RESOLUCIÓN ACTO DE APERTURA
No. 004-ARC-CBCAI6-2025
POR LA CUAL SE ORDENA LA APERTURA DEL PROCESO No. 006-ARC-CBCAI6-2025

El señor Comandante del Batallón de Comando y Apoyo de Infantería de Marina No. 6, debidamente nombrado y facultado para asumir las funciones y competencias relacionadas con la contratación de bienes y servicios destinados a la Armada Nacional, para adelantar todo tipo de actividades propias del proceso de contratación, de conformidad con la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 del 16 de julio del 2007, la Ley 1474 del 2011 y el Decreto Reglamentario 1082 del 26 de mayo de 2015 y demás normas concordantes, está interesado en adelantar el presente proceso de contratación, bajo los siguientes términos:

CONSIDERANDO

Que el Ministerio de Defensa Nacional –Armada Nacional – Batallón de Comando y Apoyo de Infantería de Marina No.6, está interesada en CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y VÍVERES PARA EL PERSONAL DE ALUMNOS E INFANTES DE MARINA DE LA ESCUELA DE FORMACIÓN Y EL BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERÍA DE MARINA No.6. Y SUS UNIDADES BENEFICIARIAS DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DESCRITAS EN EL ANEXO TÉCNICO.

El valor del contrato será hasta DOS MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y TRES MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y UN MIL DOSCIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS M/CTE ($ 2.353.891.200,00), incluido el IVA y demás derogaciones que correspondan, respaldado presupuestalmente acuerdo CDP No. 4925 del 10 de enero del 2025 distribuidos así:

No. CDP	Tipo Gasto	Asign Intrna	Cta/Prog	SubC/ SubP	ObjG/Proy	Rec	C/S	CONCEPTO	AFECTADO EN
4925	A	01	01	03	027	10	CSF	PARTIDA ALIMENTACIÓN	$ 1.284.639.680,00
	A	01	01	03	035	10	CSF	ALIMENTACIÓN ALUMNOS	$1.069.251.520,00

Nota:
1. Por tratarse de un proceso de suministro de alimentación y víveres, se estructura por cantidades unitarias, no obstante, se realizarán los requerimientos por parte del supervisor del contrato, conforme al anexo técnico, hasta agotar el presupuesto oficial asignado y de conformidad a los partes diarios de personal.

Que conforme al numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley No. 80 de 1993, modificado por el artículo 87 de la Ley No. 1474 del 12 de julio de 2011, artículo 8 de la Ley No. 1150 de 2007 y, artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto No. 1082 del 26 de mayo de 2015, el Gerente de Proyecto, mediante el cual expone la necesidad de CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y VÍVERES PARA EL PERSONAL DE ALUMNOS E INFANTES DE MARINA DE LA ESCUELA DE FORMACIÓN Y EL BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERÍA DE MARINA No.6. Y SUS UNIDADES BENEFICIARIAS DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DESCRITAS EN EL ANEXO TÉCNICO.

Que de conformidad con lo contemplado en la Ley No. 80 de 1993; Ley 1150 de 2007, Decreto No. 1082 del 26 de mayo de 2015, es procedente surtir proceso, así:

a. SELECCIÓN ABREVIADA PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PARA LA DEFENSA Y SEGURIDAD NACIONAL:

Decreto No. 1082 del 26 de mayo de 2015, "Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector Administrativo de Planeación Nacional" **ARTÍCULO 2.2.1.2.1.2.26.** Selección Abreviada para la adquisición de Bienes y Servicios para la Defensa y Seguridad Nacional. *Las Entidades Estatales que requieran contratar Bienes y Servicios para la Defensa y Seguridad Nacional*

deben hacerlo a través del procedimiento para la selección abreviada de menor cuantía señalado en el artículo 2.2.1.2.1.2.20 del presente decreto.

Si los bienes y servicios que se requieran para la defensa y seguridad nacional son Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes o no uniformes en los términos del presente Decreto, la Entidad Estatal deberá utilizar el procedimiento de subasta inversa, compra por Catálogo derivado de la celebración de Acuerdos Marco de Precios o a través de bolsa de productos.

(Modificado por el Artículo 11 del Deceto 142 de 2023)

Las Entidades Estatales deben consignar en los Documentos del Proceso las razones por las cuales los bienes o servicios objeto del Proceso de Contratación son requeridos para la defensa y seguridad nacional.

(Decreto 1510 de 2013, artículo *65A*; Decreto 1965 de 2014, artículo 1).

b. En consecuencia, el procedimiento a surtirse debe corresponder a lo establecido en el A**RTÍCULO 2.2.1.2.1.2.20.** Procedimiento para la selección abreviada de menor cuantía. Además de las normas generales establecidas en el presente título, las siguientes reglas son aplicables a la selección abreviada de menor cuantía:

1. En un término no mayor a tres (3) días hábiles contados a partir de la fecha de apertura del Proceso de Contratación los interesados deben manifestar su intención de participar, a través del mecanismo establecido para el efecto en los pliegos de condiciones.

2. Si la Entidad Estatal recibe más de diez (10) manifestaciones de interés puede continuar el proceso o hacer un sorteo para seleccionar máximo diez (10) interesados con quienes continuará el Proceso de Contratación. La Entidad Estatal debe establecer en los pliegos de condiciones si hay lugar a sorteo y la forma en la cual lo hará.

3. Si hay lugar a sorteo, el plazo para la presentación de las ofertas empezará a correr el día hábil siguiente a la fecha en la cual la Entidad Estatal informe a los interesados el resultado del sorteo.

4. La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación de ofertas durante tres (3) días hábiles.

(Decreto 1510 de 2013, artículo *59*).

c. La Armada Nacional cuenta con un Comando a nivel central, identificado con la sigla COARC que significa Comando Armada Nacional, en donde se realiza el direccionamiento de la Fuerza impartido hacia los diferentes componentes y Unidades de la Institución. En el Comando de la Armada Nacional se encuentran tres Jefaturas de Estado Mayor, una de estas corresponde a la Jefatura de Estado Mayor Naval de Personal (JEMPE) compuesta por diferentes componentes; donde la dirección de la Escuela de Formación de Infantería de Marina (ESFIM) realiza su labor institucional alineada con los planes y políticas de cada una de estas, resaltando la Jefatura Integral de Educación Naval (JINEN); la cual es responsable del proceso de educación y formación del personal militar de la Institución, que tiene conexión con la Jefatura de Desarrollo Humano (JEDHU) en el cual se encuentra la Dirección de Incorporación Naval (DINCO) y la Oficina De Planeación Desarrollo Humano (OPLAD), las cuales se establecen a partir de las necesidades operacionales de la Armada Nacional y en cumplimiento de las proyecciones de crecimiento y sostenibilidad de la Institución, realizando las actividades de incorporación tendientes a mantener o aumentar el pie de fuerza en el territorio Colombiano, razón por la cual, se debe planear, organizar y ejecutar las labores pertinentes para que ingresen y se suministre las necesidades básicas a los jóvenes que desean servir a la patria a bordo de las Unidades en calidad de Suboficiales e Infantes de Marina Profesional, Bachiller y Regular.

Este proceso contractual contribuye al cumplimiento de los objetivos de calidad de la Armada Nacional concretamente en el numeral 3 y 4 así:

N° 3. “Proveer el capital humano necesario y competente, a través de la incorporación, formación integral, programas de bienestar, sanidad naval y la administración del talento humano para contribuir al logro de los objetivos Institucionales”. Ya que la Escuela de Formación de Infantería de Marina (ESFIM), es la encargada de formar los futuros suboficiales e Infantería de Marina, con las competencias que le permitan comandar, liderar, entrenar y administrar con excelencia pequeñas unidades de I.M. en operaciones propias de la Infantería de Marina, con principios y valores institucionales, mismas donde aplicaran las habilidades y capacidades en pro de la defensa de la

Nación, la seguridad integral marítima y fluvial, y el desarrollo sostenible, coadyuvando así a consolidar el poder marítimo de Colombia.
N° 4 "*Administrar eficiente y oportunamente los recursos físicos, financieros y tecnológicos de acuerdo con la normatividad vigente para cumplir la misión institucional*."

