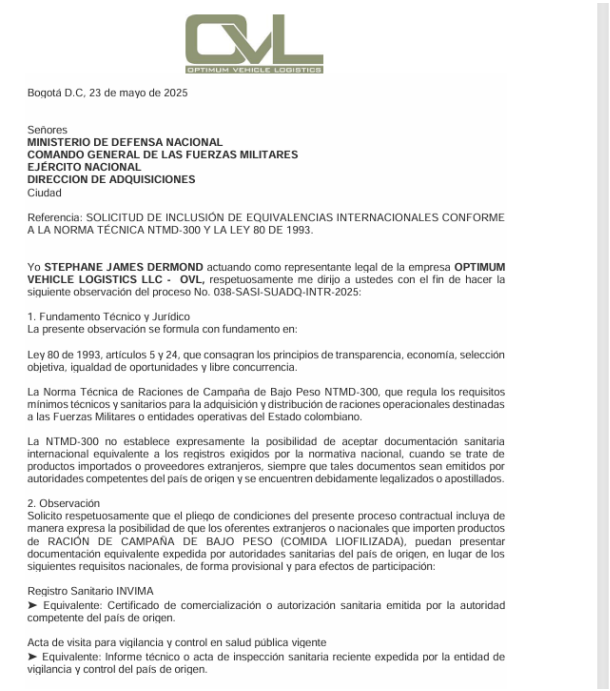
MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES
EJÉRCITO NACIONAL
COMANDO DE ADQUISICIONES
SUBDIRECCIÓN DE ADQUISICIONES

FORMULARIO DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS N° 01 A LAS OBSERVACIONES PRESENTADAS AL PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA SECOP II No. 038-SASI-SUADQ-INTR-2025, CUYO OBJETO ES "LA ADQUISICIÓN (COMIDA LIOFILIZADA) DE BAJO PESO CON DESTINO A LA DIVISIÓN DE FUERZAS ESPECIALES, PARA LA VIGENCIA 2025"

OBSERVACIONES PRESENTADAS POR OPTIMUM VEHICLE LOGISTICS LLC - OVL, EL 23 DE MAYO DE 2025 A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA SECOP II.

OBSERVACION N°1-2-3-4



OPTIMUM VEHICLE LOGISTICS

Bogotá D.C, 23 de mayo de 2025

Señores
MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES
EJÉRCITO NACIONAL
DIRECCION DE ADQUISICIONES
Ciudad

Referencia: SOLICITUD DE INCLUSIÓN DE EQUIVALENCIAS INTERNACIONALES CONFORME A LA NORMA TÉCNICA NTMD-300 Y LA LEY 80 DE 1993.

Yo **STEPHANE JAMES DERMOND** actuando como representante legal de la empresa **OPTIMUM VEHICLE LOGISTICS LLC - OVL,** respetuosamente me dirijo a ustedes con el fin de hacer la siguiente observación del proceso No. 038-SASI-SUADQ-INTR-2025:

1. Fundamento Técnico y Jurídico
La presente observación se formula con fundamento en:

Ley 80 de 1993, artículos 5 y 24, que consagran los principios de transparencia, economía, selección objetiva, igualdad de oportunidades y libre concurrencia.

La Norma Técnica de Raciones de Campaña de Bajo Peso NTMD-300, que regula los requisitos mínimos técnicos y sanitarios para la adquisición y distribución de raciones operacionales destinadas a las Fuerzas Militares o entidades operativas del Estado colombiano.

La NTMD-300 no establece expresamente la posibilidad de aceptar documentación sanitaria internacional equivalente a los registros exigidos por la normativa nacional, cuando se trate de productos importados o proveedores extranjeros, siempre que tales documentos sean emitidos por autoridades competentes del país de origen y se encuentren debidamente legalizados o apostillados.

2. Observación
Solicito respetuosamente que el pliego de condiciones del presente proceso contractual incluya de manera expresa la posibilidad de que los oferentes extranjeros o nacionales que importen productos de RACIÓN DE CAMPAÑA DE BAJO PESO (COMIDA LIOFILIZADA), puedan presentar documentación equivalente expedida por autoridades sanitarias del país de origen, en lugar de los siguientes requisitos nacionales, de forma provisional y para efectos de participación:

Registro Sanitario INVIMA
➤ Equivalente: Certificado de comercialización o autorización sanitaria emitida por la autoridad competente del país de origen.

Acta de visita para vigilancia y control en salud pública vigente
➤ Equivalente: Informe técnico o acta de inspección sanitaria reciente expedida por la entidad de vigilancia y control del país de origen.



OPTIMUM VEHICLE LOGISTICS

Estos documentos deben presentarse debidamente apostillados o su equivalente y, si están en idioma diferente al español, con su traducción oficial. Su aceptación permitirá garantizar la pluralidad de oferentes sin comprometer los estándares de calidad, inocuidad y cumplimiento sanitario requeridos en Colombia.

3. Justificación
Esta solicitud se encuentra plenamente respaldada por:

La Norma Técnica NTMD-300, que no contempla expresamente la posibilidad de equivalencia documental internacional.

La Ley 80 de 1993, que busca asegurar la máxima participación de oferentes idóneos, promoviendo la eficiencia y eficacia en la contratación pública.

Prácticas comunes en adquisiciones internacionales del Estado colombiano, especialmente cuando se trata de productos alimenticios de alta especificación técnica y con proveedores de experiencia global.

Permitir estos equivalentes durante la fase habilitante garantiza un proceso más inclusivo, competitivo y alineado con los principios de legalidad y racionalidad administrativa, sin que ello implique renunciar a la exigencia del cumplimiento sanitario al momento de la entrega.

4. Solicitud Final
Se solicita la modificación del pliego de condiciones para:

Incluir explícitamente la posibilidad de presentar documentación equivalente del país de origen para los requisitos de Registro Sanitario INVIMA y acta de visita sanitaria, conforme a lo permitido por la Norma Técnica NTMD-300.

Esto garantizará un proceso enmarcado en los principios constitucionales y legales de la contratación pública, sin menoscabar los estándares técnicos exigidos por la entidad contratante.

Quedamos atentos a cualquier solicitud por parte de la entidad.

Firma Representante Legal del proponente
Nombre: STEPHANE JAMES DERMOND
PASAPORTE AMERICANO: 548532050
SOCIEDAD REPRESENTADA: OPTIMUM VEHICLE LOGISTICS LLC – OVL

RESPUESTA DEL COMITÉ TÉCNICO ESTRUCTURADOR

El comité técnico estructurador **ACOGE** su observación y se permite Aclarar que atendiendo a que estas observaciones fueron reiterativas por los oferentes y en cumplimiento de la Ley 80 de 1993, artículos 5 y 24, que consagran los principios de transparencia, economía, selección objetiva, igualdad de oportunidades y libre concurrencia. Se permite aclarar que todas estas regulaciones, tanto las nacionales como las internacionales, están diseñadas para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos, asegurando que los productos sean aptos para el consumo humano.

La normativa aborda aspectos clave como:

- Higiene y buenas prácticas de manufactura para evitar contaminaciones.
- Control de procesos, incluyendo HACCP, para minimizar riesgos sanitarios.

- Etiquetado y trazabilidad, asegurando que los consumidores tengan información clara sobre lo que están adquiriendo.
- Condiciones de almacenamiento y distribución que preserven la calidad del producto.
- Esto es fundamental para la comida liofilizada, ya que su elaboración involucra procesos que deben preservar los valores nutricionales sin comprometer la seguridad del consumidor.

