar sin dificultad. Verificar que el metro se encuentra en buen estado. Para esta verificación el instrumento debe estar desconectado de la línea de alimentación eléctrica. Si el equipo dispone de pantalla indicadora, comprobar su funcionamiento normal. Confirmar que el indicador de encendido –bombillo o diodo– opere normalmente. Verificar el estado de brazo portaelectrodo. Examinar el mecanismo de montaje y fijación del electrodo, a fin de prever que el electrodo no se suelte. Comprobar que el ajuste de alturas opere correctamente. Revisar las baterías –si aplica–; cambiar si es necesario. Efectuar una prueba de funcionamiento midiendo el pH de una solución conocida. Inspeccionar las corrientes de fuga y la conexión a tierra.	UNIDAD	1	1.169.000	1.391.110	1.391.110	\$ 1.000.000	\$ 1.190.000	\$ 1.190.000

6	MANTENIMIENTO DE PLANCHAS DE CALENTAMIENTO. HEIDOLPH MAGENTIC	Revisión, ajuste y limpieza de sistema eléctrico (limpieza de tarjeta electrónica, ajuste de contactos eléctricos, revisión de swiches y comandos de control, cableado). Revisión, afinación y lubricación de sistema mecánico. Revisión y limpieza de motor. Revisión de resistencia y placa de calentamiento. Revisión y lubricación de rodamientos. Limpieza integral externa e interna del equipo. Verificación de funcionamiento. Informe de mantenimiento, sticker y registro fotográfico del trabajo realizado.	UNIDAD	2	1.465.000	1.743.350	3.486.700	\$ 600.000	\$ 714.000	\$ 1.428.000
7	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE REFRIGERADOR. MARCA ELECTROLUX	Revisión, limpieza general externa interna y desinfección de la cámara del equipo eliminación si presenta muestras de oxidación, revisión general limpieza, ajuste y lubricación de todos los componentes mecánicos, revisión general limpieza y ajuste de: chapas de seguridad, manijas de la puerta, empaques de la cámara de trabajo y las puertas, bandejas o rack de almacenamiento y el sistema de ruedas para desplazamiento revisión general limpieza y ajuste de todos los sistemas eléctricos, revisión general limpieza ajuste de parámetros de: controladores por microprocesador. revisión general limpieza, ajuste de parámetros en la Pantalla digital del equipo. Revisión general de todos los componentes electrónicos revisión general limpieza y ajuste de todo el sistema de refrigeración, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando el informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico	UNIDAD	1	925.000	1.100.750	1.100.750	\$ 700.000	\$ 833.000	\$ 833.000
8	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE NEVERA CONVENCIONAL. MARCA CENTRALES	Incluye recarga de gas Revisión, limpieza general externa interna y desinfección de la cámara del equipo eliminación si presenta muestras de oxidación, revisión general limpieza, ajuste y lubricación de todos los componentes mecánicos, revisión general limpieza y ajuste de: chapas de seguridad, manijas de la puerta, empaques de la cámara de trabajo y las puertas, bandejas o rack de almacenamiento y el sistema de ruedas para desplazamiento revisión general limpieza y ajuste de todos los sistemas eléctricos, revisión general limpieza ajuste de parámetros de: controladores por microprocesador. revisión general limpieza, ajuste de parámetros en la Pantalla digital del equipo. Revisión general de todos los componentes electrónicos revisión general limpieza y ajuste de todo el sistema de refrigeración, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando el informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico.	UNIDAD	1	925.000	1.100.750	1.100.750	\$ 700.000	\$ 833.000	\$ 833.000

9	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE NEVERA INDUSTRIAL. MARCA INDUCOL	Revisión, limpieza general externa interna y desinfección de la cámara del equipo eliminación si presenta muestras de oxidación, revisión general limpieza, ajuste y lubricación de todos los componentes mecánicos, revisión general limpieza y ajuste de: chapas de seguridad, manijas de la puerta, empaques de la cámara de trabajo y las puertas, bandejas o rack de almacenamiento y el sistema de ruedas para desplazamiento revisión general limpieza y ajuste de todos los sistemas eléctricos, s, revisión general limpieza ajuste de parámetros de: controladores por microprocesador. revisión general limpieza, ajuste de parámetros en la Pantalla digital del equipo.revisión general de todos los componentes electrónicos revisión general limpieza y ajuste de todo el sistema de refrigeración, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando el informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico .	UNIDAD	1	925.000	1.100.750	1.100.750	\$ 700.000	\$ 833.000	\$ 833.000
10	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE HORNO. MARCA BINDER	Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de la cámara de trabajo según sea el caso, revisión limpieza ajuste de las puertas del equipo (bisagras, empaques, chapas y ajuste hermético de cierre, revisión y ajuste de todo el sistema eléctrico, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial.	UNIDAD	1	2.250.000	2.677.500	2.677.500	\$ 1.000.000	\$ 1.190.000	\$ 1.190.000
11	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE INCUBADORA MARCA MEMMER . model un55 y in260.	Incluye desmontaje parcial del equipo, según normas del fabricante. Pulido y limpieza en la cámara de incubación y a las parrillas de acero inoxidable. Pulido y limpieza de la carcasa del equipo. Mantenimiento preventivo de la resistencia emisión calor, sensor pt100, motor ac, controlador de temperatura/tiempo, relay sólido, etc. Cambio de cables en el caso que sea necesario. Configuración interna de los parámetros que tiene el controlador de temperatura/tiempo. Ajuste de la temperatura aplicando el método de comparación directa. Cambio de fusibles en el caso que se encuentren sulfatados. Correctivo en el control de temperatura en el caso que sea necesario. Pruebas de funcionamiento. Marca: MEMERT model un55 y in260.	UNIDAD	2	1.215.000	1.445.850	2.891.700	\$ 1.000.000	\$ 1.190.000	\$ 2.380.000