Así mismo, en el desarrollo del presente procedimiento de contratación para la ejecución de la misión y visión del Batallón de Comando y Apoyo de Infantería De Marina No.6 , se requiere un sistema de alimentación que se encuentre dentro de la enfoque holístico de seguridad, defensa nacional, y asegurabilidad al personal que se encuentra a bordo de la Unidad, toda vez que las personas en sus diferentes grados Oficiales, Suboficiales, personal civil y alumnos al sostener múltiples funciones a favor de la integridad del patrimonio nacional, convivencia pacífica y bien común de la sociedad colombiana, requieren la satisfacción de las necesidades mínimas para el óptimo cumplimiento de las labores y desempeño en el cargo de cada uno de los integrantes de esta Entidad.

Como se observa, el servicio de alimentación y suministro de víveres para el personal de Alumnos de la Escuela de formación de Infantería de Marina y el personal de Infantes de Marina, tiene relación directa con la defensa y seguridad Nacional, atendiendo que para el primer personal (Alumnos) la presente institución de educación militar, forma en los diferentes ámbitos : operacionales, físicos, tácticos, liderazgo y éticos al futuro personal de suboficiales, los cuales tripularan las diferentes unidades marítimas y terrestres de la Armada Nacional en el Territorio Colombiano, teniendo como finalidad el proteger la población Colombiana, siendo la ESFIM el alma mater de formación militar para este personal.

Referente al personal de Infantes de Marina, cabe destacar que los mismos cumplen funciones de seguridad de las unidades militares, desarrollan operaciones en épocas de elecciones o cuando la necesidad del país lo amerite, sin dejar de lado su función primordial acuerdo el mapa de procesos institucionales, los cuales son la población colombiana. En consecuencia, y como se explica el presente servicio de alimentación y suministro de víveres, tienen relación directa con la defensa y seguridad nacional, debido a que el mismo es prestado para los futuros suboficiales de la Armada Nacional, como al personal de Infantes de Marina que prestan sus servicios en la institución militar, siendo necesario una alimentación diferente a las de otros programas, debido a las constantes capacitaciones que hacen que el personal beneficiario, mantenga una debida ingesta nutricional.

Que se realizó la publicación del estudio previo, el aviso de convocatoria y el proyecto del pliego de condiciones el día 13 de febrero de 2025 en la página web www.colombiacompra.gov.co y se dio a conocer a la ciudadanía en general, a las veeduría ciudadanas y a los organismos de control, la intención por parte del Batallón de Comando y Apoyo de Infantería de Marina No. 6, de dar inicio al **PROCESO No. 006-ARC-CBCAI6-2025.**

Que, los documentos estuvieron a disposición de los interesados hasta el 20 de febrero de 2025 en la página web www.colombiacompra.gov.co para que presentaran observaciones.

Que, de acuerdo al cronograma establecido para el proceso, el plazo para presentar observaciones al proyecto de pliego de condiciones se surtió conforme a cronograma, en la cual se presentaron observaciones por parte de los diferentes oferentes interesados.

Que el día 24 de febrero de 2025, se publicó formulario de preguntas y respuestas del **PROCESO No. 006-ARC-CBCAI6-2025**, tal como se evidencia en la plataforma del SECOP II, así:

OBSERVACIÓN	**RESPUESTA**
OFERENTE	RICARDO VILLANUEVA CARO
RL	RICARDO VILLANUEVA CARO
FECHA	20/02/2025 5:30:20 PM
Observación No. 1 *Por medio de la presente observación solicitamos a la entidad, ajustar la asignación de la ponderación económica, de un 20 a 5 puntos, en virtud de lo siguiente. "3.5 FACTORES PONDERABLES: La evaluación de las propuestas que resulten habilitadas se realizará por los Comités Evaluadores designados por el competente contractual, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto No. 1082 del 26 de mayo de 2015, artículo No. 2.2.1.1.2.2.3. "Comité Evaluador", quienes verificarán el cumplimiento de los requisitos exigidos y asignarán los puntajes correspondientes con base en los*	**Respuesta No. 1** La Entidad no acepta su solicitud relativa a …***instamos a la entidad a disminuir los puntos de 20 a 5 puntos, o en su defecto modificar el método de evaluación a media geométrica con presupuesto oficial …*** de conformidad con los siguientes argumentos: Referente a sus apartes de la observación …***método de evaluación***… ***el equilibrio financiero del contrato***

factores de ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en formulas, tal y como se relaciona a continuación".

"La evaluación y calificación de estos documentos le permitirá al competente contractual identificar la oferta más favorable a la luz del artículo No. 5 de la Ley No. 1150 de 2007, el Decreto No. 1082 del 26 de mayo de 2015, artículo No. 2.2.1.1.2.2.2. "Ofrecimiento más favorable", y de acuerdo a lo establecido en el presente pliego de condiciones, en consecuencia, cualquier condicionamiento o contradicción evidenciada en los documentos de la oferta contentivos de los factores de ponderación, no será objeto de aclaración o subsanación". La ponderación económica tiene una puntuación de 20 puntos, lo cual no motiva a realizar la siguiente observación:

Primera Observación: El método de evaluación adoptado por la entidad, para sus fines esenciales, es el idóneo para este proceso, "Menor Valor". Llamamos la atención a la entidad en un tono bajo, en el sentido, debido a que ocasiona grandes reparos desde un punto de vista jurídico en concordancia con los principios de la igualdad, la eficacia, la transparencia, la planeación, el equilibrio financiero del contrato y la libre competencia; ya que se pueden generar fenómenos como falta de cumplimiento de los fines del Estado, falta de garantía y calidad de los bienes y servicios, conllevando a implicaciones jurídicas, técnicas y económicas dentro de la consecución contractual. Lo anterior en razón a que el sector alimentario, en gran medida los productos como las proteínas, abarrotes, frutas entre otros, según información de DANE SIPSA, tiene una tendencia al aumento, y que ocasionaría un desequilibrio económico, a los potenciales proponente, que desean participar del proceso; y que este a su vez admitiría una competencia desleal; debido que la escogencia de la oferta es por menor valor, teniendo en cuenta que en un aproximado el 95% del presupuesto oficial del presente proceso de selección, es la prestación de suministro alimentario plato servido o estancia, y solo el 5% del presupuesto oficial es de víveres y abarrotes para las unidades adscritas.

Por lo anterior, el menor valor como la oferta más favorable, desborda sus límites a otros procedimientos en los cuales el factor técnico y de calidad pasa a un segundo plano por darle mayor importancia al menor valor como lo más favorable para el proceso de evaluación. Si nos detenemos a revisar el factor de calidad, este se perfecciona, con el compromiso de suscribir una carta por parte del representante legal, y que este equivale a 80 puntos. Ahora bien, el factor precio, que es menor valor resulta ser el criterio determinante para la adjudicación del contrato, dejando a un lado otros criterios importantes, dando un alcance diferente a lo analizado y a la importancia del bien a ejecutar. Es relevante analizar el puntaje ofrecimiento económico, por cuanto existe un alto riesgo que los oferentes configuren ofertas muy por debajo del estudio de mercado establecido por la entidad, buscando una adjudicación a un bajo precio, sacrificando de esta forma la calidad de la prestación del servicio.

En el análisis de anterior, el Método de evaluación expuesto en el proyecto del pliego, el cual conlleva 20 de los puntos a otorgar, no es acorde, toda vez que más o menos el 5%, corresponde al presupuesto oficial del proceso al suministro de víveres secos y frescos, y que este método de evacuación, favorecería a algún proponente que practique la competencia desleal, como ha sucedido, presentando sus ofertas en precios artificialmente bajos, siendo la ponderación económica, el factor de evaluación que obtiene el 20 de los puntos en asignación, lo que aviva a proponentes que de manera irresponsable y des ubicado de la realidad de la económica del sector, no realizan un análisis minucioso "costo beneficio" de las variables de las políticas públicas, en razón a las dinámica marco económica del País.