Estas son algunas de las normas o regulaciones citadas

NORMATIVIDAD TÉCNICA	• NORMA TECNICA NTMD-0300: En la cual se establece el objeto, definiciones, requisitos, planes de muestreo y métodos de ensayo del item “COMIDA LIOFILIZADA” • INVIMA Resolución 5109 de 2005: Esta resolución establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y las materias primas de alimentos para consumo humano1. En otras palabras, se refiere a cómo deben etiquetarse los productos liofilizados para informar adecuadamente a los consumidores. • INVIMA Resolución 719 de 2015: La Resolución 719 clasifica los alimentos para consumo humano según el riesgo en salud pública. A partir de esta clasificación, el INVIMA emite distintas autorizaciones de comercialización2. Esto significa que los alimentos liofilizados también se evalúan en función de su riesgo para la salud pública. • Resolución 2674 de 2013: Esta resolución establece los requisitos sanitarios y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la producción, almacenamiento, transporte, distribución y expendio de alimentos en Colombia2. Aunque no es específica para la liofilización, es fundamental para garantizar la seguridad de todos los alimentos. • ISO 22000:2018: La norma ISO 22000 es un estándar internacional para sistemas de gestión de seguridad alimentaria. Proporciona un enfoque holístico para garantizar la seguridad a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo. • Normas del Codex Alimentarius: Establece normas internacionales para alimentos, respaldado por la FAO y la OMS. • Reglamentos de la FDA (EE.UU.), que incluyen requisitos de procesamiento y etiquetado. • Normativas de la UE, como el Reglamento 852/2004 sobre higiene de los productos alimenticios.

PRESENTADAS POR DISTRITAR, EL 26 DE MAYO DE 2025 A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA SECOP II.

NIT. 0900586300-4

Pereira, 26 de mayo de 2.025

Señores
MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES – EJÉRCITO NACIONAL – COMANDO DE ADQUISICIONES – SUBDIRECCIÓN DE ADQUISICIONES

ASUNTO: OBSERVACIONES PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA SECOP II No. 038-SASI-SUADQ-INTR-2025, CUYO OBJETO ES "LA ADQUISICIÓN (COMIDA LIOFILIZADA) DE BAJO PESO CON DESTINO A LA DIVISIÓN DE FUERZAS ESPECIALES, PARA LA VIGENCIA 2025"

Cordial saludo

Cordialmente nos permitimos realizar las observaciones relacionadas a continuación:

Observación No. 1 – Registros Sanitarios

De conformidad con lo previsto en los numerales 3.2.2 y 3.2.4 de la NTMD-0300, la exigencia de registros sanitarios y ensayos técnicos debe sujetarse a lo dispuesto en la normatividad técnica y sanitaria vigente. No obstante, en virtud de los principios de transparencia, economía y responsabilidad previstos en el artículo 25 de la Ley 80 de 1993, solicitamos a la Entidad aclarar si el cumplimiento de este requisito puede demostrarse únicamente a través del diligenciamiento del formulario de especificaciones técnicas, o si es obligatorio adjuntar documentos soporte adicionales que respalden técnicamente el cumplimiento de dichos requisitos.

Reiteramos que toda exigencia documental adicional debe estar debidamente justificada y proporcional a los fines del proceso de selección, tal como lo establecen los artículos 1 y 3 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.1.2.1.4 del Decreto 1082 de 2015.

Observación No. 2 – Exigencia de muestras (Subasta)

La exigencia de muestras en una etapa previa a la adjudicación del contrato, especialmente en un proceso de subasta, debe interpretarse bajo el principio de

La exigencia de catálogos originales del fabricante, especialmente con traducción oficial, podría constituir una limitación innecesaria a la pluralidad de oferentes y una barrera a la libre competencia, especialmente para distribuidores o comercializadores que cumplen técnicamente con los requisitos del bien, pero no tienen acceso directo a dicha documentación.

De acuerdo con lo dispuesto por el artículo 3 de la Ley 1150 de 2007 y el principio de pluralidad de oferentes, es obligación de las entidades no establecer requisitos que excluyan injustificadamente a los proponentes, siempre que estos puedan demostrar el cumplimiento técnico del producto ofertado por otros medios válidos (como certificaciones de cumplimiento de norma, fichas del comercializador, o declaraciones de conformidad).

En virtud de lo anterior, solicitamos a la Entidad eliminar o flexibilizar este requisito, permitiendo al proponente demostrar las características técnicas exigidas por medios alternativos debidamente verificables, y no exclusivamente mediante fichas originales del fabricante.

Observación No. 5 – Acreditación de la experiencia en propuestas plurales

La exigencia de experiencia proporcional para cada integrante de un consorcio o unión temporal debe interpretarse sin perjuicio del principio de libertad de conformación de proponentes plurales, consagrado en el artículo 7 del Decreto 1082 de 2015 y el artículo 6 del Acuerdo Marco de Colombia Compra Eficiente.
La posibilidad de que uno solo de los integrantes acredite la totalidad de la experiencia (de acuerdo con porcentajes razonables como el 50%, 100% o 150% del presupuesto estimado, según el número de contratos) es legal y razonable, siempre que la propuesta en su conjunto cumpla con los requisitos de experiencia exigidos.

El Consejo de Estado (Sentencia del 10 de diciembre de 2020, Exp. 25000-23-41-000-2015-00313-01) ha sostenido que la experiencia puede ser aportada de manera conjunta o individual por los integrantes de la propuesta plural, y que establecer requisitos excesivos para cada miembro sin justificación técnica o jurídica puede restringir la participación de las MIPYMES o afectar la conformación legítima de consorcios.

proporcionalidad y en armonía con los principios de libre concurrencia, igualdad y no discriminación, tal como lo señalan: el artículo 13 de la Ley 80 de 1993, el artículo 3 de la Ley 1150 de 2007 y los artículos 2.2.1.1.1.5 y 2.2.1.1.2.1.4 del Decreto 1082 de 2015.

La exigencia de 10 muestras de cada menú para pruebas físicas y sensoriales, cuyo costo supera los $12 millones según el precio de referencia, puede representar una barrera desproporcionada al acceso y oportunidad de participación, especialmente para oferentes de fuera de la ciudad o con menores recursos logísticos.

De acuerdo con la jurisprudencia del Consejo de Estado (Sentencia del 6 de junio de 2019, Exp. 25000-23-41-000-2014-00117-01), cualquier requisito que represente una carga innecesaria o desproporcionada para los proponentes puede ser declarado nulo por violación a los principios de igualdad y selección objetiva.

Así mismo, el artículo 333 de la Constitución Política establece que se debe fomentar la libre competencia, y cualquier restricción debe ser rigurosamente justificada y necesaria.

Por tanto, solicitamos respetuosamente que la exigencia de muestras se traslade a la etapa de ejecución contractual, es decir, que las mismas sean requeridas únicamente al adjudicatario, de forma tal que se garantice la pluralidad de oferentes, la eficiencia del proceso y lo más importante la selección objetiva basada en criterios verificables y proporcionales.

Observación No. 3 – Disponibilidad de 13 menús y suministro de al menos 6

Con base en el principio de claridad de los pliegos (Ley 80 de 1993, artículo 24), se solicita precisar si este requisito se acredita exclusivamente mediante el formulario de especificaciones técnicas o si se requiere la presentación de un documento adicional que respalde la disponibilidad de los 13 menús exigidos.