12	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE ULTRA CONGELADOR 926 -86°C. MARCA THERMO	Revisión, limpieza general externa interna y desinfección de la cámara del equipo eliminación si presenta muestras de oxidación, revisión general limpieza, ajuste y lubricación de todos los componentes mecánicos, revisión general limpieza y ajuste de: chapas de seguridad, manijas de la puerta, empaques de la cámara de trabajo y las puertas, bandejas o rack de almacenamiento y el sistema de ruedas para desplazamiento revisión general limpieza y ajuste de todos los sistemas eléctricos, revisión del sistema de respaldo energético UPS, baterías, revisión general limpieza ajuste de parámetros de: controladores por microprocesador. revisión general limpieza, ajuste de parámetros en la Pantalla digital del equipo. Revisión general de todos los componentes electrónicos revisión general limpieza y ajuste de todo el sistema de refrigeración, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando el informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico.	UNIDAD	1	11.662.650	13.878.554	13.878.554	\$ 10.500.000	\$ 12.495.000	\$ 12.495.000
13	MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE AGITADOR ORBITAL. Marca: THERMOSCIENTIFIC.	Revisión, ajuste y limpieza de sistema eléctrico (limpieza de tarjeta electrónica, ajuste de contactos eléctricos, revisión de swiches y comandos de control, cableado). Revisión, afinación y lubricación de sistema mecánico. Revisión y limpieza de motor. Revisión de resistencia de calentamiento. Limpieza integral externa e interna del equipo. Verificación de funcionamiento. Informe de mantenimiento, sticker y registro fotográfico del trabajo realizado.	UNIDAD	1	1.325.000	1.576.750	1.576.750	\$ 800.000	\$ 952.000	\$ 952.000
14	MANTENIMIENTO DE CENTRÍFUGA. Marcas: (1) HERMLE; (2) INDULAB	Limpieza integral externa e interna del equipo. Revisión, ajuste y limpieza de sistema eléctrico (limpieza de tarjeta electrónica, ajuste de contactos eléctricos, revisión de swiches y comandos de control, cableado). Revisión, afinación y lubricación de sistema mecánico. Revisión y limpieza de motor. Revisión y lubricación de rodamientos. Revisión y limpieza de la cámara. Verificación de funcionamiento. Informe de mantenimiento, sticker y registro fotográfico del trabajo realizado.	UNIDAD	2	984.000	1.170.960	2.341.920	\$ 800.000	\$ 952.000	\$ 1.904.000
15	MANTENIMIENTO DE BAÑO DE MARÍA. DIES DSK SERIE 100103	Extraer el fluido de calentamiento, Retirar la rejilla de difusión térmica, Limpiar la parte interior del baño maría con un detergente , Limpiar el interior y exterior con agua y paño, Revisar resistencias y sensores internos.	UNIDAD	1	1.165.000	1.386.350	1.386.350	\$ 800.000	\$ 952.000	\$ 952.000
16	MANTENIMIENTO DE MICROSCOPIO ÓPTICO. MARCA ZEISS	Revisión y limpieza general de partes que conforman el equipo. Revisión del sistema mecánico del carro porta-portaobjeto, del macrométrico y micrométrico, del engranaje del mismo, lubricación y ajustes de partes. Revisión del sistema electrónico: tarjeta electrónica de control, conexiones y cableado interno que comunica el sistema electrónico entre sí, revisión y limpieza del sistema óptico, de lentes, objetivos y cabeza binocular. Pruebas de funcionamiento	UNIDAD	1	1.165.000	1.386.350	1.386.350	\$ 500.000	\$ 595.000	\$ 595.000

17	MANTENIMIENTO DE MICROSCOPIO DIGITAL. MARCA LEICA	Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de lentes según sea el caso, revisión limpieza ajuste del equipo (revisión y ajuste de todo el sistema eléctrico, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial.	UNIDAD	1	1.200.000	1.428.000	1.428.000	\$ 500.000	\$ 595.000	\$ 595.000
18	MANTENIMIENTO DE ESTEREOSCOPIO. Marca: Advanced optical	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE ESTEREOSCOPIO. Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de lentes según sea el caso, revisión limpieza ajuste del equipo (revisión y ajuste de todo el sistema eléctrico, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial. Marca: Advanced optical	UNIDAD	1	1.200.000	1.428.000	1.428.000	\$ 500.000	\$ 595.000	\$ 595.000

19	MANTENIMIENTO DE MOLINO. GENERICO	Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de la cámara de trabajo según sea el caso, revisión limpieza ajuste de las puertas del equipo (bisagras, empaques, chapas y ajuste hermético de cierre, revisión y ajuste de todo el sistema eléctrico, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial.	UNIDAD	2	1.150.000	1.368.500	2.737.000	\$ 500.000	\$ 595.000	\$ 1.190.000
20	MANTENIMIENTO DE CHILLER. GENERICO	Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna y externa. Ajuste de tuberías según sea el caso, revisión limpieza ajuste de las puertas del equipo (bisagras, empaques, chapas y ajuste hermético de cierre, revisión y ajuste de todo el sistema eléctrico, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial.	UNIDAD	1	1.240.000	1.475.600	1.475.600	\$ 1.000.000	\$ 1.190.000	\$ 1.190.000
21	MANTENIMIENTO DE EXTRACTORA DE ACEITES ESENCIALES. GENERICO	MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE EXTRACTORA DE ACEITES ESENCIALES. "Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de la cámara de trabajo según sea el caso, revisión limpieza ajuste de las puertas del equipo (bisagras, empaques, chapas y ajuste hermético de cierre, revisión y ajuste de todo el sistema de vapor, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial. Marca: Genérico	UNIDAD	1	860.000	1.023.400	1.023.400	\$ 700.000	\$ 833.000	\$ 833.000
22	MANTENIMIENTO DE AIREADOR SOPLADOR 120 W. marca SUNSUN	Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de la cámara de trabajo según sea el caso, revisión limpieza ajuste del equipo (bisagras, empaques, chapas y ajuste hermético de cierre, revisión y ajuste de todo el sistema de rodamientos, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial. (Dos sopladores)	UNIDAD	2	280.000	333.200	666.400	\$ 200.000	\$ 238.000	\$ 476.000
TOTAL							49.999.934	\$ 36.533.000		

Una vez analizada la propuesta economica del proponente SINGETEC SAS y teniendo en cuenta el analisis del valor minimo aceptable es de \$39.999.993,00 se solicita dentro del termino de subsanación explicar por escrito al Comité Economico el valor de la propuesta, actuando de conformidad con el decreto 1082 de 2015, en su Artículo 2.2.1.1.2.2.4 el cual consagra: "Oferta con valor artificialmente bajo. Si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su deber de análisis de que trata el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del presente decreto, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Entidad Estatal debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido (...)".

2. SEGUNDA EVALUACION SINGETEC SAS

De acuerdo al tiempo estipulado de traslado para dar respuesta a la primera evaluacion. Se pudo evidenciar que el Proponente **SINGETEC SAS** no allegó justificación de los precios artificialmente bajos. Se rechaza la propuesta presentada por el proponente actuando de acuerdo a la invitación en el artículo : **16." Cuando el proponente dentro del término previsto en la solicitud que se realice no responda al requerimiento que haga la Entidad para subsanarla",**

Atentamente,



MARIA EMILCE DONATO RODRIGUEZ
Evaluadora Económica
Centro Biotecnología Agropecuaria

EVALUACIÓN TÉCNICA

En nuestra condición de comité técnico designado por el ordenador del gasto de la entidad y, conforme lo dispuesto en el numeral 4 del Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, se procedió a realizar la verificación de las ofertas presentadas en el proceso de selección que a continuación se relaciona, así:

DATOS DEL PROCESO	
N°	MC-CMC-CBA-049-2023
OBJETO	SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE LABORATORIO DEL CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA AGROPECUARIA PARA APOYO A LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO SENNOVA SGPS-10132-2023 MARCA DE ORIGEN - IMPLEMENTACIÓN DE PLANTA PILOTO DE CERVECERÍA ARTESANAL PARA LA OBTENCIÓN DE LEVADURAS AUTOCTONAS CON POTENCIAL PRODUCTOR DE CERVEZA.
MODALIDAD DE CONTRATACIÓN	MÍNIMA CUANTÍA
PRESUPUESTO	TOTAL: \$49.999.993
FECHA DE CIERRE	04/12/2023- 12:00 PM
OFERTAS PRESENTADAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. KAVAT SAS 2. SINGETEC SAS 3. VORTEX COMPANY SAS