Situación que a simple vista seria atractiva para la entidad por el tema de costo; pero este repercute directamente en la calidad, del OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y VÍVERES PARA EL PERSONAL DE ALUMNOS E INFANTES DE MARINA DE LA ESCUELA DE FORMACIÓN Y EL BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERÍA DE MARINA No.6. Y SUS UNIDADES BENEFICIARIAS DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DESCRITAS EN EL ANEXO TÉCNICO; ***y la libre competencia… se pueden generar fenómenos como falta de cumplimiento de los fines del Estado, falta de garantía y calidad de los bienes y servicios… y que ocasionaría un desequilibrio económico, a los potenciales proponente, que desean participar del proceso… el menor valor como la oferta más favorable, desborda sus límites a otros procedimientos en los cuales el factor técnico y de calidad pasa a un segundo plano por darle mayor importancia… favorecería a algún proponente que practique la competencia desleal****…* se le aclara:

El Proceso No. 006-ARC-CBCAI6-2025, se adelanta bajo la modalidad de selección abreviada de menor cuantía, en este sentido CCE- MANUAL PARA DETERMINAR Y VERIFICAR LOS REQUISITOS HABILITANTES EN LOS PROCESOS DE CONTRATACIÓN 2023, señala:

Los requisitos habilitantes se definen como aquellas exigencias de participación en los procedimientos de selección, establecidas en disposiciones normativas, de carácter legal o reglamentario, o contenidas en el acto administrativo que regula las reglas de la convocatoria –es decir, en el pliego de condiciones o el documento equivalente a este. ***Se diferencian de los criterios de evaluación*** *–* ***también conocidos como criterios de calificación****– en que estos son los factores definidos por la Entidad Estatal para la asignación de puntaje en el momento de la comparación de las ofertas...* Negrilla, cursiva y subrayado fuera de texto.

Para el caso particular, es pertinente manifestar que los criterios de calificación establecidos en el proyecto del pliego de condiciones, fueron considerados por los distintos comités, luego de un análisis del sector relativo al objeto del proceso de contratación, en donde se evidenció las particularidades correspondientes a cada sector económico, como el tamaño empresarial de los posibles oferentes y si es posible que se presenten proponentes plurales.

Ahora bien, es necesario reconocer que el precio tiene un papel fundamental en el uso eficiente de los recursos del Estado, especialmente cuando el presupuesto se destina a un servicio que involucra la alimentación de un número significativo de personas. Sin embargo, el factor económico no prevalece exclusivamente en la adjudicación del proceso, toda vez que el criterio de calidad, se pondera de forma adecuada para evitar que el precio sea el único elemento que defina la adjudicación, priorizando así la calidad del servicio y el cumplimiento de los estándares técnicos establecidos.

En cuanto, a llamar la atención a la entidad ***en tono bajo, por los principios de la igualdad, la trasparencia, la planeación****…****el equilibrio financiero del contrato y la libre competencia… se pueden generar fenómenos como falta de cumplimiento de los fines del Estado, falta de garantía y calidad de los bienes y servicios… y que ocasionaría un desequilibrio económico, a los potenciales proponente, que desean participar del proceso…*** se le aclara, que la Entidad, no considerará aquellas ofertas, que claramente no garanticen la calidad exigida en las especificaciones técnicas, ni aquellas que presenten un desajuste con respecto a los costos del mercado y los requisitos mínimos establecidos.

Para hablar de ***competencia desleal***, se debe tener presente lo establecido por CCE - GUÍA PARA EL MANEJO DE OFERTAS ARTIFICIALMENTE BAJAS EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN, en donde señala:

Es menester manifestar que, en la Prestación del Servicio de Alimentación y Suministro de Víveres, se articulan una serie de costos administrativos, operativos, cargas impositivas y de ejecución, entre otros, que como conocedores del sector afectan la operatividad de este objeto contractual. *Dado lo anterior y teniendo como precedente la modalidad de selección y al objeto del presente proceso, que se desea ejecutar, solicitamos respetuosamente se disminuya en un 5 puntos el ofrecimiento económico, o en su defecto, modifique la fórmula de menor valor establecida en el proyecto del pliego de condiciones, a media geométrica con presupuesto oficial, y de esta forma evitar futuros inconvenientes durante este trámite concursal, en cuanto a la configuración de precios artificialmente bajos o bien sea durante la ejecución del contrato.* *Por tal motivo, instamos a la entidad a disminuir los puntos de 20 a 5 puntos, o en su defecto modificar el método de evaluación a media geométrica con presupuesto oficial, debido a que hay una serie de mecanismos de evaluación; los cuales no afectan el ejercicio de la actividad; prestando un excelente servicio*. SIC, cursiva fuera de texto.	***Las ofertas artificialmente bajas no deben confundirse con ofertas competitivas***. *Los proponentes con ofertas competitivas tienen en su estructura de costos economías de escala o de alcance, que permiten generar un bien o un servicio a menor costo que el resto de los proveedores en el mercado. La Entidad Estatal debe identificar la posible participación de este tipo de empresas en el Estudio del Sector asociado al Proceso de Contratación específico y solicitar aclaraciones a los proponentes, en caso de que sea necesario…* Negrilla, cursiva y subrayado fuera de texto. Para finalizar, es pertinente mencionar qué, para el presente proceso, 17 oferentes se encuentran interesados, 5 oferentes realizaron observaciones y de los 5 oferentes, solo 1 realizó observación al respecto, por ello, no hay lugar a mencionar …***que se ocasionaría un desequilibrio económico, a los potenciales proponente, que desean participar del proceso…***  Por lo anterior, es importante recordar a los oferentes, el principio de planeación que recae al momento de estructurar la oferta; por ello, traemos a colación la sentencia 34454 de 2016, donde señala: *…se solicita analizar las exigencias que impone el principio de planeación al momento de estructurar la oferta, derive posteriormente, en consecuencias desfavorables para el mismo, estas no pueden ser invocadas como fundamentos en pretensiones resarcitorias apoyadas en una presunta ruptura de la ecuación financiera del contrato.* *En efecto, la determinación de los alcances del principio del equilibrio económico financiero del contrato y de la teoría de la imprevisión hacen necesario diferenciar los supuestos en los que estos son efectivamente aplicables y aquellas circunstancias en las que las consecuencias económicas desfavorables al contratista son fruto de la desatención por parte de la relación negocial pero, especialmente del contratista, de las cargas que impone el principio de planeación, como la de diligencia, de cuidado, de rigor y de seriedad que le resultan exigibles al momento de estructurar la oferta…* cursiva fuera de texto.

OFERENTE	JAVIER EDUARDO CELIS PINZON
RL	JAVIER EDUARDO CELIS PINZON
FECHA	20/02/2025 5:34:44 PM
Observación No. 1 *Al tenor de las reglas establecidas en el proyecto de pliego de condiciones en los factores ponderables, la entidad establece un asignación de puntaje de manera taxativa de 100 puntos totales, pero a sus vez, detalla tres criterios adicional, como lo es industria nacional, emprendimiento de mujeres, y el incentivo a MIPYME, lo cual suman 10,05 puntos, lo que a una suma rápida arroja un puntaje total de 110,05, lo que dista con el puntaje establecido en el proyecto del pliego, tal como se demuestra en el screenshot.*	**Respuesta No. 1** Respecto a su observación ***…ajustar la asignación de puntajes…***, se le aclara al oferente lo siguiente: En el apartado **DECRETO 1082 DE 2015 ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15. CRITERIOS DIFERENCIALES PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS. (ADICIONADO POR EL ARTÍCULO 3 DEL DECRETO 1860 DEL 24 DE DICIEMBRE DE 2021)**, del proyecto del pliego de condiciones, hace mención al puntaje, así:

3.5 FACTORES PONDERABLES  	ITEM	FACTORES DE PONDERACIÓN		
---	---	---	---
1	PONDERACIÓN ECONÓMICA	20 PUNTOS	PUNTAJE
2	PONDERACIÓN TECNICA	80 PUNTOS	PUNTAJE
TOTAL PONDERACION TECNICA Y ECONOMICA		100 PUNTOS	PUNTAJE	 			CRITERIO	PUNTAJE	APLICACIÓN	
---	---	---	---	---	---
3	LEY 816 DEL 07 DE JULIO DE 2003 POR MEDIO DE LA CUAL SE DINAMIZA Y FORTALECE LA INDUSTRIA NACIONAL A TRAVÉS DE LA CONTRATACIÓN PUBLICA	OFRECIMIENTO DE BIENES (Nacional y Valle Nacional)	10 puntos	Aplica	PUNTAJE | 		OFRECIMIENTO DE SERVICIOS (Nacional y Valle Nacional)	10 puntos	Aplica	| 		Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros (Al menos el 20 % de personal profesional técnico o operativo colombiano)	5 puntos	Aplica	
4	EMPRENDIMIENTO Y EMPRESAS DE MUJERES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PUBLICAS	0.35 % (0.25 PUNTOS)			PUNTAJE
5	INCENTIVOS MIPYME DOMICILIADA EN COLOMBIA	0.25% ADICIONALES SOBRE EL TOTAL DE LOS PUNTOS OTORGADOS			PUNTAJE	 	REDUCCIÓN DE PUNTAJE	
---	---
Reducción de puntaje (Art. 59 Ley 2195 de 2022)	(-) 2% por una o más multas o cláusulas penales durante el último año	 *De lo anterior, solicitamos a la entidad ajustar la asignación de puntajes.* SIC, cursiva fuera de texto.	*…las Entidades también otorgarán un puntaje adicional de hasta el cero punto veinticinco por ciento (0.25%) del valor total de los puntos establecidos en los pliegos de condiciones o documentos equivalentes…* En el apartado **MIPYME DOMICILIADA EN COLOMBIA**, del proyecto del pliego de condiciones, hace mención al puntaje, así: *…El BCAI6 otorgará un puntaje de cero puntos veinticinco (0.25) puntos al Proponente que acredite la calidad de Mipyme domiciliada en Colombia…*
Observación No. 2 *Observación nro. 2. Con referencia a la acreditación de la experiencia, en contratos con particulares, solicitamos a la entidad, incluir criterios que puedan dar fe, que la experiencia que aportan entre privados si sea real, por lo tanto sugerimos la siguiente nota:* **Nota: Para acreditar la experiencia requerida mediante contratos privados, todo contrato deberá estar acreditado en el RUP, además de esto se solicita adjuntar copia de los respectivos contratos, acta de recibo a satisfacción o acta de recepción final o liquidación del mismo y factura comercial y/o electrónica, declaración de renta del correspondiente año en que se prestó el servicio, así como la declaración del IVA del respectivo contrato y la póliza de cumplimiento del respectivo contrato aportado. La no presentación de los documentos solicitados, se tendrán en cuenta como desistimiento de la propuesta.** SIC, cursiva fuera de texto.	**Respuesta No. 2** Respecto a su observación *…**incluir criterios que puedan dar fe, que la experiencia que aportan entre privados.***.. nos permitimos informar que se acoge parcialmente su solicitud, por ello, se ajustará en el pliego de condiciones definitivo el **LITERAL D DE LA NOTA DEL APARTE DOCUMENTOS PARA LA ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA**, el cual quedará así: *…Para el caso de contratos suscritos con personas naturales y privadas, debe adjuntar adicionalmente la copia del contrato, el acta de recepción final o acta de liquidación del mismo y factura comercial y/o electrónica...* Lo anterior, dando cumplimiento a lo establecido por Colombia Compra Eficiente - MANUAL PARA DETERMINAR Y VERIFICAR LOS REQUISITOS HABILITANTES EN LOS PROCESOS DE CONTRATACIÓN -2023, así: *…En este sentido, si el Proceso de Contratación requiere que los oferentes cuenten con el RUP, la Entidad Estatal debe exigir en los Documentos del Proceso como mínimo los indicadores establecidos en dicho registro. Así las cosas, la capacidad jurídica y las **condiciones de experiencia**, capacidad financiera y de organización de los proponentes deberán ser verificadas exclusivamente a través del RUP, pues de acuerdo con lo expuesto, este documento es plena prueba de la información financiera, **de experiencia** y de capacidad acreditada por la persona natural o jurídica. En todo caso, a pesar de que el RUP contenga algunos de los requisitos habilitantes, **las Entidades Estatales pueden solicitar requisitos adicionales, caso en el cual debe verificarlos directamente mediante documentos complementarios. Adicionalmente, el numeral 6.1. del artículo 6 de la Ley 1150 de 2007 establece que cuando sea necesario verificar requisitos o información que no reposan en el RUP, la Entidad Estatal podrá solicitar información adicional solo para complementar la información contenida en el RUP…*** Negrilla y subrayado fuera de texto.

OFERENTE	ARTURO GALVIZ
RL	ARTURO GALVIZ
FECHA	20/02/2025 6:14:11 PM

Observación No. 1	**Respuesta No. 1**
Con base a lo estipulado en el proyecto del Priego de condiciones, con referencia al asunto en referencia solicitamos aclaración, en armonía de lo siguiente. La entidad contextualiza los siguiente: LEY 816 DEL 07 DE JULIO DE 2003 - POR MEDIO DE LA CUAL SE APOYA A LA INDUSTRIA NACIONAL A TRAVÉS DE LA CONTRATACIÓN PÚBLICA: El puntaje será aplicado por el comité evaluador técnico, así: **LEY 816 DEL 07 DE JULIO DE 2003 - POR MEDIO DE LA CUAL SE APOYA A LA INDUSTRIA NACIONAL A TRAVÉS DE LA CONTRATACIÓN PÚBLICA**: El puntaje será aplicado por el comité evaluador técnico así: **CRITERIO** / **PUNTAJE** / **APLICACIÓN** OFRECIMIENTO DE BIENES (Nacional y trato Nacional) / 10 puntos / Aplica OFRECIMIENTO DE SERVICIOS (Nacional y trato Nacional) / 10 puntos / Aplica Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros (Al menos el 50 % de personal profesional, técnico u operativo colombiano) / 5 puntos / Aplica **Primera solicitud de aclaración:** 1. OFRECIMIENTO DE BIENES. 10 puntos (Opción 1) Bienes nacionales. (Opción 1.1): Para ser acreedor de puntaje por promoción de bienes nacionales debe cumplir con: 1. Diligenciar completamente el Anexo (opción 1.1) 2. Contar con la publicación del registro a través del VUCE de manera previa a la recepción de ofertas. 3. Contar con un Registro de productores y Bienes Nacionales - RPBN, en el que aparezcan MÍNIMO 10 BIENES DE ACUERDO AL ANEXO TÉCNICO OFRECIDO. 4. El comité evaluador técnico realizará la validación de la información presentada por el proponente en el VUCE de forma directa. El estado del RPBN deberá ser aprobado en el VUCE antes de las 11:59 p.m. del día anterior a la fecha de cierre de presentación de Ofertas. 5. A la hora de asignar el puntaje en mención, se realizará ponderativamente a la cantidad de ítem que la firma proponente acredite acuerdo "Registro de Productos de Bienes", se aclara	Respecto a su observación …***Sobre el particular solicitamos aclaración en virtud que: somo operadores de programas de alimentación, pero no somos distribuidores ni comercializadoras, somos clientes que compramos los productos para suministras los bienes o productos a los diferentes programas de los cuales somos adjudicatarios…*** SIC, se le informa que de conformidad con lo establecido por Consulta del Registro de Productores y Bienes Nacionales - GRPBN GD-FM-016.V4, se evidencia que quienes utilizan el registro de productores nacionales son los siguientes: ➢ Productores Nacionales ➢ Importadores ➢ Exportadores ➢ Comercializadores ➢ Entidades de salud o educación ➢ Otras entidades del estado ➢ Estudiantes ➢ MINCIT Por lo anterior, el pliego de condiciones definitivo se mantiene.

que por cada producto se asignará 01 punto, donde la máxima puntuación serán 10 puntos en caso que acrediten 10 productos.

El comité evaluador técnico verificará que la partida corresponda con las características técnicas mínimas del bien para otorgar el puntaje. En caso contrario, no se otorgará el puntaje.

El RPBN correspondiente puede pertenecer al proponente, o alguno de los integrantes del proponente plural.

Si el proponente es distribuidor o comercializador de uno o varios bienes, el Comité evaluador técnico validará a través del Anexo por medio de la cual se apoya a la industria nacional a través de la contratación pública (Opción 1.1), que el NIT corresponda con el fabricante y el NIT asociado en el Anexo por medio de la cual se apoya a la industria nacional a través de la contratación pública. El cumplimiento de esta obligación será verificado por la supervisión, durante la ejecución del contrato. El contratista deberá presentar facturas, ordenes de compras, certificaciones y cualquier otro documento que permita establecer que los (10) bienes relacionados y empleados para el desarrollo del contrato efectivamente fueron adquiridos a proveedores inscrito en el Registro de productores de Bienes Nacionales y que además fueron adquiridos durante la vigencia del registro de los bienes.