La solicitud se realiza en virtud de los principios de transparencia y selección objetiva, de forma que no haya ambigüedad en la interpretación de los requisitos habilitantes.

Observación No. 4 – Requisito de catálogos o fichas técnicas originales del fabricante

Por tanto, respetuosamente solicitamos permitir que al menos uno de los integrantes del proponente plural acredite la totalidad de la experiencia exigida, siempre que dicha experiencia sea válida, verificable y cumpla con los porcentajes mínimos establecidos por la Entidad para garantizar la idoneidad técnica del contratista.

La actividad contractual del Estado debe desarrollarse atendiendo a los principios de economía (artículo 25 Ley 80 de 1993) y responsabilidad (artículo 26 Ley 80 de 1993) previstos en la ley 80 de 1993, así como en los postulados que rigen la función pública (artículo 209 Constitución Política), los cuales se efectivizarán en la medida en que se cumpla con los deberes de planeación y selección objetiva del contratista (artículo 32 Ley 1150 de 2007).

Igualmente nos amparamos con el principio de transparencia y objetividad, solicitamos que se amplíe la participación en el proceso y promulgamos la pluralidad de oferentes y la libre competencia.

Así las cosas, solicitamos a la entidad sean tenidas en cuenta nuestras observaciones con el ánimo de promulgar los principios establecidos en las normas que rigen la contratación pública y promulgando la pluralidad de oferentes

Cordialmente,

HESNARD EDUARDO RAMIREZ ROJAS
C.C. No. 79.542.230 de Bogotá
Representante Legal
DISTRIBUCIONES MILITARES SAS
Nit. 900.586.300-4
Avenida las Américas No 44-51 Altos de Tanambi casa 54 Pereira

RESPUESTAS A LAS OBSERVACIONES

1. El comité técnico estructurador **ACOGE** su observación y se permite Aclarar que atendiendo a que esta observación fue reiterativa por los oferentes y en cumplimiento de la Ley 80 de 1993, artículos 5 y 24, que consagran los principios de transparencia, economía, selección objetiva, igualdad de oportunidades y libre concurrencia. Se permite aclarar que todas estas regulaciones, tanto las nacionales como las internacionales, están diseñadas para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos, asegurando que los productos sean aptos para el consumo humano.

La normativa aborda aspectos clave como:

- Higiene y buenas prácticas de manufactura para evitar contaminaciones.
- Control de procesos, incluyendo HACCP, para minimizar riesgos sanitarios.
- Etiquetado y trazabilidad, asegurando que los consumidores tengan información clara sobre lo que están adquiriendo.
- Condiciones de almacenamiento y distribución que preserven la calidad del producto.
- Esto es fundamental para la comida liofilizada, ya que su elaboración involucra procesos que deben preservar los valores nutricionales sin comprometer la seguridad del consumidor.

Estas son algunas de las normas o regulaciones citadas

NORMATIVIDAD TÉCNICA	• NORMA TECNICA NTMD-0300: En la cual se establece el objeto, definiciones, requisitos, planes de muestreo y métodos de ensayo del item “COMIDA LIOFILIZADA” • INVIMA Resolución 5109 de 2005: Esta resolución establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y las materias primas de alimentos para consumo humano1. En otras palabras, se refiere a cómo deben etiquetarse los productos liofilizados para informar adecuadamente a los consumidores. • INVIMA Resolución 719 de 2015: La Resolución 719 clasifica los alimentos para consumo humano según el riesgo en salud pública. A partir de esta clasificación, el INVIMA emite distintas autorizaciones de comercialización2. Esto significa que los alimentos liofilizados también se evalúan en función de su riesgo para la salud pública. • Resolución 2674 de 2013: Esta resolución establece los requisitos sanitarios y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la producción, almacenamiento, transporte, distribución y expendio de alimentos en Colombia2. Aunque no es específica para la liofilización, es fundamental para garantizar la seguridad de todos los alimentos. • ISO 22000:2018: La norma ISO 22000 es un estándar internacional para sistemas de gestión de seguridad alimentaria. Proporciona un enfoque holístico para garantizar la seguridad a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo. • Normas del Codex Alimentarius: Establece normas internacionales para alimentos, respaldado por la FAO y la OMS. • Reglamentos de la FDA (EE.UU.), que incluyen requisitos de procesamiento y etiquetado.

	• Normativas de la UE, como el Reglamento 852/2004 sobre higiene de los productos alimenticios.

2. El Comité Técnico Estructurador acoge la observación presentada y procede a aclarar lo siguiente:

Dado que dicha observación ha sido reiterada por los oferentes y en atención al cumplimiento de la Ley 80 de 1993, específicamente sus artículos 5 y 24, los cuales consagran los principios de transparencia, economía, selección objetiva, igualdad de oportunidades y libre concurrencia, se establece que las muestras de comida liofilizada serán trasladadas a la etapa de ejecución contractual.

En consecuencia, dichas muestras serán requeridas únicamente al adjudicatario, evitando exigencias previas que puedan afectar la equidad del proceso y garantizando el cumplimiento de los principios normativos mencionados.

3. El Comité Técnico Estructurador en atención al principio de claridad de los pliegos consagrado en el artículo 24 de la Ley 80 de 1993, y con el fin de garantizar la transparencia y la selección objetiva dentro del proceso contractual, se aclara lo siguiente:

El requisito de disponibilidad de los 13 menús exigidos se acredita con la información consignada en el formulario de especificaciones técnicas, dado que dicho documento constituye el mecanismo formal mediante el cual los oferentes presentan sus propuestas en el marco del proceso de selección.

Asimismo, en aplicación del principio de **buena fe**, se parte de la premisa de que los oferentes cuentan con los menús ofertados y que estos han sido incluidos conforme a los términos y condiciones establecidas desde el inicio del proceso.

Por lo anterior, no se requiere la presentación de un documento adicional que respalde la disponibilidad de los menús, salvo que en la etapa de ejecución contractual se determine la necesidad de verificaciones complementarias.

4. El Comité Técnico estructurador se permite indicar que se acoge parcialmente a su solicitud, teniendo en cuenta esto, se requerirá al oferente certificado en el cual se comprometa a entregar las fichas técnicas de las raciones emitidas por el fabricante, una vez sea adjudicado el contrato.

5. El comité estructurador se permite indicar que no se acoge a su solicitud, toda vez que se debe garantizar la idoneidad por parte de los oferentes, si bien existe la posibilidad de aunar esfuerzos mediante consorcios y/o uniones temporales, se debe velar por el cumplimiento de la experiencia y del objeto contractual.

OBSERVACIONES PRESENTADAS POR G & G LOGISTIC GROUP SAS, EL 26 DE MAYO DE 2025 A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA SECOP II.

G&G LOGISTIC GROUP SAS

Bogotá, 26 de Mayo de 2025

Señores
MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES EJÉRCITO NACIONAL
COMANDO DE ADQUISICIONES
SUBDIRECCIÓN DE ADQUISICIONES
Ciudad

Ref.: Proceso de SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA SECOP II No. 038-SASI-SUADQ-INTR-2025.

"LA ADQUISICIÓN (COMIDA LIOFILIZADA) DE BAJO PESO CON DESTINO A LA DIVISIÓN DE FUERZAS ESPECIALES, PARA LA VIGENCIA 2025"

Asunto: Observaciones proyecto pliego de condiciones borrador.

