REEVALUACIÓN TÉCNICA

PROCESO: MC-BYC-CEGAFE-017-2024

Tunja, 12 de Noviembre de 2024.

Señora:
MARIA CLEMENCIA PEREZ ZARATE
Ordenador del gasto

Asunto: Evaluación Técnica del proceso de contratación No MC-BYC-CEGAFE-017-2024 Cuyo objeto es: *ADQUISICIÓN DE EQUIPOS PARA DOTAR EL AULA MÓVIL DE FORMACIÓN PARA LOS PROGRAMAS DE COCINA, BARISMO, PANADERÍA Y PASTELERÍA DE LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA Y TURISMO QUE HACEN PARTE DEL CEGAFE.*

Me dirijo a usted, Señora **MARIA CLEMENCIA PEREZ DE ZARATE,** en su calidad de delegatario de gasto, con el propósito de presentar la evaluación de los requisitos técnicos, teniendo en cuenta que fuimos designados para realizar la evaluación de los oferentes del proceso en mención, las cuales se evaluaran de acuerdo al orden de radicación en la plataforma SECOP II de la siguiente forma:

FECHA DE CIERRE: 06 de noviembre de 2024 a las 10:00 AM

LISTADO DE PROPUESTAS RECIBIDAS

ITEM	EMPRESA
1	TECNOSOLUCIONES A & K SAS
2	JARINOX SAS
3	GRAN CMERCIALIZADORA DE SANTANDER SAS
4	COMERCIALIZADORA SERLE.COM

PRIMER OFERENTE: COMERCIALIZADORA SERLE.COM SAS NIT 800089897-4 representado legalmente por el señor (A) RODOLFO ANTONIO ALBARRACIN MEDINA identificado con cedula de ciudadanía 7217866**,** expedida en Duitama.

ÍTEM	FOTO	FICHA TÉCNICA	CANTIDAD	MARCA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES 6 NOVIEMBRE	SUBSANACION 12 DE NOVIEMBRE
1		**PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN** Las placas de cocción por inducción funcionan a través de la creación de un campo electromagnético abajo de la superficie vitrocerámica. Allí son colocados inductores (bobinas) que reaccionan con el fondo metálico magnético de la olla. Cuando una olla de acero (u otro material ferromagnético) es colocada en la zona de calentamiento, una reacción ocurre y transforma la energía en un campo magnético. La corriente eléctrica genera calor en el fondo de la olla y este calor es transferido directamente para el alimento. CARACTERISTICAS: 1. Para uso residencial 2. Superficie vitrocerámica portátil — de 2,5 kg 3. Touch control 4. Usar sólo ollas con el fondo de material ferroso 5. Sistema de bloqueo de los comandos 6. Cierre automático de seguridad 8 funciones pre-programadas — Automáticos: Sopa, Hervir, Cocción lenta y En vapor; — Manuales: Fritar, Mantener calentado, Cocción rápida y A la plancha; 7. Área de calentamiento 200 mm 8. Niveles de temperatura — 8 9. Tensión | frecuencia — 127 v / 50 - 60 hz — 220 v / 50 - 60 hz 10. Diámetro de la olla — mínimo: ø 120 mm — máximo: ø 260 mm 11. Potencia eléctrica total — 127 v / 1,3 kw — 220 v / 2,0 kw El equipo debe tener mínimo dos años de garantía (este debe incluir piezas, mano de obra y desplazamiento). Los accesorios del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor entrega el equipo en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español estos deben ser original de Empresa Fabricante. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.	4	**TRAMONTINA**	**x**		**CUMPLE CON LO SOLICITADO**	
2		**HORNO DE COCCIÓN COMBINADA A GAS DE 6 AZAFATES** Denominación: Vaporizador conforme a la norma DIN 18866 para la mayoría de los métodos de cocción empleados en las cocinas industriales para usar con vapor y aire caliente, de forma independiente, sucesivamente o combinados.	1	**RATIONAL**	**x**		**CUMPLE CON LO SOLICITADO**	