Bienes extranjeros con trato nacional (Opción 1.2): Para ser acreedor de puntaje por promoción de bienes extranjeros con trato nacional debe cumplir con:

Esta opción ÚNICAMENTE puede ser diligenciada por los proponentes extranjeros con derecho a trato nacional o proponentes plurales conformados por estos, que manifiesten su voluntad de acogerse a la regla de origen de su país.

2. OFRECIMIENTO DE SERVICIOS. 10 puntos (Opción 2)

Servicios nacionales. (Opción 2.1): Para ser acreedor de puntaje por promoción de servicios nacionales debe cumplir con:

Diligenciar completamente el Anexo (opción 2.1)

Servicios con trato Nacional. (Opción 2.2): Para ser acreedor de puntaje por promoción de servicios con trato nacional debe cumplir con:

Esta opción ÚNICAMENTE puede ser diligenciada por los proponentes extranjeros con derecho a trato nacional o Proponentes Plurales conformados por estos, que manifiesten su voluntad de acogerse a la regla de origen de su país]

Con referencia a loa anterior, en el item de . OFRECIMIENTO DE BIENES. En el numeral nro 5.

El cual reza los siguiente:

"Si el proponente es distribuidor o comercializador de uno o varios bienes, el Comité evaluador técnico validará a través del Anexo por medio de la cual se apoya a la industria nacional a través de la contratación pública (Opción 1.1), que el NIT corresponda con el

fabricante y el NIT asociado en el Anexo por medio de la cual se apoya a la industria nacional a través de la contratación pública. El cumplimiento de esta obligación será verificado por la supervisión, durante la ejecución del contrato. El contratista deberá presentar facturas, ordenes de compras, certificaciones y cualquier otro documento que permita establecer que los (10) bienes relacionados y empleados para el desarrollo del contrato efectivamente fueron adquiridos a proveedores inscrito en el Registro de productores de Bienes Nacionales y que además fueron adquiridos durante la vigencia del registro de los bienes".

Sobre el particular solicitamos aclaración en virtud que: somo operadores de programas de alimentación, pero no somos distribuidores ni comercializadoras, somos clientes que compramos los productos para suministras los bienes o productos a los diferentes programas de los cuales somos adjudicatarios. De loa anterior solicitamos aclaración con respeto a ese tema, y se aclare.

De lo argumentado se expresa, que muchos oferentes no son productores, ni comerciantes, ni mucho menos distribuirles de dichos bienes, por lo tanto, instamos a la entidad a aclarar tal situación. Y que este se acredite con el Registro del Bien nacional inscrito en el VUCE, acompañado de la carta de compromiso por parte del producto del bien.

SIC.

Observación No. 2	**Respuesta No. 2**
Segunda observación: PONDERACIÓN TÉCNICA: (80 puntos): *Este factor se calificará a partir de la documentación aportada en la forma exigida en los pliegos de condiciones. Dentro de este factor, se asignará un puntaje a cada proponente, teniendo como puntaje máximo 80 puntos, y su ponderación corresponderá a lo siguiente:* *Observación 2.1 Suministro e instalación y adecuación de 01 cuarto frio de refrigeración* *"Se le otorgarán un puntaje de 30 PUNTOS al proponente que manifieste por escrito que ofrecerá a título gratuito al BCAI6, lo siguiente: Suministro e instalación y adecuación de 01 cuarto frio de refrigeración (cuarto frio de congelación con sus ahilamientos térmicos y accesorios, al igual que los equipos de refrigeración y accesorios, ingeniería y montaje en la imagen de apoyo se encuentras las especificaciones técnicas)".* *"NOTA: Que este activo fijo pasará a control administrativo de la Subunidad Delegataria (BCAI6) y/o Dependencia de Afectación (ESFIM). Teniendo en cuenta que es a título gratuito, el ponderable debe hacerse efectivo dentro de los 90 días calendarios posterior al perfeccionamiento del contrato de la vigencia 2025".* *Con referencia al suministro e instalación y adecuación de un cuarto frio de refrigeración, este criterio está en la vigencia del contrato 043 el cual está vigente, por lo que requerimos a la entidad a replantara este criterio, toda vez, que este ya fue donado.* *Por consiguiente, solicitamos que este se adecue a que se brinde mantenimientos preventivos del mismo para evitar su deterior, y se mantenga en óptimas condiciones de uso.* SIC, cursiva fuera de texto.	La Entidad no acepta su solicitud relativa a …***Con referencia al suministro e instalación y adecuación de un cuarto frio de refrigeración, este criterio está en la vigencia del contrato 043-ARC-CBCAI6-2024, el cual está vigente, por lo que requerimos a la entidad a replantara este criterio, toda vez, que este ya fue donado…*** SIC, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: En el proceso No. 043-ARC-CBCAI6-2024, fue solicitado … *Suministro e instalación y adecuación de 01 cuarto frio de refrigeración (cuarto frio de* ***CONGELACIÓN*** *con sus ahilamientos térmicos y accesorios, al igual que los equipos de refrigeración y accesorios, ingeniería y montaje en la imagen de apoyo se encuentras las especificaciones técnicas) ...* Sin embargo, para el presente proceso No. 006-ARC-CBCAI6-2025, se requiere el suministro e instalación y adecuación de 01 cuarto frio de refrigeración. Por ello, se hace necesario señalar que existen dos formas de conservación a bajas temperaturas: **Refrigeración:** Mantiene el alimento por debajo de la temperatura de multiplicación bacteriana. Conserva el alimento sólo a corto plazo, ya que la humedad favorece la proliferación de hongos y bacterias. La conservación por refrigeración se lleva a cabo con temperatura por encima de 0°C (generalmente entre 2 y 5 ºC en frigoríficos industriales, y entre 8 y 15ºC en frigoríficos domésticos). Este tipo de conservación es temporal y se debe considerar la temperatura del almacén, su humedad relativa, velocidad del aire, composición de la atmósfera, etc. La temperatura debe mantenerse uniforme durante el periodo de conservación, dentro de los límites de tolerancia admitidos, en su caso, y ser la apropiada para cada tipo de producto. **Congelación:** La industria de la alimentación ha desarrollado cada vez más las técnicas de congelación para una gran variedad de alimentos: frutas, verduras, carnes, pescados y alimentos precocinados de muy diversos tipos. Para ello se someten a un enfriamiento muy rápido, a temperaturas del orden de -30ºC, con el fin de que no se lleguen a formar macrocristales de hielo que romperían la estructura y apariencia del alimento. Con frecuencia empacados al vacío, pueden conservarse durante meses en cámaras de congelación a temperaturas del orden de -18 a -20ºC, manteniendo su aspecto, valor nutritivo y contenido vitamínico. El fundamento de la congelación es someter a los alimentos a temperaturas iguales o inferiores a las necesarias de mantenimiento, para congelar la mayor parte posible del agua que contienen. Durante el período de conservación, la temperatura se mantendrá uniforme de acuerdo con las exigencias y tolerancias permitidas para cada producto. Detiene la vida orgánica, ya que enfría el alimento hasta los 20º bajo cero (en congeladores industriales llega hasta 40º bajo cero). Es un buen método, aunque la rapidez en el proceso influirá en la calidad de la congelación. La congelación se efectúa sometiendo los alimentos a temperatura inferior a su punto de congelación. Usualmente es de -2.2 grados. La temperatura de – 10 grados tiene mucha significación ya que marca la línea bajo la cual los mohos y las levaduras apenas se reproducen, algunas bacterias pueden multiplicarse muy lentamente a estas temperaturas, pero no causa prejuicios.

	Si las bacterias, mohos y levaduras no fueran los únicos agentes que causan descomposición, no habría necesidad de mantener los alimentos por debajo de 10°C, pero a esa temperatura pueden ocurrir transformaciones ocasionadas por la acción de las enzimas, muchas de las cuales oxidan los alimentos, cambian su sabor, destruyen las vitaminas y otros valores nutritivos. Por lo tanto, la temperatura de congelación es de -18 a -25 centígrados. Todo esto con el fin de dar cumplimiento a la cadena de frío, que consiste en mantener la temperatura controlada que necesita un alimento para alcanzar la fecha de consumo preferente indicada en su envase en las mejores condiciones para su consumo del usuario. Dado lo anterior, se les informa a los oferentes participantes, qué se ajustará el aparte **PONDERACIÓN TÉCNICA,** relativa al cuarto frio, el cual quedará así: Suministro e instalación y adecuación de 01 cuarto frio de refrigeración, con sus ahilamientos térmicos y accesorios, al igual que los equipos de refrigeración y accesorios, ingeniería y montaje en la imagen de apoyo se encuentras las especificaciones técnicas. Para finalizar, se les aclara a los oferentes participantes que, en el proyecto del pliego de condiciones, se estableció que los mantenimientos correctivos estarán a cargo de la entidad contratante, sin embargo, es pertinente aclarar, que los mantenimientos preventivos le corresponderán al contratista. En el evento en que sobrevenga un daño producto de un incumplimiento de los mantenimientos preventivos, la reparación de los daños estará a cargo del contratista.