Una vez analizado el proyecto de pliego de condiciones y como posibles proponentes interesados en el proceso, muy respetuosamente nos permitimos realizar las siguientes observaciones y solicitudes de aclaración y/o modificación del documento PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES, por las razones que a continuación expongo:

1. El numeral 2.2.2. ASPECTOS TÉCNICOS OBJETO DE VERIFICACION del proyecto de pliego de condiciones borrador y en el Anexo 2 Especificaciones Técnicas de Obligatorio Cumplimiento, presentan la tabla DESCRIPCIÓN DE LA NORMA TÉCNICA y en el ítem 7 COMIDA UNIFICADA estos señalan que:

   "*Las raciones de campaña de bajo peso **deben contener mínimo dos comidas liofilizadas diferentes por cada menú**, cada comida liofilizada debe ser elaborada bajo recetas de preparación que correspondan a una comida unificada y no a alimentos cocidos por separado.*" (Negrita y subraya nuestra)

   SOLICITUD:

   Al respecto respetuosamente solicitamos a la Entidad aclare el contenido del ítem 7 COMIDA UNIFICADA tanto en los pliegos de condiciones definitivos y en el Anexo No. 2 Especificaciones Técnicas de Obligatorio Cumplimiento, en razón a que verificada la relación de los menús requeridos con los aportes nutricionales mínimos, **en ninguno se aprecia que contengan dos comidas liofilizadas diferentes**. Así mismo, consultados los fabricantes de comidas liofilizadas, nos informan que no existen menús con mínimo dos comidas diferentes.

2. Para el ítem 13 REGISTROS SANITARIOS determina que:

G&G LOGISTIC GROUP SAS

   "*El oferente **deberá cumplir con los procedimientos de ensayo establecidos en la norma técnica colombiana** o **normas AOAC vigentes que le apliquen**, de acuerdo a los numerales 3.2.2. y 3.2.4. de la NTMD-0300.*" (Negrita nuestra)

   En cuanto al ítem 13 y una vez verificados los numerales 3.2.2 y especialmente el 3.2.4 de la Norma NTMD-0300, notamos que la Entidad exige Registro Sanitario al oferente.

   Acerca del Registro Sanitario al oferente, observamos que la norma omite la inclusión de otros tipos de autorizaciones de comercialización que expide el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima para los alimentos como son: el **Permiso Sanitario** y la **Notificación Sanitaria**, todas contempladas en la Resolución 719 de 2015.

   Otro aspecto importante para la inclusión de los otros dos tipos de autorización de comercialización se da en razón a que las comidas liofilizadas **son de venta libre en los países que las producen**, especialmente en los Estados Unidos de América y por tal razón no le es dable a la Administración exigir un requisito de carácter excluyente respecto del registro sanitario al proponente, toda vez que su comercialización no implica fabricación ni producción y por lo tanto se estaría favoreciendo a oferentes fabricantes **de raciones nacionales**, cuando las comidas liofilizadas que pretende adquirir la Fuerza **no son elaboradas por ninguna fábrica colombiana**.

   Es importante resaltar que el requisito para este proceso licitatorio referente a que el oferente debe tener registro sanitario, **basados en nuestra experiencia y siendo los mayores proveedores de raciones liofilizadas para el Ejército Nacional, debemos advertir que este requisito jamás ha sido exigido**.

   SOLICITUD:

   Por lo tanto solicitamos respetuosamente y de manera comedida a la Entidad, excluir el registro sanitario para los oferentes, para no limitar la participación de oferentes que no son fabricantes de raciones nacionales que si obligatoriamente lo tienen que tener para su funcionamiento a diferencia de los comercializadores de raciones liofilizadas importadas que son de venta libre.

   Igualmente respetuosamente solicitamos a la Entidad, incluir en el ítem 13 REGISTROS SANITARIOS en los pliegos de condiciones definitivos y en el Anexo No. 2 Especificaciones Técnicas de Obligatorio Cumplimiento, los otros tipos de autorizaciones de comercialización, es decir Permiso Sanitario y Notificación Sanitaria para el oferente adjudicatario al momento de la entrega de las raciones liofilizadas como se ha hecho en todos los procesos licitatorios de raciones liofilizadas realizadas por el Ejército Nacional.

3. En las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO, en su numeral 9 Alcance de las pruebas, se requiere que:

   "***El oferente deberá suministrar 10 muestras de cada menú ofertado** con el fin de ser probado por un grupo de operadores especiales, **quienes efectuaran las pruebas relacionadas al contenido calórico, traducido en energía, pruebas de olores, resistencia de los empaques**, mediante un ejercicio simulado que imiten las condiciones en futuras*

G&G LOGISTIC GROUP SAS

   operaciones militares con el fin de evaluar su desempeño (pruebas de rendimiento físico, cruce de obstáculos entre otras). De igual forma las muestras se someterán a una prueba de alistamiento para el consumo donde se verificará el comportamiento luego de cocción por un lapso de tiempo máximo de 10 minutos." (negrita y subrayado nuestro)

   En primer lugar, el proceso con el cual se apertura es el de selección abreviada subasta inversa, cuya finalidad es la de obtener bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización a un precio más bajo a través de un proceso de contratación simplificado y competitivo, es decir, que lo que prima es el precio.

   Así mismo, en la exposición de motivos de la Ley 1150 de 2007, esta determinó que la principal razón para la implementación de la subasta inversa es el ahorro que presenta para las arcas del Estado. De igual modo, que esta modalidad de selección funcionaría por su agilidad y simplicidad, regulando los requisitos mínimos para participar en los procesos de selección, ya que al realizar una puja pública incentiva la selección objetiva de los contratistas del Estado.

   Además, tal como está concebido el requisito, serían unas pruebas posiblemente subjetivas, dado que percibir el contenido calórico que se traduce en energía, los olores y la resistencia de los empaques por parte del grupo de operadores especiales que efectúen las pruebas, aquellos no percibirían lo mismo, en razón a que influyen variables como el tamaño y peso de cada individuo que realicen las pruebas, sensibilidad de gusto y olfato, entre otros, sin contar con las características propias de cada lote de comida liofilizada que varían en su fabricación.

   Como si lo anterior fuera poco, igualmente la Entidad debe analizar el costo que representa 10 muestras de cada menú ofertado, es decir 130 muestras en total con un costo aproximado de $12.179.180 pesos en solo muestras, inversión que tendría que hacer cada oferente interesado solamente en participar, esto sin tener en cuenta los costos administrativos y las pólizas de seriedad de oferta, etc. lo que hace que este requisito sea excluyente y evitaría la pluralidad de oferentes.

   Teniendo en cuenta que la legislación en la materia contractual prohibió todo lo que implique realizar inversión al oferente que apenas tiene meramente una expectativa de negocio, no se entiende como un oferente invertirá $13.000.000 aproximadamente sin tener la certeza de la ejecución del negocio contractual, lo que se traduce en una pérdida económica al oferente que no resulte adjudicatario del proceso.

   SOLICITUD:

   Respetuosamente solicitamos a la Entidad con relación a las muestras requeridas, modificar en el pliego de condiciones definitivo y en el Anexo No. 2 Especificaciones Técnicas Adicionales de Obligatorio Cumplimiento y que las muestras sean requeridas únicamente al contratista adjudicatario antes de la entrega total de las raciones liofilizadas que pretende adquirir el Ejército Nacional.