7.2.1 Cumplimiento de las Especificaciones Técnicas – Anexo 1

7.2.2. Verificación de experiencia

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

OFERENTE EVALUADO 1

PROPONENTE No 01

PROPONENTE	KAVAT SAS
NIT	901.563.667-6
REPRESENTANTE LEGAL	KAREN TAPIAS
IDENTIFICACIÓN	1.043.605.200
OFERTA	\$33.499.956

7.2.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	Elemento		Unidad de Medida	Cantidad	Cumplimiento de acuerdo a especificaciones
1	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE CABINA DE FLUJO LAMINAR - PURIFICACIÓN Y ANÁLISIS MARCA BIOBASE	Incluye Revisión de las condiciones generales de instalación del equipo, revisión de funcionamiento actual del equipo, Inspeccionar la condición en las que se encuentra el equipo internas y externas, limpieza integral externa, e interna desinfección de todos los componentes del equipo revisión, ajuste y lubricación de los componentes mecánicos de la cabina y siliconado de los componentes sintéticos revisión el estado de funcionamiento de las perillas interruptores e indicadores de funcionamiento medición del voltaje de alimentación y corriente de consumo y tierra del equipo. Verificar el funcionamiento del equipo y pruebas en conjunto con el operario entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial, registro del trabajo y registro final con prueba de funcionamiento y Verificación de las variables que maneje el equipo con patrones trazables. INCLUYE Cambio de pre-filtro y filtros HEPA 99.99% de eficiencia a 0.3 µM para cabina de flujo laminar tamaño nominal 1.30 m	UNIDAD	1	CUMPLE
2	Mantenimiento preventivo balanza analítica Marca	Se requiere "Pruebas de nivelación de la balanza, revisión de la pantalla del equipo y teclado parámetros del fabricante,	UNIDAD	1	CUMPLE

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

	ACCULAB SN: ALC-210.4.	pruebas de tara en todo el rango de la balanza, revisión del tiempo de estabilización de la balanza, revisión del platillo, protección del platillo, protección inferior, cable adaptador CA, revisión de los puertos de conectividad RS, USB,WI.FI, revisión del sistema eléctrico, revisión ajuste, limpieza y lubricación de todos los componentes mecánicos o electromecánicos de la balanza desensamblable general limpieza interna y externa de todas sus partes, ajuste y lubricación de sus componentes mecánicos (celdas de carga, revisión ajuste y limpieza de sus partes electrónicas (tarjetas) sensores, realizar pruebas de entrada de voltaje y funcionamiento de todos sus componentes eléctricos electrónicos y mecánico, Calibración de las variables que maneje el equipo con patrones trazables pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo, entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial del equipo del desensamblable del equipo y registro final con prueba de funcionamiento"			
3	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CALIBRACIÓN DE BALANZA ANALÍTICA MARCA KERN SN: ADB 200-4	Se requiere "Pruebas de nivelación de la balanza, revisión de la pantalla del equipo y teclado parámetros del fabricante, pruebas de tara en todo el rango de la balanza, revisión del tiempo de estabilización de la balanza, revisión del platillo, protección del platillo, protección inferior, cable adaptador CA, revisión de los puertos de conectividad RS, USB,WI.FI, revisión del sistema eléctrico, revisión ajuste, limpieza y lubricación de todos los componentes mecánicos o electromecánicos de la balanza desensamblable general limpieza interna y externa de todas sus partes, ajuste y lubricación de sus componentes mecánicos (celdas de carga, revisión ajuste y limpieza de sus partes electrónicas (tarjetas) sensores, realizar pruebas de entrada de voltaje y funcionamiento de todos sus componentes eléctricos"	UNIDAD	1	CUMPLE

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

		electrónicos y mecánico, Calibración de las variables que maneje el equipo con patrones trazables pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo, entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial del equipo del desensamble del equipo y registro final con prueba de funcionamiento" Marca: KERN ADB			
4	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE AUTOCLAVE-AUTOMÁTICA MARCA TUTTNAUER	Limpieza integral externa e interna del equipo. Revisión y limpieza sistema electrónico. (Revisión de la tarjeta electrónica, terminales, conectores, teclado, display). Revisión del sistema eléctrico. (Resistencias de calentamiento, cable de potencia, fusibles) Revisión y limpieza de válvula de seguridad, válvula de descarga aire/vapor, válvula de drenaje Revisión y limpieza del tanque, cubierta, bandeja difusora. Verificación de funcionamiento. Informe de mantenimiento, sticker y registro fotográfico del trabajo realizado.	UNIDAD	1	CUMPLE
5	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CALIBRACIÓN DE pHmetro - ELECTRODO MARCA APERA	Examinar el exterior del equipo y evaluar su condición física general. Verificar la limpieza de las cubiertas y el ajuste de las mismas. Probar el cable de conexión y su sistema de acoples. Comprobar que se encuentran en buenas condiciones y que están limpios. Examinar los controles del equipo. Verificar que se encuentran en buen estado y que se pueden accionar sin dificultad. Verificar que el metro se encuentra en buen estado. Para esta verificación el instrumento debe estar desconectado de la línea de alimentación eléctrica. Si el equipo dispone de pantalla indicadora, comprobar su funcionamiento normal. Confirmar que el indicador de encendido –bombillo o diodo– opere normalmente. Verificar el estado de brazo portaelectrodo. Examinar el mecanismo de montaje y fijación del electrodo, a fin de prever que el electrodo no se suelte. Comprobar que el ajuste de alturas opere correctamente. Revisar las baterías –si aplica–;	UNIDAD	1	CUMPLE

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

		cambiar si es necesario. Efectuar una prueba de funcionamiento midiendo el pH de una solución conocida. Inspeccionar las corrientes de fuga y la conexión a tierra.			
6	MANTENIMIENTO DE PLANCHA DE CALENTAMIENTO. HEIDOLPH MAGENTIC	Revisión, ajuste y limpieza de sistema eléctrico (limpieza de tarjeta electrónica, ajuste de contactos eléctricos, revisión de swiches y comandos de control, cableado). Revisión, afinación y lubricación de sistema mecánico. Revisión y limpieza de motor. Revisión de resistencia y placa de calentamiento. Revisión y lubricación de rodamientos. Limpieza integral externa e interna del equipo. Verificación de funcionamiento. Informe de mantenimiento, sticker y registro fotográfico del trabajo realizado.	UNIDAD	2	CUMPLE
7	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE REFRIGERADOR. MARCA ELECTROLUX	Revisión, limpieza general externa interna y desinfección de la cámara del equipo eliminación si presenta muestras de oxidación, revisión general limpieza, ajuste y lubricación de todos los componentes mecánicos, revisión general limpieza y ajuste de: chapas de seguridad, manijas de la puerta, empaques de la cámara de trabajo y las puertas, bandejas o rack de almacenamiento y el sistema de ruedas para desplazamiento revisión general limpieza y ajuste de todos los sistemas eléctricos, revisión general limpieza ajuste de parámetros de: controladores por microprocesador. revisión general limpieza, ajuste de parámetros en la Pantalla digital del equipo. Revisión general de todos los componentes electrónicos revisión general limpieza y ajuste de todo el sistema de refrigeración, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando el informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico	UNIDAD	1	CUMPLE
8	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE NEVERA CONVENCIONAL. MARCA CENTRALES	Incluye recarga de gas Revisión, limpieza general externa interna y desinfección de la cámara del equipo eliminación si presenta muestras de oxidación, revisión general limpieza, ajuste y	UNIDAD	1	CUMPLE