		Descripción del equipo y funciones 1. Funciones de cocina: La gestión activa del clima interior en la cámara de cocción, que mide y regula permanentemente la humedad y asegura una deshumidificación efectiva, mantiene al mismo tiempo una alta productividad, la calidad de la cocción y un bajo consumo de energía. El ajuste de la humedad se realiza en intervalos de 10-% y permite hacer un seguimiento a través del indicador digital para cocinar de forma manual con precisión. 2. Fluidización dinámica del aire en la cámara de cocción mediante la rosca del ventilador de alto rendimiento con cambio de sentido de giro con 5 velocidades del rotor programables manualmente. Con la penetración óptima de la energía se consigue una homogeneidad alta y unos tiempos de cocción cortos. 3. Generador de vapor de alto rendimiento para una potencia del vapor óptima también a temperaturas por debajo de los 100 °C. 4. Sistema integrado de separación de grasas sin mantenimiento y sin filtro de grasa adicional 5. Función de refrigeración para enfriar rápidamente la cámara de cocción mediante el ventilador 6. Medición de la temperatura del núcleo mediante una sonda térmica y un elemento auxiliar de posicionamiento opcional (accesorio inlcuido) 7. Cocción Delta-T para una preparación delicada con mermas por cocción mínimas 8. Indicación digital de la temperatura ajustable en °C o °F, visualización de los valores nominales y reales 9. Visualización digital de la humedad de la cámara de cocción y el tiempo, visualización de los valores nominales y reales 10. Programación individual de hasta 100 programas de cocción de uno o varios niveles de hasta 12 pasos 11. Ajuste individual de los parámetros de cocción: tiempo, temperatura y humedad de un paso del programa durante el funcionamiento. 12. Transferencia sencilla de los programas de cocción a otros sistemas de cocina a través de una unidad de memoria USB 13. Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático y función de alternancia entre pulverización y chorro único 14. Iluminación LED de larga duración y bajo consumo de energía en la cámara de cocción, con gran calidad en la reproducción de colores para reconocer rápidamente el estado de los alimentos que se están cocinando Seguridad laboral y seguridad operativa 1. Termostato de seguridad electrónico instalado en generador de vapor y en elementos de producción de aire caliente en cabina 2. Freno del ventilador integrado 3. Uso de pastillas de detergente Active Green y Care (detergente sólido) para una seguridad						

		laboral óptima (INCLUIDOS) 4. Almacenamiento y transferencia de datos APPCC a través del puerto USB 5. Certificado según normas nacionales e internacionales para el funcionamiento sin supervisión 6. Máxima altura de carga de las bandejas no superior a 1,6 m, con armazón inferior 7. Tirador de la puerta ergonómico con apertura derecha/izquierda y función de cierre por impulso Conectividad 1. Puerto USB integrado con protección IP para el intercambio de datos local 2. Puerto Ethernet integrado opcionalmente con protección IP 3. Como opción, puerto wifi integrado (incluido el puerto Ethernet) Limpieza y cuidado 1. Sistema de limpieza y mantenimiento automático independiente de la presión de red para la cámara de cocción y el generador de vapor 2. Sistema de cuidado: Limpieza y descalcificación automáticas del generador de vapor 3. Al menos 4 programas de limpieza potentes para una limpieza sin vigilancia, también por la noche 4. Manejo fácil e intuitivo de los programas de limpieza: Visualización del programa de limpieza seleccionado, la cantidad de detergente necesario y el tiempo de limpieza restante (INCLUYE KIT DE DETERGENTE) 5. Finalización segura de la limpieza tras la interrupción del suministro eléctrico con una cámara de cocción que no requiere productos de limpieza 6. Uso de pastillas Care y pastillas de detergente Active Green sin fosfatos 7. Montaje higiénico al ras del suelo sin patas para una limpieza sencilla y segura 8. Puerta del equipo con doble cristal retroventilado y cristal interior orientable para una limpieza sencilla 9. Material interior y exterior de acero inoxidable DIN 1.4301, cámara de cocción higiénica impecable con esquinas redondeadas y un flujo de aire optimizado 10. Limpieza exterior sencilla y segura gracias a la superficie de vidrio y acero inoxidable, así como la protección frente a chorros de agua procedentes de todas las direcciones gracias a la clase de protección IPX5 Manejo 1. Monitor a color TFT de 4,3 pulgadas y teclas programadas para un manejo intuitivo y sencillo. Los modos operativos y las funciones aparecen resaltadas a simple vista 2. Manejo sencillo y ajustes precisos por rueda de ajuste central pulsable 3. Señal acústica y visual en el caso de que se requiera intervención por parte del usuario Inspección, mantenimiento y medio ambiente						