4. En la RELACIÓN MENÚS REQUERIDOS CON LOS APORTES NUTRICIONALES MÍNIMOS REQUERIDOS, observamos que existe contradicción para los parámetros de: Kilocalorías, grasas, carbohidratos y proteína, entre los aportes nutricionales mínimos

G&G LOGISTIC GROUP SAS

   requeridos en la tabla de los menús y los establecidos en las Especificaciones Técnicas Adicionales de Obligatorio Cumplimiento.

   Analizados entre ellos existen valores diferentes, tal como como se aprecia a continuación:

   En las especificaciones técnicas adicionales de obligatorio cumplimiento.

ÍTEM		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	CUMPLE / NO CUMPLE
1	Peso	Cada bolsa o elemento máximo debe pesar 145 gramos	
2	Dimensiones	Alto – mínimo 20 cm, máximo 25 cm máximo Ancho – mínimo 20 cm, 25 cm máximo Profundidad – mínimo 5 cm, máximo 10 cm	
3	Contenido Calórico Mínimo	400 kcal	
4	Mínimo de proteínas por empaque	4.5 gramos	
5	Mínimo de carbohidratos por empaque	60 gramos	
6	Mínimo de grasas por empaque	7 gramos	

   En relación menús requeridos con los aportes nutricionales mínimos requeridos

G&G OGISTIC GROUP SAS

	ITEM	LOS APORTES NUTRICIONALES MÍNIMOS REQUERIDOS	NO CUMPLE
1	Lasaña con Carne	• Kilocalorías mínimo 400 por empaque • Grasas mínimo 10 gramos por empaque • Carbohidratos mínimo 60 gramos por empaque • Proteína mínimo 20 gramos.	
2	Pasta Carbonara	• Kilocalorías mínimo 550 por empaque • Grasas mínimo 20 gramos por empaque • Carbohidratos mínimo 75 gramos por empaque • Proteína mínimo 20 gramos.	
3	Pasta con Salmon	• Kilocalorías mínimo 550 por empaque • Grasas mínimo 15 gramos por empaque • Carbohidratos mínimo 80 gramos por empaque • Proteína mínimo 20 gramos.	
4	Carne con Fideos	• Kilocalorías mínimo 550 por empaque • Grasas mínimo 20 gramos por empaque • Carbohidratos mínimo 65 gramos por empaque • Proteína mínimo 20 gramos.	
5	Arroz con Pollo, frijoles	• Kilocalorías mínimo 450 por empaque • Grasas mínimo 10 gramos por empaque • Carbohidratos mínimo 70 gramos por empaque • Proteína mínimo 20 gramos.	
6	Pasta Primavera	• Kilocalorías mínimo 450 por empaque • Grasas mínimo 15 gramos por empaque • Carbohidratos mínimo 60 gramos por empaque • Proteína mínimo 15 gramos.	
7	Pasta Alfredo con Pollo	• Kilocalorías mínimo 800 por empaque • Grasas mínimo 40 gramos por empaque • Carbohidratos mínimo 60 gramos por	

G&G LOGISTIC GROUP SAS

		empaque • Proteína mínimo 30 gramos.	
8	Arroz con Pollo	• Kilocalorías mínimo 600 por empaque • Grasas mínimo 20 gramos por empaque • Carbohidratos mínimo 60 gramos por empaque • Proteína mínimo 40 gramos.	
9	Trozos de carne en salsa blanca	• Kilocalorías mínimo 600 por empaque • Grasas mínimo 20 gramos por empaque • Carbohidratos mínimo 65 gramos por empaque • Proteína mínimo 25 gramos.	
10	Macarrones con carne de res y salsa picante	• Kilocalorías mínimo 450 por empaque • Grasas mínimo 12 gramos por empaque • Carbohidratos mínimo 60 gramos por empaque • Proteína mínimo 26 gramos.	
11	Carne de res molida, con frijoles y verduras	• Kilocalorías mínimo 600 por empaque • Grasas mínimo 25 gramos por empaque • Carbohidratos mínimo 60 gramos por empaque • Proteína mínimo 18 gramos.	
12	Pollo a la crema	• Kilocalorías mínimo 420 por empaque • Grasas mínimo 15 gramos por empaque • Carbohidratos mínimo 50 gramos por empaque • Proteína mínimo 15 gramos.	
13	Pollo y arroz teriyaki	• Kilocalorías mínimo 620 por empaque • Grasas mínimo 4.5 gramos por empaque • Carbohidratos mínimo 100 gramos por empaque • Proteína mínimo 30 gramos.	

SOLICITUD:

Respetuosamente solicitamos se aclare en el pliego de condiciones definitivo y el Anexo 2 Especificaciones Técnicas en lo relacionado con los parámetros anteriormente descritos impidiendo contradicción entre estos.

5. En el numeral 2.2.3. ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA HABILITANTE, señala los siguientes códigos UNSPSC:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50190000 Alimentos preparados y conservados	50192700 Platos combinados y empaquetados
90000000 Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	90100000 Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	90101800 Servicios de comida para llevar y a domicilio

G&G OGISTIC GROUP SAS

Teniendo como referencia el clasificador de Naciones Unidas publicado en la página SECOP:



Como se puede observar en la imagen, el segmento 90 corresponde a Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento; la familia 9010 corresponde a Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas); así mismo, la clase 901018 corresponde a Servicios de comida para llevar y a domicilio.

Vale la pena mencionar la definición de catering según la Real Academia Española RAE: Servicio de suministro de comidas y bebidas a aviones, trenes, colegios, etcétera. Otra definición corresponde al servicio que consiste en elaborar y/o servir bebidas y alimentos en un evento, un lugar público o un medio de transporte.

Como se puede observar en las definiciones, el código UNSPSC 90101800 solicitado para acreditar la experiencia habilitante, no corresponde con las necesidades de las Brigadas de Fuerzas Especiales que utilizan las raciones liofilizadas en los patrullajes por la facilidad en el transporte y preparación, y que no necesitan la intervención de terceros para su preparación o servicio a la hora de la alimentación de los soldados en campo.

Con preocupación debemos observar que la inclusión de este código 90101800 que corresponde a servicios de comida para llevar y a domicilio, no pretende una pluralidad de oferentes, sino por el contrario de alguna manera estaría favoreciendo a un oferente cuya experiencia es de catering como operador logístico, que no guarda relación alguna con las raciones liofilizadas, porque este producto es importado, no se produce en el país y su comercialización necesariamente implica relación directa con el fabricante principalmente de Estados Unidos así como el conocimiento en los documentos de venta libre, importación y trámites obligatorios ante el Invima. Tanto es así que me permito

G&G LOGISTIC GROUP SAS

mostrar como solo en los últimos cinco años el Ejército Nacional jamás ha incluido este código así como jamás ha exigido registro Invima al oferente:

AÑO	PROCESO	CÓDIGOS REQUERIDOS	ENTIDAD
2019	SAMC-259-CENAC-REGIONAL-USAQUEN-2019	24121500 CAJAS, BOLSAS Y SACOS PARA EMPAQUETADO 50192700 PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS	CENAC USAQUEN
2019	231/MDN-COGFM-JEMCO-SEMAI-DIADF-ARCON 2019	24121500 CAJAS, BOLSAS Y SACOS PARA EMPAQUETADO 50191500 SOPAS Y ESTOFADOS 50192700 PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS	COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES
2020	MC-186-CENAC-REGIONAL-USAQUEN-2020	50192700 PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS	CENAC USAQUEN
2022	SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA ELECTRONICA No. SASIE-065-CENAC-REGIONAL-USAQUEN-2022	50192700 PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS 50191500 SOPAS Y ESTOFADOS	CENAC USAQUEN
2024	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA No. 268-SAMC-CENACAVIACION-2024	50192700 PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS	CENAC AVIACION
2025	SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA SECOP II No. 038-SASI-SUADQ-INTR-2025	50192700 PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS 90101800 SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO	ADQUISICIONES

SOLICITUD:

Respetuosamente solicitamos a la entidad eliminar el código UNSPSC 90101800 Servicios de comida para llevar y a domicilio en razón a que no guarda relación directa con el objeto del proceso de selección, es decir ADQUISICION DE COMIDAS LIOFILIZADAS.