OFERENTE	CLEMENCIA MARRUGO REAL
RL	CLEMENCIA MARRUGO REAL
FECHA	20/02/2025 6:32:13 PM
Observación No. 1 *1. Suministro de Mesas comedor ANTARES Observación 1.* *Se le otorgarán un puntaje de 20 PUNTOS al oferente que manifieste por escrito que entregará a título gratuito al BCAI6, lo siguiente: 10 Mesas comedor ANTARES: Fabricada en madera teca, conformada por plataforma de largo 2.50 metros y plataforma ancho 1 metro, grosor de la plataforma 4 centímetros, base de mesa comprende de 4 patas de 4 x 4 pulgadas, altura de la mesa 80 centímetros. 100 sillas Comedor ANTARES: Fabricada en madera teca, comprende de 2 patas delanteras de 2 pulgadas laterales x frontal 1.5 pulgadas, altura espaldar 1.02 metros, fondo tipo rejilla 42 centímetros x 42 centímetros, descansadero de botas en tipo rejilla, espaldar tipo rejilla (4 rejillas), cuello de 14 centímetros x 1 pulgada de grosor. NOTA: Que este activo fijo pasará a control administrativo de la Subunidad Delegataria (BCAI6). Teniendo en cuenta que es a título gratuito, el ponderable debe hacerse efectivo dentro de los 90 días calendarios posterior al perfeccionamiento del contrato de la vigencia 2025.* *Sobre el particular es importante hacerle un análisis de costos de las mesas y sillas, ya que estas ascienden a la suma de 48 millones de pesos. El análisis efectuado va de la mano con el valor de las raciones descritas en los documentos del proceso, en los siguientes tiempos de comidas (desayuno, almuerzo, cena y merienda) el cual tiene un valor de 18.240 pesos.* *Que sumado al valor de la ración se generan unos costos intrínsecos como es: el costo de materia prima, gastos administrativos y operativos, Logística y transporte y aunado a lo anterior la caga impositiva.* *Esta situación de incluir criterios que son a título de donación, en el ejercicio del costo beneficio, pue generar un desequilibrio económico, en el ejercicio del contrato.* SIC, cursiva fuera de texto.	**Respuesta No. 1** *Referente a su observación …Esta situación de incluir criterios que son a título de donación, en el ejercicio del costo beneficio, pue generar un desequilibrio económico, en el ejercicio del contrato… se le informa lo siguiente:* Los criterios de calificación establecidos en el proyecto del pliego de condiciones, fueron considerados por los distintos comités, luego de un análisis del sector relativo al objeto del proceso de contratación, en donde se evidenció las particularidades correspondientes a cada sector económico, como el tamaño empresarial de los posibles oferentes y si es posible que se presenten proponentes plurales. En este sentido, la solicitud del mobiliario de **mesas y sillas,** en el proceso No. 006-ARC-CBCAI6-2025, representa ventaja para el objeto a contratar, toda vez que para el paso al comedor se establecen parámetros de convivencia y comportamiento para generar un mejor ambiente acorde a los intereses institucionales. Son unos de los elementos más importantes para la correcta prestación del servicio de la estancia. Además, tienen la capacidad de ofrecer el máximo confort a la hora de la prestación del servicio. Por lo anterior, es importante recordar a los oferentes, el principio de planeación que recae al momento de estructurar la oferta; por ello, traemos a colación la sentencia 34454 de 2016, donde señala: *…se solicita analizar las exigencias que impone el principio de planeación al momento de estructurar la oferta, derive posteriormente, en consecuencias desfavorables para el mismo, estas no pueden ser invocadas como fundamentos en pretensiones resarcitorias apoyadas en una presunta ruptura de la ecuación financiera del contrato.* *En efecto, la determinación de los alcances del principio del equilibrio económico financiero del contrato y de la teoría de la imprevisión hacen necesario diferenciar los supuestos en los que estos son efectivamente aplicables y aquellas circunstancias en las que las consecuencias económicas desfavorables al contratista son fruto de la desatención por parte de la relación negocial pero, especialmente del contratista, de las cargas que impone el principio de planeación, como la de diligencia, de cuidado, de rigor y de seriedad que le resultan exigibles al momento de estructurar la oferta…* cursiva fuera de texto. Para finalizar, la Entidad se mantiene con lo establecido en proyecto del pliego de condiciones.
Observación No. 2 *2. HIELERA INDUSTRIA Observación 2* *Se le otorgarán un puntaje de 20 PUNTOS al oferente que manifieste por escrito que entregará a título gratuito al BCAI6, lo siguiente: HIELERA INDUSTRIAL: Está en la Máquina fabricadora de hielo moderna con bin (depósito). Hielo en cubos. Ideal para restaurantes, bares o deseen comercializarlo. Capacidad de producción si la temperatura ambiente es de 32°C a 35°C y la temperatura del agua es de 21°C a 27°C produce en 24 horas de 146 a 155 Kg aproximadamente. Voltaje: 110V. Poder: 1113 W. Frente 0.79 / Fondo 0.83 / Altura 1.718 mts. Peso neto: 120 Kg.*	**Respuesta No. 2** Referente a su observación …***Sobre la hilera industria, es menestar informa que esas hieleras deben ser aliemntadas por agua potable, y el agua de la zona es turbia no es agua potable, y para pueda utilizarce se debe contar con una pmata generadora de agua potable adecuada para el consumo humano, por lo anterior solcitamos incluir potrop criterio, acorde a la naturaleza del proceso…*** SIC, nos permitimos informar, que no es viable su solicitud, teniendo en cuenta lo siguiente: Los criterios de calificación establecidos en el proyecto

NOTA: Que este activo fijo pasará a control administrativo de la Subunidad Delegataria (ESFINM). Teniendo en cuenta que es a título gratuito, el ponderable debe hacerse efectivo dentro de los 90 días calendarios posterior al perfeccionamiento del contrato de la vigencia 2025. *Sobre la hilera industria, es menestar informa que esas hieleras deben ser aliemntadas por agua potable, y el agua de la zona es turbia no es agua potable, y para pueda utilizarce se debe contar con una pmata generadora de agua potable adecuada para el consumo humano, por lo anterior solcitamos incluir potrop criterio, acorde a la naturaleza del proceso.* SIC, cursiva fuera de texto.	del pliego de condiciones, fueron considerados por los distintos comités, luego de un análisis del sector relativo al objeto del proceso de contratación, en donde se evidenció las particularidades correspondientes a cada sector económico, como el tamaño empresarial de los posibles oferentes y si es posible que se presenten proponentes plurales. En este sentido, la solicitud de **HIELERA INDUSTRIAL,** en el proceso No. 006-ARC-CBCAI6-2025, representa ventaja para el objeto a contratar, toda vez que para el cumplimiento de la minuta patrón del **ANEXO "I" - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**, se requieren bebidas frías, lo cual surge la necesidad de adquirir este equipo para la correcta ejecución de la minuta patrón. Ahora bien, respeto a lo descrito por usted que, para la hielera industrial, se requiere de agua potable, se le aclara que el agua potable es requisito indispensable, no solo para la hielera industrial, sino también para desarrollar el objeto a contratar, por ello, es importante que los oferentes participantes, analicen de forma integral el documento proyecto del pliego de condiciones, toda vez que en los apartes del proyecto se establece lo siguiente: **4.1** ***OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA:*** ***1.****Garantizar que la calidad de la preparación de los alimentos se haga con agua potable verificable por parte del supervisor del contrato…* *…Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso…* *..Cuando en los procesos de fabricación se requiera el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, este debe ser fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.. .* Para finalizar, es importante recordar a los oferentes, el principio de planeación que recae al momento de estructurar la oferta; por ello, traemos a colación la sentencia 34454 de 2016, donde señala: *…se solicita analizar las exigencias que impone el principio de planeación al momento de estructurar la oferta, derive posteriormente, en consecuencias desfavorables para el mismo, estas no pueden ser invocadas como fundamentos en pretensiones resarcitorias apoyadas en una presunta ruptura de la ecuación financiera del contrato.* *En efecto, la determinación de los alcances del principio del equilibrio económico financiero del contrato y de la teoría de la imprevisión hacen necesario diferenciar los supuestos en los que estos son efectivamente aplicables y aquellas circunstancias en las que las consecuencias económicas desfavorables al contratista son fruto de la desatención por parte de la relación negocial pero, especialmente del contratista, de las cargas que impone el principio de planeación, como la de diligencia, de cuidado, de rigor y de seriedad que le resultan exigibles al momento de estructurar la oferta…* cursiva fuera de texto. La Entidad se mantiene con lo establecido en proyecto del pliego de condiciones.