		1. Se recomienda la instalación profesional por parte de un técnico certificado de la Empresa Fabricante 2. Admite conexión fija a la tubería de desagüe conforme a las normas de la Asociación Suiza para Gas y Agua (SVGW) (SE DEBE TENER EN CUENTA QUE SE DEBE INSTALAR EQUIPO EN AULA MÓVIL) 3. Adaptación al lugar de instalación (altitud) mediante la calibración automática 4. Posibilidad de uso sin sistema de ablandamiento del agua y sin descalcificación manual adicional 5. Montaje a ras del suelo y en pared mediante la toma en el zócalo * 6. Puerta de la cámara de cocción con doble cristal con revestimiento especial termorreflectante para una pérdida de energía mínima 7. Sistema de diagnósticos de servicio con visualización automática de notificaciones de servicio Incluye: 1. Bastidor colgante y deflector de aire para accesorios con medidas de panadería (400 x 600 mm) 2. Puerta de la cámara de cocción de apertura hacia la izquierda 3. Drenaje de grasa integrado 4. Paquete de racks móviles 5. Cierre de seguridad para la puerta 6. Contacto libre de potencial para la conexión de un dispositivo de señalización externo 7. Protección para el panel de control 8. Panel de control cerrable 9. Posible conexión a un equipo para la optimización de ahorro de energía 10. Puerto Ethernet integrado con protección IP Capacidad: Bastidores colgantes estándar extraíbles con distancia entre bandejas de 68 mm Accesorios: para diferentes modos de cocción como Parrilla, Estofar o Panadería tradicional, estos deben ser para uso con accesorio GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 y accesorios opcionales con medidas de panadería (400 x 600 mm) Modo Vaporizador combinado: Cocción al vapor, 30 °C - 130 °C / Aire caliente 30 °C - 300 °C / Combinación de vapor y aire caliente 30 °C - 300 °C Modo clima: Gestión del clima - Medición y control de la humedad / Ajuste de la humedad en intervalos de 10 % Dimensiones aproximadas: Dimensiones y pesos Dimensiones (An x Al x Pr) Sistema de cocción (cuerpo) 850 x 754 x 775 mm / Sistema de cocción (completo) 850 x 804 x 842 mm / Sistema de cocción con embalaje 935 x 960 x 955 mm Altura de trabajo máxima en la bandeja superior* ≤ 1,60 m Pesos aproximados: Cantidad de carga máxima/Bandeja 5 kg - Cantidad de carga máxima total 30 kg - Peso de equipo eléctrico sin embalaje 95 kg - Peso de						

		equipo eléctrico con embalaje 114 kg - Peso de equipo de gas sin embalaje 110 kg - Peso de equipo de gas con embalaje 129 kg Condiciones de conexión versión de gas Gas licuado G30: Carga térmica nominal total 13,5 kW / Carga térmica nominal modo de vapor 12,5 kW / Carga térmica nominal modo de aire caliente 13,5 kW / Presión de flujo de la conexión necesaria 25-57,5 mbar Gas natural H G20: Carga térmica nominal total 13 kW / Carga térmica nominal modo de vapor 12 kW / Carga térmica nominal modo de aire caliente 13 kW / Presión de flujo de la conexión necesaria 18-25 mbar Condiciones de conexión del agua Toma de agua (conexión de gas) 3/4‘‘/ Presión del agua (presión de flujo) 1,0 - 6,0 bar / Caudal de flujo máximo por sistema de cocina 12 l/min / Desagüe DN 50 / Cantidad máx. de aguas residuales a corto plazo 0,4 l/seg. Condiciones de conexión de extracción y carga térmica Carga técnica latente 569 W / Emisión de calor sensible 680 W / Valor de emisiones acústicas (eléctr.) 55 dBA / Valor de emisiones acústicas (gas) 60 dBA Datos de las condiciones de conexión Interfaz LAN RJ45 / Interfaz Wi-Fi IEEE 802.11 a/g/n El equipo debe tener mínimo dos años de garantía (este debe incluir piezas, mano de obra y desplazamiento). Los accesorios del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor entrega el equipo en funcionamiento, ejecutado por técnico autorizado de la Empresa fabricante, los gastos de desplazamiento del técnico serán asumidos por el contratista. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español estos deben ser original de Empresa Fabricante. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo. INCLUYE MESA PARA EL EQUIPO DE LA MISMA EMPRESA FABRICANTE FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD, ESTA DEBE CONTENER PUERTAS CERRADAS. INCLUYE: AL MENOS: 1 PAQUETE INICIAL DE BANDEJAS, INCLUYE 1 BANDEJA GN1/1 PARA PLANCHA Y PIZZA, 2 BANDEJAS GN 1/1 PARA ASAR Y HORNEAR, 1 RECIPIENTE DE GRANITO ESMALTADO GN1/1 20MM DE PROFUNDIDAD , 1 RECIPIENTE DE GRANITO ESMALTADO GN1/1 60MM DE PROFUNDIDAD. INCLUYE KIT DE LIMPIEZA. El contratista debe entregar carta de compromiso en la cual brindará la asesoría correspondiente para la instalación en aula móvil El contratista debe entregar carta de compromiso en la cual realizará un mantenimiento preventivo y un mantenimiento correctivo durante el tiempo de garantía, la fecha de ejecución de este será fijada por el SENA.						