6. Por otro lado, observamos otra contradicción entre el pliego definitivo y el Anexo 2 Especificaciones Técnicas, y es el relacionado con la EXPERIENCIA HABILITANTE.

Lo anterior, en razón a que el Anexo 2 Especificaciones Técnicas prevé lo siguiente para los códigos UNSPSC:

La experiencia se deberá acreditar al menos con uno de los siguientes códigos establecidos en el clasificador de bienes y servicios en el tercer nivel para cada uno de los lotes correspondientes, así:

CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE
53102700	Uniformes
11162100	Tejidos o telas especiales

Como puede observarse, los códigos para uniformes y tejidos o telas especiales no guardan ninguna relación con el objeto a adquirir, esto es COMIDAS LIOFILIZADAS.

SOLICITUD:

Respetuosamente solicitamos aclarar estas contradicciones en el pliego de condiciones definitivo y en el Anexo 2 Especificaciones Técnicas.

7. Quienes gozamos de alta experiencia en el suministro de raciones liofilizadas para el Ejército Nacional, conocemos que existen en el mercado cerca de 6.000 raciones liofilizadas fabricadas

G&G
LOGISTIC GROUP SAS

en años anteriores, pero que estas no cuentan con registro de importación y por lo tanto no se le puede hacer una trazabilidad para establecer su origen y la forma de ingreso legal al país.

Resulta imperioso evitar que proveedores inescrupulosos pretendan a través de este proceso de selección abreviada introducir raciones liofilizadas con destino al Ejército Nacional Fuerzas Especiales.

SOLICITUD:

Respetuosamente solicitamos a la Entidad que exija como requisito obligatorio que las raciones liofilizadas que pretende adquirir el Ejército Nacional en esta selección abreviada tengan necesariamente tenga como fecha de fabricación el año 2025 y no antes.

8. Concordante con el numeral anterior, resulta necesario invitar a la Administración a impedir que proveedores inescrupulosos intenten a través de este proceso de selección abreviada introducir raciones liofilizadas adquiridas de manera irregular.

SOLICITUD:

Respetuosamente solicitamos a la Entidad exigir necesariamente únicamente al oferente adjudicatario, que presente al momento de la entrega de las raciones liofilizadas, el registro de importación donde tanto el supervisor del contrato como la Entidad misma puedan verificar la cantidad de raciones liofilizadas importadas, la fecha de fabricación de las mismas y el país de origen donde estas fueron fabricadas.

Las anteriores observaciones las realizo con la finalidad que el pliego de condiciones definitivo y El Anexo 2 Especificación Técnica sean claros, precisos, completos y se ajusten a las normas y principios de la contratación pública, que promueve la transparencia, selección objetiva, igualdad y competencia justa.

No siendo otro el motivo de la presente, agradecemos la atención prestada y quedamos a la espera de sus amables comentarios.

Atentamente,

ALVARO LEMA ARCILA
Representante Legal

El Comité Técnico Estructurador **se permite** a aclarar lo siguiente:

1. Es decir, dos comidas liofilizadas diferentes por menú. Esto significa que, para un día, la ración debe contener dos paquetes, cada uno con una comida liofilizada elaborada como una receta unificada y no como ingredientes separados combinados después.

2. El comité técnico estructurador **ACOGE** su observación y se permite Aclarar que atendiendo a que esta observación fue reiterativa por los oferentes y en cumplimiento de la Ley 80 de 1993, artículos 5 y 24, que consagran los principios de transparencia, economía, selección objetiva, igualdad de oportunidades y libre concurrencia. Se permite aclarar que todas estas regulaciones, tanto las nacionales como las internacionales, están diseñadas para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos, asegurando que los productos sean aptos para el consumo humano.

La normativa aborda aspectos clave como:

- Higiene y buenas prácticas de manufactura para evitar contaminaciones.
- Control de procesos, incluyendo HACCP, para minimizar riesgos sanitarios.
- Etiquetado y trazabilidad, asegurando que los consumidores tengan información clara sobre lo que están adquiriendo.
- Condiciones de almacenamiento y distribución que preserven la calidad del producto.
- Esto es fundamental para la comida liofilizada, ya que su elaboración involucra procesos que deben preservar los valores nutricionales sin comprometer la seguridad del consumidor.

Estas son algunas de las normas o regulaciones citadas

NORMATIVIDAD TÉCNICA	• NORMA TECNICA NTMD-0300: En la cual se establece el objeto, definiciones, requisitos, planes de muestreo y métodos de ensayo del item “COMIDA LIOFILIZADA” • INVIMA Resolución 5109 de 2005: Esta resolución establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y las materias primas de alimentos para consumo humano1. En otras palabras, se refiere a cómo deben etiquetarse los productos liofilizados para informar adecuadamente a los consumidores. • INVIMA Resolución 719 de 2015: La Resolución 719 clasifica los alimentos para consumo humano según el riesgo en salud pública. A partir de esta clasificación, el INVIMA emite distintas autorizaciones de comercialización2. Esto significa que los alimentos liofilizados también se evalúan en función de su riesgo para la salud pública. • Resolución 2674 de 2013: Esta resolución establece los requisitos sanitarios y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la producción, almacenamiento, transporte, distribución y expendio de alimentos en Colombia2. Aunque no es específica para la liofilización, es fundamental para garantizar la seguridad de todos los alimentos. • ISO 22000:2018: La norma ISO 22000 es un estándar internacional para sistemas de gestión de seguridad alimentaria. Proporciona un enfoque holístico para garantizar la seguridad a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo. • Normas del Codex Alimentarius: Establece normas internacionales para alimentos, respaldado por la FAO y la OMS. • Reglamentos de la FDA (EE.UU.), que incluyen requisitos de procesamiento y etiquetado. • Normativas de la UE, como el Reglamento 852/2004 sobre higiene de los productos alimenticios.

3. El Comité Técnico Estructurador **se permite** a aclarar lo siguiente:

Dado que dicha observación ha sido reiterada por los oferentes y en atención al cumplimiento de la Ley 80 de 1993, específicamente sus artículos 5 y 24, los cuales consagran los principios de transparencia, economía, selección objetiva, igualdad de oportunidades y libre concurrencia, se establece que las muestras de comida liofilizada serán trasladadas a la etapa de ejecución contractual.

En consecuencia, dichas muestras serán requeridas únicamente al adjudicatario, evitando exigencias previas que puedan afectar la equidad del proceso y garantizando el cumplimiento de los principios normativos mencionados.

4. El Comité Técnico Estructurador **acoge** la observación presentada y procede a aclarar lo siguiente:

Los diferentes menús establecidos pueden presentar variaciones en sus valores nutricionales, ya que cada uno está diseñado con composiciones específicas para atender distintas necesidades dietéticas y operativas. Sin embargo, es fundamental recalcar que todos los menús cumplen con los mínimos ideales para el consumo humano, garantizando un adecuado aporte nutricional.