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

		<p>lubricación de todos los componentes mecánicos, revisión general limpieza y ajuste de: chapas de seguridad, manijas de la puerta, empaques de la cámara de trabajo y las puertas, bandejas o rack de almacenamiento y el sistema de ruedas para desplazamiento revisión general limpieza y ajuste de todos los sistemas eléctricos, revisión general limpieza ajuste de parámetros de: controladores por microprocesador. revisión general limpieza, ajuste de parámetros en la Pantalla digital del equipo.</p> <p>Revisión general de todos los componentes electrónicos revisión general limpieza y ajuste de todo el sistema de refrigeración, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando el informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico.</p>			
9	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE NEVERA INDUSTRIAL. MARCA INDUCOL	<p>Revisión, limpieza general externa interna y desinfección de la cámara del equipo eliminación si presenta muestras de oxidación, revisión general limpieza, ajuste y lubricación de todos los componentes mecánicos, revisión general limpieza y ajuste de: chapas de seguridad, manijas de la puerta, empaques de la cámara de trabajo y las puertas, bandejas o rack de almacenamiento y el sistema de ruedas para desplazamiento revisión general limpieza y ajuste de todos los sistemas eléctricos, revisión general limpieza ajuste de parámetros de: controladores por microprocesador. revisión general limpieza, ajuste de parámetros en la Pantalla digital del equipo.</p> <p>Revisión general de todos los componentes electrónicos revisión general limpieza y ajuste de todo el sistema de refrigeración, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando el informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico.</p>	UNIDAD	1	CUMPLE
10	MANTENIMIENTO	Revisión general de las condiciones	UNIDAD	1	CUMPLE

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

	PREVENTIVO DE HORNO. MARCA BINDER	de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de la cámara de trabajo según sea el caso, revisión limpieza ajuste de las puertas del equipo (bisagras, empaques, chapas y ajuste hermético de cierre, revisión y ajuste de todo el sistema eléctrico, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial.			
11	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE INCUBADORA MARCA MEMMER. model un55 y in260.	Incluye desmontaje parcial del equipo, según normas del fabricante. Pulido y limpieza en la cámara de incubación y a las parrillas de acero inoxidable. Pulido y limpieza de la carcasa del equipo. Mantenimiento preventivo de la resistencia emisión calor, sensor pt100, motor ac, controlador de temperatura/tiempo, relay sólido, etc. Cambio de cables en el caso que sea necesario. Configuración interna de los parámetros que tiene el controlador de temperatura/tiempo. Ajuste de la temperatura aplicando el método de comparación directa. Cambio de fusibles en el caso que se encuentren sulfatados. Correctivo en el control de temperatura en el caso que sea necesario. Pruebas de funcionamiento. Marca: MEMERT model un55 y in260.	UNIDAD	2	CUMPLE
12	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE ULTRA CONGELADOR 926 - 86°C. MARCA THERMO	Revisión, limpieza general externa interna y desinfección de la cámara del equipo eliminación si presenta muestras de oxidación, revisión general limpieza, ajuste y lubricación de todos los componentes mecánicos, revisión general limpieza y ajuste de: chapas de seguridad, manijas de la puerta, empaques de la cámara de trabajo y las puertas, bandejas o rack de almacenamiento y el sistema de ruedas para desplazamiento revisión general limpieza y ajuste de todos los	UNIDAD	1	CUMPLE

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

		sistemas eléctricos, revisión del sistema de respaldo energético UPS, baterías, revisión general limpieza ajuste de parámetros de: controladores por microprocesador. revisión general limpieza, ajuste de parámetros en la Pantalla digital del equipo. Revisión general de todos los componentes electrónicos revisión general limpieza y ajuste de todo el sistema de refrigeración, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando el informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico.			
13	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE AGITADOR ORBITAL. Marca: THERMOSCIENTIFIC.	Revisión, ajuste y limpieza de sistema eléctrico (limpieza de tarjeta electrónica, ajuste de contactos eléctricos, revisión de swiches y comandos de control, cableado). Revisión, afinación y lubricación de sistema mecánico. Revisión y limpieza de motor. Revisión de resistencia de calentamiento. Limpieza integral externa e interna del equipo. Verificación de funcionamiento. Informe de mantenimiento, sticker y registro fotográfico del trabajo realizado.	UNIDAD	1	CUMPLE
14	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE CENTRÍFUGA. Marcas: (1) HERMLE; (2) INDULAB	Limpieza integral externa e interna del equipo. Revisión, ajuste y limpieza de sistema eléctrico (limpieza de tarjeta electrónica, ajuste de contactos eléctricos, revisión de swiches y comandos de control, cableado). Revisión, afinación y lubricación de sistema mecánico. Revisión y limpieza de motor. Revisión y lubricación de rodamientos. Revisión y limpieza de la cámara. Verificación de funcionamiento. Informe de mantenimiento, sticker y registro fotográfico del trabajo realizado.	UNIDAD	2	CUMPLE
15	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE BAÑO DE MARÍA. MARCA DIES DSK SERIE 100103	Extraer el fluido de calentamiento, Retirar la rejilla de difusión térmica, Limpiar la parte interior del baño maría con un detergente, Limpiar el interior y exterior con agua y paño, Revisar resistencias y sensores internos.	UNIDAD	1	CUMPLE
16	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE MICROSCOPIO	Revisión y limpieza general de partes que conforman el equipo. Revisión del sistema mecánico del	UNIDAD	1	CUMPLE

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

	ÓPTICO. MARCA ZEISS	carro porta-portaobjeto, del macrométrico y micrométrico, del engranaje del mismo, lubricación y ajustes de partes. Revisión del sistema electrónico: tarjeta electrónica de control, conexiones y cableado interno que comunica el sistema electrónico entre sí, revisión y limpieza del sistema óptico, de lentes, objetivos y cabeza binocular. Pruebas de funcionamiento			
17	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE MICROSCOPIO DIGITAL. MARCA LEICA	Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de lentes según sea el caso, revisión limpieza ajuste del equipo (revisión y ajuste de todo el sistema eléctrico, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial.	UNIDAD	1	CUMPLE
18	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE ESTEREOSCOPIO. Marca: Advanced optical	Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de lentes según sea el caso, revisión limpieza ajuste del equipo (revisión y ajuste de todo el sistema eléctrico, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial.	UNIDAD	1	CUMPLE
19	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE MOLINO. GENERICO	Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de la cámara de trabajo según sea el caso, revisión limpieza ajuste de las puertas del equipo (bisagras, empaques, chapas y ajuste hermético de cierre, revisión y ajuste de todo el sistema eléctrico,	UNIDAD	2	CUMPLE