3		**LICUADORA INDUSTRIAL ALTO TRABAJO 1.5 LTS CON ANTIRU** Vaso en policarbonato de 1.5 Litros, Multifuncional. Velocidad de hasta 38.000 revoluciones por minuto y la cuchilla de acero inoxidable también que permita picar hielo rápido, moler granos, nueces y otros alimentos. Dimensiones: Frente 0.25 / Fondo 0.30 / Altura 0.46 mts. Peso: 4.5 Kg. Monofásico: 110 V - polo a tierra, Consumo en Wattios: 1265 W, Corriente: 11.5 AMP, 1.68 H.P. Bajo nivel de ruido de 85 dB aproximadamente. Contiene: licuadora (motor), Vaso completo con capacidad de 1.5 litros y costa de (vaso, cuchilla superior e inferior, aro, oring, tapa y tapa visor), tacador y carcasa la cual ayuda a mitigar el ruido. El equipo debe tener mínimo dos años de garantía (este debe incluir piezas, mano de obra y desplazamiento). Los accesorios del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor entrega el equipo en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español estos deben ser original de Empresa Fabricante. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.	1	**OMNIB LEND**	**x**		**CUMPL E CON LO SOLICIT ADO**	
4		**CONGELADOR HORIZONTAL DE DOS PUERTAS** Congelador bajo encimera Super Deluxe, dos secciones, condensador auto limpiante, sistema digital de control y monitor de temperatura, iluminación interior LED y control del ventilador, interior y exterior de acero inoxidable, revestimiento de la puerta del ABS, (2) puerta con manijas empotradas, (2) estantes de acero inoxidable, ruedas de 4 ", evaporador con revestimiento anticorrosivo, autónomo, 15.5 pies cúbicos, 115v / 60/1, NEMA 5-15P, 5.6 Amps, 1/2 HP, ETL-Sanitation, cETLus CARACTERISTICAS 1. Condensador Autolimpiante. El dispositivo de condensador auto limpiante mantiene limpio el condensador y evita la falla del sistema al cepillarse automáticamente todos los días. 2. Control digital de temperatura y sistema de monitoreo: permite mantener seguros los productos alimenticios manteniendo temperaturas constantes. La pantalla digital externa permite un fácil monitoreo. 3. Refrigerantes de hidrocarburos (R-290). Con tecnología ecológica, Turbo Air le ofrece refrigeradores de hidrocarburos diseñados para cumplir con los Estándares de Conservación de Energía del DOE en 2017 y para usar refrigerantes HC aprobados por el Programa SNAP de la EPA. 4. Construcción de gabinete de acero inoxidable: cuenta con un interior y exterior de acero inoxidable (parte posterior e inferior de acero galvanizado). 5. Iluminación interior LED y control de ventilador 6. Estantería resistente y limpia fabricado en acero inoxidable. 7. Puertas de diseño ergonómico: manijas y	1	**SAFE TECH**	**X**		**Cumple con la ficha técnica referen ciada con la marca SAFE TECH, sin embarg o, la apertur a de las puertas no son sobre el meson, sino frontal es como se indica en la imagen de la ficha técnica.**	**CUMPL E CON LO SOLICIT ADO**