Este aporte incluye parámetros esenciales como calorías, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales, los cuales han sido definidos conforme a las recomendaciones para una dieta equilibrada, asegurando que los productos sean funcionales y seguros dentro del contexto de su aplicación.

5. El comité se permite indicar que se acoge parcialmente, en el sentido que los códigos de clasificación relacionados presentan un amplio racero de oferentes que podría cumplir con el objeto contractual, sin que esto implique, como lo indica suspicazmente el interesado en un “Favorecimiento”, teniendo en cuenta que la planeación es fundamental para la entidad y vela por la aplicación a la pluralidad de oferentes, aunado a lo anterior se eliminará dicho código y se incorporará el código 50191500.

6. El comité se permite indicar que se acoge a la solicitud y verá reflejada en el pliego de condiciones definitivo.

7. El comité se permite indicar que se acoge parcialmente a su solicitud, en el sentido de solicitar que las raciones tengan fecha de fabricación mínimo del 2025.

8. El comité estructurador se permite indicar que se acoge a su solicitud, y se verá reflejada en el pliego de condiciones definitivo.

OBSERVACIONES PRESENTADAS POR INDUSTRIAL SUPPLY GROUP SAS, EL 26 DE MAYO DE 2025 A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA SECOP II.

INDUSTRIAL SUPPLY GROUP S.A.S.

Bogotá, mayo 23 de 2025

Oficio No. OB0021-23052025

Señores
EJÉRCITO NACIONAL
COMANDO DE ADQUISICIONES
Ciudad

Referencia: Observaciones al proyecto de pliego del proceso No.038-SASI-SUADQ-INTR-2025

Estimados señores;

Por la presente y una vez examinado los documentos que hacen parte del proceso de la referencia publicados en la página SECOP II, vemos algunas circunstancias y/o requisitos que nos llevan a realizar las siguientes observaciones:

I) Para el caso de la experiencia pedimos de manera comedida se excluya el código 90101800 solicitado como criterio de habilitación para la experiencia.

Hacemos el anterior petitorio, ya que el código mencionado hace referencia al servicio de restaurante con servicio a domicilio, código el cual no guarda relación alguna con el objeto del presente proceso, ni representa adecuadamente lo que se está buscando adquirir, ni corresponde con la naturaleza o características del bien que la entidad desea contratar.

II) Referente a lo establecido en las especificaciones técnicas del numeral 13, el cual refiere al cumplimiento como oferente de los procedimientos según el numeral 3.2.4 de la NTMD-0300, esto es, el registro ante el INVIMA, requerimos a la entidad no incluir este requisito o solicitarlo una vez adjudicado el contrato al oferente que sea seleccionado como contratista.

Así se permitiría al contratista seleccionado presentar los registros del INVIMA que apliquen para los productos objeto de la contratación, asegurando así lo requerido en el numeral 13.

III) Comedidamente solicito a la entidad incluir el año de fabricación de los productos a contratar sean del año 2025, con esto la entidad conseguiría que

INDUSTRIAL SUPPLY GROUP S.A.S.

se cumplan todos los estándares de calidad a lo largo del tiempo, con la última tecnología en los procesos de liofilización de los productos que se van a adquirir.

Atentamente,

CARLOS EDUARDO ESCOBAR CASTAÑEDA
C.C. No. 17.639.129
Representante Legal Suplente

El comité técnico estructurador **ACOGE** su observación y se permite Aclarar que atendiendo a que esta observación fue reiterativa por los oferentes y en cumplimiento de la Ley 80 de 1993, artículos 5 y 24, que consagran los principios de transparencia, economía, selección objetiva, igualdad de oportunidades y libre concurrencia. Se permite aclarar que todas estas regulaciones, tanto las nacionales como las internacionales, están diseñadas para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos, asegurando que los productos sean aptos para el consumo humano.

La normativa aborda aspectos clave como:

- Higiene y buenas prácticas de manufactura para evitar contaminaciones.
- Control de procesos, incluyendo HACCP, para minimizar riesgos sanitarios.
- Etiquetado y trazabilidad, asegurando que los consumidores tengan información clara sobre lo que están adquiriendo.
- Condiciones de almacenamiento y distribución que preserven la calidad del producto.
- Esto es fundamental para la comida liofilizada, ya que su elaboración involucra procesos que deben preservar los valores nutricionales sin comprometer la seguridad del consumidor.

Estas son algunas de las normas o regulaciones citadas

NORMATIVIDAD TÉCNICA	• NORMA TECNICA NTMD-0300: En la cual se establece el objeto, definiciones, requisitos, planes de muestreo y métodos de ensayo del item "COMIDA LIOFILIZADA" • INVIMA Resolución 5109 de 2005: Esta resolución establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y las materias primas de alimentos para consumo humano1. En otras palabras, se refiere a cómo deben etiquetarse los productos liofilizados para informar adecuadamente a los consumidores. • INVIMA Resolución 719 de 2015: La Resolución 719 clasifica los alimentos para consumo humano según el riesgo en salud pública. A partir de esta clasificación, el INVIMA emite distintas autorizaciones de comercialización2. Esto significa que los alimentos liofilizados también se evalúan en función de su riesgo para la salud pública. • Resolución 2674 de 2013: Esta resolución establece los requisitos sanitarios y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la producción, almacenamiento, transporte, distribución y expendio de alimentos en Colombia2. Aunque no es específica para la liofilización, es fundamental para garantizar la seguridad de todos los alimentos. • ISO 22000:2018: La norma ISO 22000 es un estándar internacional para sistemas de gestión de seguridad alimentaria. Proporciona un enfoque holístico para garantizar la seguridad a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo. • Normas del Codex Alimentarius: Establece normas internacionales para alimentos, respaldado por la FAO y la OMS. • Reglamentos de la FDA (EE.UU.), que incluyen requisitos de procesamiento y etiquetado. • Normativas de la UE, como el Reglamento 852/2004 sobre higiene de los productos alimenticios.

OBSERVACIONES PRESENTADAS POR FUERZA ELITE, EL 26 DE MAYO DE 2025 A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA SECOP II.

FUERZA ÉLITE OP

NIT 901.286.438-8

Bogotá D.C., mayo 26 de 2025

Señores
MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES – EJÉRCITO NACIONAL – COMANDO DE ADQUISICIONES – SUBDIRECCIÓN DE ADQUISICIONES
Ciudad

REFERENCIA: OBSERVACIONES PROYECTO PLIEGO DE CONDICIONES DEL PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA SECOP II No. 038-SASI-SUADQ-INTR-2025, CUYO OBJETO ES “LA ADQUISICIÓN (COMIDA LIOFILIZADA) DE BAJO PESO CON DESTINO A LA DIVISIÓN DE FUERZAS ESPECIALES, PARA LA VIGENCIA 2025”

ORLANDO PERDOMO VASQUEZ, domiciliado en la Avenida carrera 30 No 87-39 de Bogotá, identificado con C.C. No 79.555.079 expedida en Bogotá, en mi calidad de representante legal de FUERZA ELITE OP SAS, me permito presentar observaciones de la siguiente manera:

En Colombia, el marco normativo que rige las compras públicas está constituido principalmente por la Ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública), la Ley 1150 de 2007 —que introduce medidas para la eficiencia y transparencia en la contratación— y el Decreto 1082 de 2015, que compila y reglamenta el sistema de compras públicas. Estos instrumentos establecen los principios rectores de la contratación estatal, entre ellos los de transparencia, economía, responsabilidad, libre concurrencia, selección objetiva y eficiencia, los cuales deben ser observados en todas las etapas del proceso contractual.