Observación No. 3 *3. Seis (6) servicios de alimentación Observación 3* *Se le otorgarán un puntaje de 10 PUNTOS al oferente que manifieste por escrito que entregará a título gratuito a la ESFIM y BCAI6, lo siguiente:* *Seis (6) servicios de alimentación (almuerzo especial).* *Seis (6) servicios de alimentación (desayunos especiales).* *Para los meses requeridos por la entidad estatal a través del supervisor del contrato, serán distribuidos en los días conmemorativos para la institución, en cada vigencia 2025 y 2026 (vigencias futuras), (máximo dos veces por mes hasta agotar existencias).* *ALMUERZO ESPECIAL: Servicio de asado a la parrilla incluye: carne de res 100gr, porción de chorizo 40gr, butifarra 40gr, porción de pollo 80gr, porción de cerdo 80gr, acompañantes 60gr cada uno (papa, yuca, mazorca), guacamole 40gr, incluye bebida (jugo, gaseosa tamaño personal 350ml).* *El servicio incluye, menaje (platos, cubiertos, servilletas, vasos, etc.) y asistentes. DESAYUNO ESPECIAL: Suministro de tamal tipo tolimense empacado en hoja de bijao y bebida caliente chocolate. (tres tipos de carne: pollo, res y tocino 80 GRS.* *cada uno, papas tajadas, 2 huevos cocidos, pelados y tajados en rodajas, 100 gramos.* *342 alumnos* *300 infantes Nota:* *El servicio especial del día funge como desayuno y/o almuerzo del día que se realice, así mismo, se afecta la partida de estancia del día.* *Con referencia a este criterio solicitamos a la entidad de manera comedida, tener en cuenta que el valor de la ración total, por mas que se busque un punto de equilibrio, se va a general un desequilibrio, lo cual va ser devastador para la entidad.* *Pero si es razonable el suministro de alguno de los dos suministros alimentarios, que puede ser el ALMUERZO ESPECIAL o el DESAYUNO ESPECIAL, que cualquier operador estaría en las condiciones de suministrarlo.* SIC, cursiva fuera de texto.	**Respuesta No. 3** Referente a su observación, …***Pero si es razonable el suministro de alguno de los dos suministros alimentarios, que puede ser el ALMUERZO ESPECIAL o el DESAYUNO ESPECIAL, que cualquier operador estaría en las condiciones de suministrarlo…*** SIC, nos permitimos informar, que no es viable su solicitud, teniendo en cuenta lo siguiente: Los criterios de calificación establecidos en el proyecto del pliego de condiciones, fueron considerados por los distintos comités, luego de un análisis del sector relativo al objeto del proceso de contratación, en donde se evidenció las particularidades correspondientes a cada sector económico, como el tamaño empresarial de los posibles oferentes y si es posible que se presenten proponentes plurales. En este sentido, la solicitud del criterio de ponderación, respecto a **servicios de alimentación,** en el proceso No. 006-ARC-CBCAI6-2025. Se le recuerda lo establecido que para el criterio en mención el proyecto del pliego de condiciones establece: *El servicio especial del día funge como desayuno y/o almuerzo del día que se realice, así mismo, se afecta la partida de estancia del día.* Para finalizar, es importante recordar a los oferentes, el principio de planeación que recae al momento de estructurar la oferta; por ello, traemos a colación la sentencia 34454 de 2016, donde señala: *…se solicita analizar las exigencias que impone el principio de planeación al momento de estructurar la oferta, derive posteriormente, en consecuencias desfavorables para el mismo, estas no pueden ser invocadas como fundamentos en pretensiones resarcitorias apoyadas en una presunta ruptura de la ecuación financiera del contrato.* *En efecto, la determinación de los alcances del principio del equilibrio económico financiero del contrato y de la teoría de la imprevisión hacen necesario diferenciar los supuestos en los que estos son efectivamente aplicables y aquellas circunstancias en las que las consecuencias económicas desfavorables al contratista son fruto de la desatención por parte de la relación negocial pero, especialmente del contratista, de las cargas que impone el principio de planeación, como la de diligencia, de cuidado, de rigor y de seriedad que le resultan exigibles al momento de estructurar la oferta*… cursiva fuera de texto. La Entidad se mantiene con lo establecido en proyecto del pliego de condiciones.
OFERENTE	LAURA LICONA PEÑA
RL	LAURA LICONA PEÑA
FECHA	20/02/2025 6:59:40 PM
Observación No. 1 *Minutas patrón o ciclos de menús:* *Sobre las minutas, y en virtud de la idoneidad que nos asiste en la ejecución de contratos de suminisgtro de aliemntacion, hacemis las siguientes recoemndaion:* *Los operadores de este tipo de contratos nos regimos sobre una tabla de ingesta de calorías basado en la población que se va a satisfacer, con el esfuerzo físico que van a realizar.*	**Respuesta No. 1** Referente a su observación ***Minutas patrón o ciclos de menús,*** nos permitimos informar que se acoge parcialmente la solicitud, así: **Desayuno:** Huevos: Se mantiene lo indicado en el proyecto del pliego de condiciones, toda vez que, en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos - TCAC, se recomienda de 120 - 100 gr, con el fin de mantener equilibrados el promedio de grasas suministradas.

De lo anterior con el esfuerzo físico no se pueden superar, la tabla de ingesat de kilo calorías. *Al tratarse de desayunos según la tabla no se pueden superar de 60 a 80 gramos en la proteína, como lo es el embutido que es otra proteína. Como de igual manera hay otros aumentos como en la ensalada que eso va de 60 gramos. Lo que quiewre decir que la ingesta de kiolocaloria no se puede pasar de 3000 K/cal por cada infante y estudiante.* *Por lo tanto los gramajes sugeridos para el cumpliemnnto de las tablas nutricionales y evitar sobre pesos en la piblacion a aliementar, se debe bajar:* *En los desayunos; Proteina (huevos y derivados cárnicos) los huevos de 120 bajar 80, enbutido de 120 a 80.* *En los refrigerios : farináceos (cereales y derivados), de 100 bajar a 40 gramos –* *En los almuerzos:* *Farinaceos (raiceses, tuberculos y plátano) de 130 bajar 60.* *Sopa (opcional) de 450 bajar a 300.* *En la Cena:* *Farinaceos (raiceses, tuberculos y plátano) de 100 bajar 60.* *Acompañantes diarios:* *Leguminosas de 80 bajar a 60* *Ensaladas de 80 bajas a 60* SIC, cursiva fuera de texto.	Embutidos: Se acepta la solicitud, teniendo en cuenta que son alimentos ultraprocesados. **Refrigerio:** **Farináceos:** Se acepta la solicitud, teniendo en cuenta los distintos menús que se presentan en la ejecución del contrato, por ello, quedara con un peso promedio entre 70 - 35 gr, el aumento de esos gramos no generarán cambios en el IMC en alumnos, ni infantes, recordando su actividad física diaria. **ALMUERZO:** Farináceos (raíces, tubérculos y plátanos): Se acepta la solicitud de bajar la poción a 60 gr, teniendo en cuenta la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos – TCAC, toda vez que de manera nutricional la cantidad de carbohidratos disminuiría y la transformación metabólica favorece la mantención del IMC. Sopa: Se acepta la solicitud de bajar la poción a 300 gr, con el fin de evitar la sensación de ahíto en alumnos e infantes. **CENA:** Farináceos (raíces, tubérculos y plátanos): Se acepta la solicitud de bajar la poción a 60 gr, teniendo en cuenta la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos – TCAC, toda vez que de manera nutricional la cantidad de carbohidratos disminuiría y la transformación metabólica favorece la mantención del IMC. Acompañantes leguminosas**:** Se mantiene lo indicado en el proyecto del pliego de condiciones**,** toda vez que el proceso de producción del plato, el peso no se sirve el 100% en leguminosas, sino que en el proceso se sirven un 30% en sustancia liquida y 70% en leguminosa y por ello, el valor nutritivo disminuiría. Ensalada: Se le aclara que el peso propuesto, es el estipulado en el proyecto del pliego de condiciones
Observación No. 2 *Sobre el equipo de trabajo:* *Solicitamos ajustar u aclarar en el cargo Gourmet o gastrónomo.* *No existe un cargo gourmet, por lo tanto, solicitamos ajustar a ingeniero de alimentos o gastrónomo* SIC, cursiva fuera de texto.	**Respuesta No. 2** Referente a su observación …***Sobre el equipo de trabajo…*** se acepta la solicitud, por ello, será ajustado el pliego de condiciones definitivo, lo siguiente: GASTRÓNOMO O INGENIERO DE ALIMENTOS — EL PROPONENTE DEBE TENER EL PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO: **PERFIL:** LICENCIADO EN GASTRONOMÍA Y/O INGENIERO DE ALIMENTOS**.** CANTIDAD UNO (01) CERTIFICACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. CERTIFICADO MÉDICO CON LA APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS. DOS (2) AÑOS LA EXPERIENCIA PROFESIONAL QUE SOLO SE COMPUTARÁ A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN DE LA MATRICULA PROFESIONAL. (LEY 842 DE 2003), PARA QUE CON EL CARGO