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

		revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial.			
20	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE CHILLER. GENERICO	Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna y externa. Ajuste de tuberías según sea el caso, revisión limpieza ajuste de las puertas del equipo (bisagras, empaques, chapas y ajuste hermético de cierre, revisión y ajuste de todo el sistema eléctrico, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial.	UNIDAD	1	CUMPLE
21	MANTENIMIENTO DE EXTRACTORA DE ACEITES ESENCIALES. GENERICO	MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE EXTRACTORA DE ACEITES ESENCIALES. "Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de la cámara de trabajo según sea el caso, revisión limpieza ajuste de las puertas del equipo (bisagras, empaques, chapas y ajuste hermético de cierre, revisión y ajuste de todo el sistema de vapor, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial. Marca: Genérico	UNIDAD	1	CUMPLE
22	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE AIREADOR SOPLADOR 120 W. marca SUNSUN	Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de la	UNIDAD	2	CUMPLE

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

		cámara de trabajo según sea el caso, revisión limpieza ajuste del equipo (bisagras, empaques, chapas y ajuste hermético de cierre, revisión y ajuste de todo el sistema de rodamientos, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial.			
--	--	---	--	--	--

Conclusión: Teniendo en cuenta la documentación allegada en el término de subsanación denominado “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.PDF” donde se verifico los servicios que va a prestar de acuerdo con las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR. por lo anterior es HABILITADO para este ítem.

7.2.3. VERIFICACIÓN DE EXPERIENCIA

MONTO MÍNIMO A ACREDITAR	\$49.999.993	
No. CONTRATO	Contrato 1	Contrato 2
OBJETO DEL CONTRATO	Mantenimiento y calibración de equipos de laboratorios.	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO EQUIPOS DE LABORATORIO.
ENTIDAD CONTRATANTE:	CFR SOLUCIONES DE INGENIERIA S.A.S	SOLUCIONES EN INGENIERÍA ELECTRONICA S.A.S,
VALOR:	\$26.456.000	\$47.345.000
ESTADO DEL CONTRATO:	FINALIZADO	FINALIZADOS
SUMATORIA DE LOS CONTRATOS	SETENTA Y TRES MILLONES OCHOCIENTOS UN MIL PESOS MONEDA CORRIENTE \$ 73.801.000	
CONCLUSION:	CUMPLE	

Conclusión: CUMPLE – HABILITADO.

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

7.2.2. REQUISITOS SIGA

Criterio	Etapas	CUMPLIMIENTO
Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.	Precontractual	HABILITADO , El proponente allega Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.
Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST.	Precontractual	HABILITADO , El proponente allega Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST.
Certificado ARL de implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal del resultado y nivel de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. Nota 1. En caso de allegar resultado de auto evaluación igual o inferior al 85% debe allegarse plan de mejoramiento del SG-SST. Nota 2. En caso de allegarse		HABILITADO , El proponente allega Certificado ARL de implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal del resultado y nivel de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

autoevaluación firmada por el representante legal debe allegarse la licencia del implementador del SG-SST		
El proponente deberá acreditar no tener sanciones ni medidas preventivas abiertas o proceso De ejecución ante las autoridades ambientales (Adjuntar Declaración Juramentada)	Precontractual	HABILITADO , El proponente allega en el término de la subsanación el documento de certificación juramentada de no tener medidas ni sanciones preventivas ante entidades ambientales.

CONCLUSIÓN DE ESTE REQUISITO: HABILITADO

PROPONENTE No 02

PROPONENTE	SINGETEC METROLOGIA SAS
NIT	900261596 1
REPRESENTANTE LEGAL	FABIAN ANDRES GONZALEZ MARTINEZ
IDENTIFICACIÓN	79.882.307
OFERTA	\$ 36.533.000

7.2.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	Elemento		Unidad de Medida	Cantidad	Cumplimiento de acuerdo a especificaciones
1	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE CABINA DE FLUJO LAMINAR - PURIFICACIÓN Y ANÁLISIS MARCA BIOBASE	Incluye Revisión de las condiciones generales de instalación del equipo, revisión de funcionamiento actual del equipo, Inspeccionar la condición en las que se encuentra el equipo internas y externas, limpieza integral externa, e interna desinfección de todos los componentes del equipo revisión, ajuste y lubricación de los componentes mecánicos de la cabina y siliconado de los componentes sintéticos revisión el estado de funcionamiento de las perillas interruptores e indicadores	UNIDAD	1	RECHAZADO

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

		de funcionamiento medición del voltaje de alimentación y corriente de consumo y tierra del equipo. Verificar el funcionamiento del equipo y pruebas en conjunto con el operario entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial, registro del trabajo y registro final con prueba de funcionamiento y Verificación de las variables que maneje el equipo con patrones trazables. INCLUYE Cambio de pre-filtro y filtros HEPA 99.99% de eficiencia a 0.3 µM para cabina de flujo laminar tamaño nominal 1.30 m			
2	Mantenimiento preventivo balanza analítica Marca ACCULAB SN: ALC-210.4.	Se requiere "Pruebas de nivelación de la balanza, revisión de la pantalla del equipo y teclado parámetros del fabricante, pruebas de tara en todo el rango de la balanza, revisión del tiempo de estabilización de la balanza, revisión del platillo, protección del platillo, protección inferior, cable adaptador CA, revisión de los puertos de conectividad RS, USB,WI.FI, revisión del sistema eléctrico, revisión ajuste, limpieza y lubricación de todos los componentes mecánicos o electromecánicos de la balanza desensamblable general limpieza interna y externa de todas sus partes, ajuste y lubricación de sus componentes mecánicos (celdas de carga, revisión ajuste y limpieza de sus partes electrónicas (tarjetas) sensores, realizar pruebas de entrada de voltaje y funcionamiento de todos sus componentes eléctricos electrónicos y mecánico, Calibración de las variables que maneje el equipo con patrones trazables pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo, entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial del equipo del desensamblable del equipo y registro final con prueba de funcionamiento"	UNIDAD	1	RECHAZADO
3	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CALIBRACIÓN DE BALANZA ANALÍTICA	Se requiere "Pruebas de nivelación de la balanza, revisión de la pantalla del equipo y teclado parámetros del fabricante, pruebas de tara en todo el rango de la balanza, revisión del	UNIDAD	1	RECHAZADO