		puertas de fácil agarre que se abren sin esfuerzo. Los revestimientos de las puertas de chapa ABS resisten la condensación de agua con eficiencia térmica. 8. Aislamiento de poliuretano de alta densidad. Toda la estructura del gabinete y las puertas sólidas están colocadas con espuma de alta densidad, aislamiento de poliuretano libre de CFC. 9. Junta de puerta magnética. Las juntas magnéticas de las puertas son de una sola pieza, extraíbles sin herramientas para facilitar la limpieza y el reemplazo. CARACTERISTICAS TECNICAS: 1. Con bisagra derecha disponible. 2. El congelador tiene una temperatura de -10° F ~ 0° F para la mejor conservación de alimentos congelados. 3. Evaporador recubierto anticorrosión. 4. Sistema autónomo. 5. Ruedas giratorias estándar de 4 "de diámetro con cerraduras en el juego delantero Dimensiones externas en (mm) • Frente: 152 • Fondo: 76 • Alto: 96 • Puertas: 2 • Bandejas: 2 • Capacidad (ltrs): 438 • Rango de temperatura: -23°C a 0°C • Voltaje: 115 V • Peso: 110 El equipo debe tener mínimo dos años de garantía (este debe incluir piezas, mano de obra y desplazamiento). Los accesorios del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor entrega el equipo en funcionamiento, ejecutado por técnico autorizado de la Empresa fabricante, los gastos de desplazamiento del técnico serán asumidos por el contratista. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español estos deben ser original de Empresa Fabricante. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo. El contratista debe entregar carta de compromiso en la cual realizará un mantenimiento preventivo y un mantenimiento correctivo durante el tiempo de garantía, la fecha de ejecución de este será fijada por el SENA.						
5		**REFRIGERADOR DE MESA** Construido en acero inoxidable, diseñado con un amplio espacio para el almacenamiento de alimentos y la preparación, incluye 24 recipientes para cacerolas 1/6 para contener una gran variedad de alimentos y coberturas, cuenta con asas empotradas para un estilo limpio los controles digitales ajustan la temperatura interior deseada, aislamiento de espuma para temperaturas constantes, las puertas de cierre automático liberan las manos para mayor comodidad y facilidad de uso, la descongelación automática proporciona menores costos de	1	**DUKERS**	**x**		**EL CUMPLE CON LO SOLICITADO**	**Teniendo en cuenta que aunque la marca no es la misma, el producto ofertad**

		energía y temperaturas más frías, incluye tabla de cortar para preparar rápidamente los alimentos y 4 ruedas de bloqueo para la movilidad. Frente: 1.53 Fondo: 0.80 Alto: 1.17 Metros. Dimensiones de la tabla de trabajo: 1.5 x 0.22 Metros. Consumo: 60 Hz. Voltaje: 110V Compresor: 1/5 HP. Refrierante: 290. El equipo debe tener mínimo dos años de garantía (este debe incluir piezas, mano de obra y desplazamiento). Los accesorios del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor entrega el equipo en funcionamiento, ejecutado por técnico autorizado de la Empresa fabricante, los gastos de desplazamiento del técnico serán asumidos por el contratista. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español estos deben ser original de Empresa Fabricante. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo						**o cumple con las caracte rísticas técnica s solicita das por la entidad .**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO			
REQUISITO	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
El oferente debe especificar en la ficha técnica la MARCA de los ítems relacionados los cuales deben ser reconocidos y de calidad, a fin de suministrar más información de los elementos ofertados al CEGAFE -Sena Regional Tunja. (La entidad se reserva el derecho de rechazar la oferta cuando los productos no cumplan con especificaciones técnicas de calidad)	**X**		**CUMPLE CON LOS REQUISITOS INDICADOS EN FICHAS TÉCNICAS**
GARANTÍA DE CALIDAD: El oferente se compromete a entregar los elementos en su empaque original, que son nuevos, de calidad, no deben ser remanufacturados, ni reenvasados y que tienen una garantía de mínimo UN AÑO.	**x**		**El Oferente cumple con el documento de la garantía de calidad**
COSTOS DE TRANSPORTE: El oferente certificara mediante escrito separado que los costos de transportes y demás gastos ocasionados con la entrega de los Elementos objeto del contrato, serán asumidos por el contratista y no tendrán costo adicional al valor establecido en el contrato	**x**		**Cumple con el requisito**
GARANTÍA TÉCNICA Para garantizar al SENA Regional Boyacá el objeto del presente proceso de selección en cumplimiento de ello se	**x**		**CUMPLE CON LO SOLICITADO**