	<table><tr><td></td><td>PUEDA CONCEBIR, DISEÑAR, IMPLEMENTAR Y OPERAR EL PROCESO DE ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA Y ALUMNOS DE INFANTERIA DE MARINA.</td></tr></table> Lo anterior, teniendo en cuenta que, por error de digitación, la columna del cargo, no quedo igual a la columna **DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO**
Observación No. 3 *Criterios de evaluación; Suministro de alimentación:* *Se le otorgarán un puntaje de 10 PUNTOS al oferente que manifieste por escrito que entregará a título gratuito a la ESFIM y BCAI6, lo siguiente:* *Seis (6) servicios de alimentación (almuerzo especial).* *Seis (6) servicios de alimentación (desayunos especiales).* *De manera respetuosa imploramos a la arc Coveñas, que revisen y discutan el suministro de los partes de comida, ya que el costo alimentario tiene una variación constante, y la entrega de seis almuerzos especiales y desayunos especiales, tiene un costo elevado. Y lo que toda entidad que maneja recursos públicos es satisfacer los fines del estado, pero con tal exigencia, se puede configurar un desequilibrio económico, y de comprobarse la entidad es en el deber, de ajustar, y de retribuir las utilidades dejadas de percibir, por criterios como el antes citado.* *Por consiguiente solicitamos se modifique en un suministro del servicio de alimentación (almuerzo especial) en cada vigencia, lo mismo que el servicio de alimentación (desayunos especiales).* SIC, cursiva fuera de texto.	**Respuesta No. 3** Referente a su observación, … ***que revisen y discutan el suministro de los partes de comida…*** SIC, nos permitimos informar, que no es viable su solicitud, teniendo en cuenta lo siguiente: Los criterios de calificación establecidos en el proyecto del pliego de condiciones, fueron considerados por los distintos comités, luego de un análisis del sector relativo al objeto del proceso de contratación, en donde se evidenció las particularidades correspondientes a cada sector económico, como el tamaño empresarial de los posibles oferentes y si es posible que se presenten proponentes plurales. En este sentido, la solicitud del criterio de ponderación, respecto a **servicios de alimentación,** en el proceso No. 006-ARC-CBCAI6-2025. Se le recuerda lo establecido que para el criterio en mención el proyecto del pliego de condiciones establece: *El servicio especial del día funge como desayuno y/o almuerzo del día que se realice, así mismo, se afecta la partida de estancia del día.* Para finalizar, es importante recordar a los oferentes, el principio de planeación que recae al momento de estructurar la oferta; por ello, traemos a colación la sentencia 34454 de 2016, donde señala: *…se solicita analizar las exigencias que impone el principio de planeación al momento de estructurar la oferta, derive posteriormente, en consecuencias desfavorables para el mismo, estas no pueden ser invocadas como fundamentos en pretensiones resarcitorias apoyadas en una presunta ruptura de la ecuación financiera del contrato.* *En efecto, la determinación de los alcances del principio del equilibrio económico financiero del contrato y de la teoría de la imprevisión hacen necesario diferenciar los supuestos en los que estos son efectivamente aplicables y aquellas circunstancias en las que las consecuencias económicas desfavorables al contratista son fruto de la desatención por parte de la relación negocial pero, especialmente del contratista, de las cargas que impone el principio de planeación, como la de diligencia, de cuidado, de rigor y de seriedad que le resultan exigibles al momento de estructurar la oferta*… cursiva fuera de texto. La Entidad se mantiene con lo establecido en proyecto del pliego de condiciones.

Que el 25 de febrero de 2025, se realizó comité de adquisiciones, con el fin de aprobar el pliego definitivo del **PROCESO No. 006-ARC-CBCAI6-2025.**

En cumplimiento a lo establecido en el artículo 66 de la Ley No. 80 de 1993, la Ley 850 de 2003 y el artículo 2.2.1.1.2.1.5 del Decreto No. 1082 del 26 de Mayo de 2015, literal 5; convocamos a las personas naturales y/o jurídicas, en forma individual y/o plural, nacional y/o foránea y en especial las Veedurías Ciudadanas para que en ejercicio control social, formulen las recomendaciones que consideren procedentes, que permitan garantizar la eficiencia institucional y la probidad en la actuación de los funcionarios públicos que intervienen el presente proceso, coadyuvando en la selección objetiva del proponente que satisfaga de manera oportuna la necesidad institucional.

En virtud de lo expuesto, el suscrito Comandante del Batallón de Comando y apoyo de Infantería de Marina No. 6,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Ordenar la APERTURA del **PROCESO No. 006-ARC-CBCAI6-2025**, cuyo objeto es CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y VÍVERES PARA EL PERSONAL DE ALUMNOS E INFANTES DE MARINA DE LA ESCUELA DE FORMACIÓN Y EL BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERÍA DE MARINA No.6. Y SUS UNIDADES BENEFICIARIAS DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DESCRITAS EN EL ANEXO TÉCNICO

El valor del contrato será hasta DOS MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y TRES MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y UN MIL DOSCIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS M/CTE ($ 2.353.891.200,00), incluido el IVA y demás derogaciones que correspondan, respaldado presupuestalmente acuerdo CDP No. 4925 del 10 de enero del 2025 distribuidos así:

No. CDP	Tipo Gasto	Asign Intrna	Cta/Prog	SubC/ SubP	ObjG/Proy	Rec	C/S	CONCEPTO	AFECTADO EN
4925	A	01	01	03	027	10	CSF	PARTIDA ALIMENTACIÓN	$ 1.284.639.680,00
	A	01	01	03	035	10	CSF	ALIMENTACIÓN ALUMNOS	$1.069.251.520,00

Nota:

1. Por tratarse de un proceso de suministro de alimentación y víveres, se estructura por cantidades unitarias, no obstante, se realizarán los requerimientos por parte del supervisor del contrato, conforme al anexo técnico, hasta agotar el presupuesto oficial asignado y de conformidad a los partes diarios de personal.

ARTÍCULO SEGUNDO: La apertura del presente proceso se hará a partir de la publicación de la Resolución de Apertura y el Pliego de Condiciones y se regirá por el cronograma dispuesto para el presente proceso en el SECOP II.

ARTÍCULO TERCERO: Ordenar la Publicación de la presente Resolución y del Pliego de Condiciones en la página Web SECOP II.

La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dada en Coveñas – Sucre, 25 de febrero de 2025.

Atentamente,

FIRMADO ACUERDO POLÍTICAS SECOP II
Capitán de Fragata MARIO FERNANDO GARNICA LÓPEZ
Comandante Batallón de Comando y Apoyo de Infantería de Marina