	MARCA KERN SN: ADB 200-4	tiempo de estabilización de la balanza, revisión del platillo, protección del platillo, protección inferior, cable adaptador CA, revisión de los puertos de conectividad RS, USB,WI.FI, revisión del sistema eléctrico, revisión ajuste, limpieza y lubricación de todos los componentes mecánicos o electromecánicos de la balanza desensamble general limpieza interna y externa de todas sus partes, ajuste y lubricación de sus componentes mecánicos (celdas de carga, revisión ajuste y limpieza de sus partes electrónicas (tarjetas) sensores, realizar pruebas de entrada de voltaje y funcionamiento de todos sus componentes eléctricos electrónicos y mecánico, Calibración de las variables que maneje el equipo con patrones trazables pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo, entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial del equipo del desensamble del equipo y registro final con prueba de funcionamiento" Marca: KERN ADB			
4	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE AUTOCLAVE-AUTOMÁTICA MARCA TUTTNAUER	Limpieza integral externa e interna del equipo. Revisión y limpieza sistema electrónico. (Revisión de la tarjeta electrónica, terminales, conectores, teclado, display). Revisión del sistema eléctrico. (Resistencias de calentamiento, cable de potencia, fusibles) Revisión y limpieza de válvula de seguridad, válvula de descarga aire/vapor, válvula de drenaje Revisión y limpieza del tanque, cubierta, bandeja difusora. Verificación de funcionamiento. Informe de mantenimiento, sticker y registro fotográfico del trabajo realizado.	UNIDAD	1	RECHAZADO
5	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CALIBRACIÓN DE pHmetro - ELECTRODO MARCA APERA	Examinar el exterior del equipo y evaluar su condición física general. Verificar la limpieza de las cubiertas y el ajuste de las mismas. Probar el cable de conexión y su sistema de acoples. Comprobar que se encuentran en buenas condiciones y que están limpios. Examinar los controles del equipo. Verificar que se encuentran en buen estado y que se pueden accionar sin dificultad.	UNIDAD	1	RECHAZADO

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

		Verificar que el metro se encuentra en buen estado. Para esta verificación el instrumento debe estar desconectado de la línea de alimentación eléctrica. Si el equipo dispone de pantalla indicadora, comprobar su funcionamiento normal. Confirmar que el indicador de encendido –bombillo o diodo– opere normalmente. Verificar el estado de brazo portaelectrodo. Examinar el mecanismo de montaje y fijación del electrodo, a fin de prever que el electrodo no se suelte. Comprobar que el ajuste de alturas opere correctamente. Revisar las baterías –si aplica–; cambiar si es necesario. Efectuar una prueba de funcionamiento midiendo el pH de una solución conocida. Inspeccionar las corrientes de fuga y la conexión a tierra.			
6	MANTENIMIENTO DE PLANCHA DE CALENTAMIENTO. HEIDOLPH MAGENTIC	Revisión, ajuste y limpieza de sistema eléctrico (limpieza de tarjeta electrónica, ajuste de contactos eléctricos, revisión de swiches y comandos de control, cableado). Revisión, afinación y lubricación de sistema mecánico. Revisión y limpieza de motor. Revisión de resistencia y placa de calentamiento. Revisión y lubricación de rodamientos. Limpieza integral externa e interna del equipo. Verificación de funcionamiento. Informe de mantenimiento, sticker y registro fotográfico del trabajo realizado.	UNIDAD	2	RECHAZADO
7	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE REFRIGERADOR. MARCA ELECTROLUX	Revisión, limpieza general externa interna y desinfección de la cámara del equipo eliminación si presenta muestras de oxidación, revisión general limpieza, ajuste y lubricación de todos los componentes mecánicos, revisión general limpieza y ajuste de: chapas de seguridad, manijas de la puerta, empaques de la cámara de trabajo y las puertas, bandejas o rack de almacenamiento y el sistema de ruedas para desplazamiento revisión general limpieza y ajuste de todos los sistemas eléctricos, revisión general limpieza ajuste de parámetros de: controladores por microprocesador. revisión general limpieza, ajuste de parámetros en la Pantalla digital del equipo. Revisión general de todos los componentes	UNIDAD	1	RECHAZADO

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

		electrónicos revisión general limpieza y ajuste de todo el sistema de refrigeración, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando el informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico			
8	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE NEVERA CONVENCIONAL. MARCA CENTRALES	Incluye recarga de gas Revisión, limpieza general externa interna y desinfección de la cámara del equipo eliminación si presenta muestras de oxidación, revisión general limpieza, ajuste y lubricación de todos los componentes mecánicos, revisión general limpieza y ajuste de: chapas de seguridad, manijas de la puerta, empaques de la cámara de trabajo y las puertas, bandejas o rack de almacenamiento y el sistema de ruedas para desplazamiento revisión general limpieza y ajuste de todos los sistemas eléctricos, revisión general limpieza ajuste de parámetros de: controladores por microprocesador. revisión general limpieza, ajuste de parámetros en la Pantalla digital del equipo. Revisión general de todos los componentes electrónicos revisión general limpieza y ajuste de todo el sistema de refrigeración, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando el informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico.	UNIDAD	1	RECHAZADO
9	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE NEVERA INDUSTRIAL. MARCA INDUCOL	Revisión, limpieza general externa interna y desinfección de la cámara del equipo eliminación si presenta muestras de oxidación, revisión general limpieza, ajuste y lubricación de todos los componentes mecánicos, revisión general limpieza y ajuste de: chapas de seguridad, manijas de la puerta, empaques de la cámara de trabajo y las puertas, bandejas o rack de almacenamiento y el sistema de ruedas para desplazamiento revisión general limpieza y ajuste de todos los sistemas eléctricos, s, revisión general limpieza ajuste de parámetros de: controladores por microprocesador. revisión general limpieza, ajuste de parámetros en la	UNIDAD	1	RECHAZADO

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

		Pantalla digital del equipo. Revisión general de todos los componentes electrónicos revisión general limpieza y ajuste de todo el sistema de refrigeración, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando el informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico .			
10	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE HORNO. MARCA BINDER	Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de la cámara de trabajo según sea el caso, revisión limpieza ajuste de las puertas del equipo (bisagras, empaques, chapas y ajuste hermético de cierre, revisión y ajuste de todo el sistema eléctrico, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial.	UNIDAD	1	RECHAZADO
11	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE INCUBADORA MARCA MEMMER . model un55 y in260.	Incluye desmontaje parcial del equipo, según normas del fabricante. Pulido y limpieza en la cámara de incubación y a las parrillas de acero inoxidable. Pulido y limpieza de la carcasa del equipo. Mantenimiento preventivo de la resistencia emisión calor, sensor pt100, motor ac, controlador de temperatura/tiempo, relay sólido, etc. Cambio de cables en el caso que sea necesario. Configuración interna de los parámetros que tiene el controlador de temperatura/tiempo. Ajuste de la temperatura aplicando el método de comparación directa. Cambio de fusibles en el caso que se encuentren sulfatados. Correctivo en el control de temperatura en el caso que sea necesario. Pruebas de funcionamiento. Marca: MEMERT model un55 y in260.	UNIDAD	2	RECHAZADO
12	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE ULTRA CONGELADOR 926 -	Revisión, limpieza general externa interna y desinfección de la cámara del equipo eliminación si presenta muestras de oxidación, revisión general limpieza, ajuste y	UNIDAD	1	RECHAZADO