comprometerán, mediante documento independiente a cumplir con los siguientes requisitos: a. Que ampare la calidad de los bienes objeto del presente proceso b. Que tenga una garantía de mínimo UN año para cada uno de los elementos c. Que ampare el correcto funcionamiento de los equipos			
TÉRMINO DE RESPUESTA DE LA GARANTÍA TÉCNICA el cumplimiento del término de respuesta de la garantía técnica NO debe ser superior de (2) días calendario para los insumos, contados a partir del requerimiento realizado al contratista por parte del SENA. a. Estarán a cargo todos los costos en que deba incurrir para el cumplimiento de su deber de garantía. b. El material de reposición debe ser entregado en el mismo lugar de entrega del elemento inicial. c. El contratista debe responder por la garantía mínima presunta por vicios ocultos.	**x**		**CUMPLE CON LO SOLICITADO.**

CONCLUSIÓN: **PRIMER OFERENTE: COMERCIALIZADORA SERLE.COM SAS NIT 800089897-4 r**epresentado legalmente por el señor (A) RODOLFO ANTONIO ALBARRACIN MEDINA identificado con cedula de ciudadanía 7217866**,** expedida en Duitama.

se concluye que **SI CUMPLE** con los requisitos establecidos en el estudio previo y pliegos de condiciones. por parte del oferente respecto a las fichas tecnicas originales de los fabricantes se concluye que el oferente desde el componentre tecnico **SI SE ENCUENTRA HABILITADO**

SEGUNDO OFERENTE: TECNOSOLUCIONES A & K SAS, NIT 901345795-6 representado legalmente por el señor (A) GENESIS KARINA BARRIOS ARAUJO identificada con cedula de extranjería CE 5083191**,** expedida en Colombia; no allega los requerimientos solicitados por el comité evaluador, por lo tanto, **RECHAZA** la oferta presentada de acuerdo a lo establecido en el anexo a la invitación pública 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*: en concordancia con el articulo Artículo 2.2.1.2.1.5.2. del decreto 1082 de 2015 numeral "5*. La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente. Lo anterior sin perjuicio de la oportunidad que deberán otorgar las Entidades Estatales para subsanar las ofertas, en los términos del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, para lo cual establecerán un término preclusivo en la invitación para recibir los documentos subsanables, frente a cada uno de los requerimientos. En caso de que no se establezca este término, los proponentes podrán subsanar sus ofertas hasta antes de que finalice el traslado del informe de evaluación*".

Por lo tanto, queda **RECHAZADO** para continuar con el proceso

TERCER OFERENTE: GRAN COMERCIALIZADORA DE SANTANDER SAS NIT 901498034-6 representado legalmente por el señor (A) JENNY KATERIN SÁNCHEZ SANABRIA identificado con cedula de ciudadanía 1098732015 **,** expedida en Bucaramanga, no allega los requerimientos solicitados por el comité evaluador, por lo tanto, **RECHAZA** la oferta presentada de acuerdo a lo establecido en el anexo a la invitación pública 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*: en concordancia con el articulo Artículo 2.2.1.2.1.5.2. del decreto 1082 de 2015 numeral "5*. La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente. Lo anterior sin perjuicio de la oportunidad que deberán otorgar las Entidades Estatales para subsanar las ofertas, en los términos del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, para lo cual establecerán un término preclusivo en la invitación para recibir los documentos subsanables, frente a cada uno de los requerimientos. En caso de que no se establezca este término, los proponentes podrán subsanar sus ofertas hasta antes de que finalice el traslado del informe de evaluación*".

Por lo tanto, queda **RECHAZADO** para continuar con el proceso

CUARTO OFERENTE: JARINOX SAS NIT 900197421-8 representado legalmente por el señor (A) GENESIS RUBÉN DARÍO JARAMILLO SERRANO identificado con cedula de ciudadanía 19465346, expedida en Bogotá D.C., **SI CUMPLE** con los requisitos establecidos en el estudio previo y pliegos de condiciones. por parte del oferente respecto a las fichas técnicas originales de los fabricantes se concluye que el oferente desde el componente técnico **SI SE ENCUENTRA HABILITADO**

En constancia se firma a los trece (13) días del mes de noviembre de dos mil veinticuatro

RAFAEL HERNANDO MOYANO GARCIA

C.C. 19.453.018

Comité Técnico Evaluador

ANDRÉS LEONARDO PARDO MANRIQUE

C.C. 10324510567

Comité Técnico Evaluador



YAMILE OMAIRA PUERTO AVENDAÑO

C.C 1052390396

Comité técnico evaluador