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

	86°C. MARCA THERMO	lubricación de todos los componentes mecánicos, revisión general limpieza y ajuste de: chapas de seguridad, manijas de la puerta, empaques de la cámara de trabajo y las puertas, bandejas o rack de almacenamiento y el sistema de ruedas para desplazamiento revisión general limpieza y ajuste de todos los sistemas eléctricos, revisión del sistema de respaldo energético UPS, baterías, revisión general limpieza ajuste de parámetros de: controladores por microprocesador. revisión general limpieza, ajuste de parámetros en la Pantalla digital del equipo. Revisión general de todos los componentes electrónicos revisión general limpieza y ajuste de todo el sistema de refrigeración, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando el informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico.			
13	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE AGITADOR ORBITAL. Marca: THERMOSCIENTIFIC.	Revisión, ajuste y limpieza de sistema eléctrico (limpieza de tarjeta electrónica, ajuste de contactos eléctricos, revisión de swiches y comandos de control, cableado). Revisión, afinación y lubricación de sistema mecánico. Revisión y limpieza de motor. Revisión de resistencia de calentamiento. Limpieza integral externa e interna del equipo. Verificación de funcionamiento. Informe de mantenimiento, sticker y registro fotográfico del trabajo realizado.	UNIDAD	1	RECHAZADO
14	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE CENTRÍFUGA. Marcas: (1) HERMLE; (2) INDULAB	Limpieza integral externa e interna del equipo. Revisión, ajuste y limpieza de sistema eléctrico (limpieza de tarjeta electrónica, ajuste de contactos eléctricos, revisión de swiches y comandos de control, cableado). Revisión, afinación y lubricación de sistema mecánico. Revisión y limpieza de motor. Revisión y lubricación de rodamientos. Revisión y limpieza de la cámara. Verificación de funcionamiento. Informe de mantenimiento, sticker y registro fotográfico del trabajo realizado.	UNIDAD	2	RECHAZADO
15	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE	Extraer el fluido de calentamiento, Retirar la rejilla de difusión térmica,	UNIDAD	1	RECHAZADO

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

	BAÑO DE MARÍA. MARCA DIES DSK SERIE 100103	Limpiar la parte interior del baño maría con un detergente , Limpiar el interior y exterior con agua y paño, Revisar resistencias y sensores internos.			
16	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE MICROSCOPIO ÓPTICO. MARCA ZEISS	Revisión y limpieza general de partes que conforman el equipo. Revisión del sistema mecánico del carro porta-portaobjeto, del macrométrico y micrométrico, del engranaje del mismo, lubricación y ajustes de partes. Revisión del sistema electrónico: tarjeta electrónica de control, conexiones y cableado interno que comunica el sistema electrónico entre si, revisión y limpieza del sistema óptico, de lentes, objetivos y cabeza binocular. Pruebas de funcionamiento	UNIDAD	1	RECHAZADO
17	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE MICROSCOPIO DIGITAL. MARCA LEICA	Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de lentes según sea el caso, revisión limpieza ajuste del equipo (revisión y ajuste de todo el sistema eléctrico, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial.	UNIDAD	1	RECHAZADO
18	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE ESTEREOSCOPIO. Marca: Advanced optical	Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de lentes según sea el caso, revisión limpieza ajuste del equipo (revisión y ajuste de todo el sistema eléctrico, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial.	UNIDAD	1	RECHAZADO
19	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE MOLINO. GENERICO	Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de la cámara de trabajo según sea el caso, revisión limpieza ajuste de las puertas del equipo	UNIDAD	2	RECHAZADO

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

		(bisagras, empaques, chapas y ajuste hermético de cierre, revisión y ajuste de todo el sistema eléctrico, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial.			
20	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE CHILLER. GENERICO	Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna y externa. Ajuste de tuberías según sea el caso, revisión limpieza ajuste de las puertas del equipo (bisagras, empaques, chapas y ajuste hermético de cierre, revisión y ajuste de todo el sistema eléctrico, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial.	UNIDAD	1	RECHAZADO
21	MANTENIMIENTO DE EXTRACTORA DE ACEITES ESENCIALES. GENERICO	MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE EXTRACTORA DE ACEITES ESENCIALES. "Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de la cámara de trabajo según sea el caso, revisión limpieza ajuste de las puertas del equipo (bisagras, empaques, chapas y ajuste hermético de cierre, revisión y ajuste de todo el sistema de vapor, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial. Marca: Genérico	UNIDAD	1	RECHAZADO
22	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE AIREADOR SOPLADOR 120 W. marca SUNSUN	Revisión general de las condiciones de instalación del equipo, revisión general de las condiciones de funcionamiento actual del equipo revisión limpieza interna, externa desinfección de la cámara de trabajo	UNIDAD	2	RECHAZADO

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

		según sea el caso, revisión limpieza ajuste del equipo (bisagras, empaques, chapas y ajuste hermético de cierre, revisión y ajuste de todo el sistema de rodamientos, revisión limpieza ajuste y lubricación de todo el sistema mecánico, pruebas de funcionamiento con el usuario final o el operador del equipo entrega del equipo, adjuntando e informe del mantenimiento del equipo con registro fotográfico inicial.			
--	--	---	--	--	--

Conclusión: Dentro del término de la subsanación el proponente NO ALLEGÓ la documentación requerida para el cumplimiento del ítem. Por lo tanto, se RECHAZA, conforme a las causales de rechazo expuestas en la invitación publica en el numeral “16. Cuando el proponente dentro del término previsto en la solicitud que se realice no responda al requerimiento que haga la Entidad para subsanarla.”

7.2.3. VERIFICACIÓN DE EXPERIENCIA

MONTO MÍNIMO A ACREDITAR	\$49.999.993	
No. CONTRATO	Contrato 1: CO1.PCCNTR.3799199	Contrato 2: CO1.PCCNTR. 3755219
OBJETO DEL CONTRATO	Mantenimiento preventivo, correctivo y calibración de los equipos del laboratorio de control de calidad de alimentos del Centro Agroindustrial del Sena Regional Quindío	CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CALIBRACION PARA LOS EQUIPOS DEL LABORATORIO DE SERVICIOS TECNOLOGICOS DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA DEL SENA ESPINAL, EN MARCO DEL PROYECTO SGPS-9162-2022 PARA LA VIGENCIA 2022
ENTIDAD CONTRATANTE:	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
VALOR:	\$59.836.900	\$37.213.767

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

ESTADO DEL CONTRATO:	EJECUTADO	EJECUTADO
SUMATORIA DE LOS CONTATOS	NOVENTA Y SIETE MILLONES CINCUENTA MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS MONEDA CORRIENTE	
CONCLUSION:	CUMPLE	

Conclusión: CUMPLE – HABILITADO

7.2.2. REQUISITOS SIGA

Criterio	Etapas	CUMPLIMIENTO
Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.	Precontractual	HABILITADO , El proponente allega Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST.
Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST.	Precontractual	HABILITADO , El proponente allega Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST.
Certificado ARL de implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal del resultado y nivel de	Precontractual	HABILITADO , El proponente allega Certificado ARL de implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. Nota 1. En caso de allegar resultado de auto evaluación igual o inferior al 85% debe allegarse plan de mejoramiento del SG-SST. Nota 2. En caso de allegarse autoevaluación firmada por el representante legal debe allegarse la licencia del implementador del SG-SST		del resultado y nivel de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019
El proponente deberá acreditar no tener sanciones ni medidas preventivas abiertas o proceso De ejecución ante las autoridades ambientales (Adjuntar Declaración Juramentada)	Precontractual	HABILITADO , El proponente allega certificación juramentada de no tener medidas ni sanciones preventivas ante entidades ambientales.

CONCLUSIÓN DE ESTE REQUISITO: HABILITADO

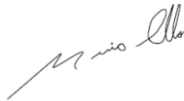
RESUMEN EVALUACIÓN TÉCNICA

PROPONENTE	RESULTADO ESPECIFICACIONES TECNICAS	RESULTADO EXPERIENCIA	RESULTADO SIGA	CONCLUSION
KAVAT SAS	HABILITADO	CUMPLE	HABILITADO	HABILITADO

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323

SINGETEC	RECHAZADO	CUMPLE	CUMPLE	RECHAZADO
----------	-----------	--------	--------	-----------

Mosquera (Cundinamarca), 07 DE DICIEMBRE de 2023



MARIO ANDRES COLORADO
Instructor – Evaluador Técnico



ANA LUCIA VILLAMIL
Evaluador SIGA



ERIKA PAOLA MARROQUIN
Lider HSEQ

Centro de Biotecnología Agropecuaria
Km 7 Vía Bogotá-Mosquera, - PBX 57 601 5462323



PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL

Mosquera- Cundinamarca
05 de diciembre de 2023

Señor,
NELSON OCTAVIO GOMEZ BOTERO
Subdirector del Centro
Centro de Biotecnología Agropecuaria

Asunto: Evaluación Jurídica Proceso de Contratación Selección de Mínima Cuantía No. MC-CMC-CBA-049-2023

Con toda atención me dirijo al Sr. **NELSON OCTAVIO GOMEZ BOTERO**, en su calidad de delegatario del gasto, con el propósito de presentar la evaluación de carácter jurídico en el marco del proceso del asunto, así:

FECHA DE CIERRE: 04/12/2023

1. OFERENTE: KAVAT SAS
NIT: 901.563.667-6
REPRESENTANTE LEGAL: Karen Paola Tapias Alvarez
C.C.: 1.043.605.200 de Suan Atlántico

REQUISITOS HABILITANTES	
Carta de presentación de la Oferta	CUMPLE
Compromiso anticorrupción / Pacto de transparencia	CUMPLE
Certificado de Existencia y Representación Legal o Certificado de	CUMPLE
<div>- Expedición: 24 de noviembre 2023</div> <div>- Duración de la sociedad: INDEFINIDA</div>	



Matricula Mercantil o Certificado Ejercicio de profesionales liberales <ul style="list-style-type: none">- Expedición- Duración de la sociedad- Objeto social relacionado- Facultades del representante legal- Validación código de verificación único	<ul style="list-style-type: none">- Objeto social relacionado: Cumple- Facultades del representante legal: Cumple- Validación código de verificación único: Actividad principal Código CIIU: 3313 Actividad secundaria Código CIIU: 2640 Otras actividades Código CIIU: 3314 y 4322
Consortios o uniones temporales	N/A
Registro Único Tributario Rut	CUMPLE
Fotocopia del documento de identidad	CUMPLE
Fotocopia Libreta Militar	N/A
Certificación pago aportes de Seguridad Social Integral y Parafiscales	CUMPLE
Declaración juramentada de pagos correspondientes a los sistemas de seguridad social y aportes parafiscales (personas naturales)	N/A
Certificación Bancaria	CUMPLE
Verificación de Antecedentes Judiciales, Disciplinarios Fiscales y Registro de Deudores Alimentarios Morosos	CUMPLE
Verificación de Multas Pendientes - Código Nacional De Policía	Verificado por el comité jurídico evaluador
verificación de no Inclusión en Boletín Responsables Fiscales Vigente	Verificado por el comité jurídico evaluador
Certificado de Inhabilidades, Incompatibilidades y Cumplimiento De Contratos Anteriores	CUMPLE

CONCLUSION: HABILITADO JURIDICAMENTE



2. OFERENTE: SINGETEC METROLOGIA SAS
NIT: 900.261.596-1
REPRESENTANTE LEGAL: FABIAN ANDRES GONZALEZ MARTINEZ
C.C.: 79.882.307de Bogotá D.C.

REQUISITOS HABILITANTES	
Carta de presentación de la Oferta	CUMPLE
Compromiso anticorrupción / Pacto de transparencia	CUMPLE
Certificado de Existencia y Representación Legal o Certificado de Matricula Mercantil o Certificado Ejercicio de profesionales liberales <ul style="list-style-type: none">- Expedición- Duración de la sociedad- Objeto social relacionado- Facultades del representante legal- Validación código de verificación único	CUMPLE <ul style="list-style-type: none">- Expedición: 21 de noviembre 2023- Duración de la sociedad: INDEFINIDO- Objeto social relacionado: Cumple- Facultades del representante legal: Cumple- Validación código de verificación único: Actividad principal Código CIIU: 3312Actividad secundaria Código CIIU: 7490Otras actividades Código CIIU: N/A
Consortios o uniones temporales	N/A
Registro Único Tributario Rut	CUMPLE
Fotocopia del documento de identidad	CUMPLE
Fotocopia Libreta Militar	CUMPLE
Certificación pago aportes de Seguridad Social Integral y Parafiscales	CUMPLE
Declaración juramentada de pagos correspondientes a los sistemas de	N/A



seguridad social y aportes parafiscales (personas naturales)	
Certificación Bancaria	CUMPLE
Verificación de Antecedentes Judiciales, Disciplinarios Fiscales y Registro de Deudores Alimentarios Morosos	CUMPLE
Verificación de Multas Pendientes - Código Nacional De Policía	Verificado por el comité jurídico evaluador
verificación de no Inclusión en Boletín Responsables Fiscales Vigente	Verificado por el comité jurídico evaluador
Certificado de Inhabilidades, Incompatibilidades y Cumplimiento De Contratos Anteriores	CUMPLE

CONCLUSION: HABILITADO JURIDICAMENTE

RESUMEN EVALUACIÓN

PROPONENTE	CONCLUSIÓN
KAVAT SAS	HABILITADO
SINGETEC SAS	HABILITADO

FIRMA COMITÉ JURÍDICO EVALUADOR

Rafael Andres Montes Garzon
Abogado Contratación CBA