Adicionalmente, la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente (CCE), creada por el Decreto 4170 de 2011, como órgano rector del sistema de compras públicas, ha expedido una serie de manuales, guías y lineamientos técnicos que orientan a las entidades estatales en la estructuración y ejecución de procesos contractuales eficientes, equitativos y conformes con el ordenamiento jurídico.

De conformidad con los lineamientos para la elaboración de estudios y documentos previos y el Manual para la elaboración de pliegos tipo y documentos del proceso, toda exigencia contenida en un proceso de contratación debe estar directamente relacionada con el objeto del contrato, contar con una justificación técnica, jurídica y económica, ser proporcional al riesgo que se busca mitigar, no constituir una barrera de entrada injustificada o discriminatoria y no limitar de manera irrazonable la pluralidad de oferentes ni restringir la libre competencia.

En ese sentido, la Guía para la Estructuración de Procesos de Contratación (CCE, versión 2020) establece de forma categórica que los requisitos habilitantes y los criterios de evaluación no deben convertirse en filtros arbitrarios o desproporcionados, especialmente cuando no guardan una relación de necesidad, pertinencia y proporcionalidad con el objeto contractual y los riesgos inherentes al mismo.

Asimismo, el Manual de Buenas Prácticas en la Contratación Pública (CCE, 2021) insta a las entidades contratantes a diseñar requisitos contractuales que respondan a las capacidades reales del mercado, fomenten la eficiencia en el uso de los recursos públicos, y amplíen la participación de todos los actores económicos, en especial de las micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYMES). En procesos como la subasta inversa, donde prima el principio de eficiencia, cualquier

FUERZA ÉLITE OP

NIT 901.286.438-8

Finalmente, con el ánimo de contribuir al desarrollo de un proceso competitivo, transparente y ajustado a la normativa vigente, reiteramos el llamado a la Entidad a revisar y ajustar los requisitos observados, en pro del interés general y del buen uso de los recursos públicos.

4. Solicitamos la exclusión del código UNSPSC 901018 por falta de relación con el objeto contractual

De conformidad con los principios de pertinencia, necesidad y racionalidad técnica que deben regir la estructuración de los procesos contractuales, previstos en la Guía para la Estructuración de Procesos de Contratación y los Lineamientos para la elaboración de estudios y documentos previos expedidos por Colombia Compra Eficiente, solicitamos eliminar del presente proceso el código UNSPSC 901018, en tanto no guarda relación objetiva ni técnica con el objeto contractual ni con la tipología del contrato que se pretende celebrar.

El uso de códigos del Clasificador de Bienes y Servicios debe estar estrictamente alineado con el objeto del contrato, conforme a lo previsto en el Artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, a fin de garantizar la adecuada identificación del bien o servicio a contratar, así como la correcta segmentación del mercado. Incluir códigos que no correspondan con el objeto del contrato puede:

Distorsionar la convocatoria al mercado, generando alertas erróneas a oferentes no idóneos o ajenos a la materia.

Limitar la participación de proveedores especializados, si el código vigente no permite una asociación directa con el objeto requerido.

Viciar la planeación del proceso, al no cumplir con el principio de coherencia normativa entre el objeto, la necesidad y el mercado potencial.

Por tanto, con base en lo anterior, y en observancia del principio de planeación debida, solicitamos respetuosamente que se elimine el código UNSPSC 901018 del presente proceso, a fin de garantizar la legalidad, idoneidad y efectividad del procedimiento contractual, conforme a los parámetros definidos por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente.

Cordialmente,

ORLANDO PERDOMO VASQUEZ
C.C. 79.555.079
Representante legal de: **FUERZA ELITE OP SAS**
NIT: 901.286.438-8
Dirección de Correspondencia: Avenida carrera 30 # 87-39
Teléfono: (601)7310719
E-mail: gerencia@fuerzaelite.com
info@fuerzaelite.com

FUERZA ÉLITE

NIT 901.286.438-8

requerimiento que implique una carga económica significativa para el oferente debe estar plenamente justificado en términos técnicos y jurídicos.

A la luz de estos principios y directrices, prácticas como la exigencia de muestras físicas costosas antes de la adjudicación, que generan gastos significativos para los oferentes, especialmente los ubicados fuera del lugar de entrega; la obligatoriedad de presentar fichas técnicas emitidas únicamente por el fabricante original, sin admitir documentos equivalentes o alternativos que acrediten las especificaciones requeridas; la restricción para que solo ciertos integrantes de propuestas plurales acrediten experiencia bajo reglas inflexibles; constituyen requisitos que pueden vulnerar los principios de libertad de concurrencia, selección objetiva y eficiencia, y que, en muchos casos, no responden a criterios razonables ni necesarios para garantizar la calidad del objeto a contratar.

Por lo tanto, respetuosamente solicitamos que los requisitos del proceso contractual en cuestión sean revisados y ajustados conforme a los principios constitucionales y legales, así como a las directrices de Colombia Compra Eficiente, en los siguientes aspectos:

1. Solicitamos que la exigencia de muestras físicas sea requerida únicamente al adjudicatario, una vez celebrado el contrato, y no en etapa precontractual, en atención al principio de economía y al carácter oneroso que representa para los proponentes, lo cual puede traducirse en una barrera de participación.

2. Solicitamos que se elimine la obligación de anexar fichas técnicas emitidas exclusivamente por el fabricante original, permitiendo la presentación de fichas técnicas o catálogos expedidos por distribuidores autorizados, agentes comerciales o documentos técnicos equivalentes, siempre que cumplan con la finalidad de demostrar las características del bien ofertado.

3. Solicitamos que se modifique el requisito relativo a la acreditación de experiencia en consorcios o uniones temporales, permitiendo que al menos uno de los integrantes acredite la totalidad de la experiencia exigida, con el fin de viabilizar la participación de propuestas plurales, fortalecer su competitividad y permitir el apalancamiento de capacidades entre sus miembros.

   Las figuras de proponentes plurales como los consorcios o uniones temporales, están concebidas precisamente para permitir la participación conjunta de empresas con distintas capacidades técnicas, financieras y operativas, y por tanto, imponer condiciones que impidan o dificulten la complementación entre sus miembros, contradice el objeto y finalidad de dichas estructuras asociativas.

Estas recomendaciones no solo fortalecen la legalidad y legitimidad del proceso de contratación, sino que además garantizan su conformidad con los mandatos del Decreto 4170 de 2011 y las herramientas normativas vigentes que promueven la contratación pública abierta, equitativa, transparente y eficiente.

En consecuencia, advertimos que mantener requisitos desproporcionados o inflexibles puede traducirse en la exclusión de oferentes idóneos, contrariando el principio de selección objetiva, limitando la pluralidad de oferentes y afectando la eficiencia de la contratación estatal, lo cual podría dar lugar a acciones jurídicas ante la jurisdicción contencioso administrativa o acciones preventivas ante los organismos de control competentes.

Avenida Carrera 30 No. 87-39 – Zip Code 111211- Bogotá – Móvil +57(310)3469692

El Comité Técnico Estructurador **acoge** la observación presentada y procede a aclarar lo siguiente:

Dado que dicha observación ha sido reiterada por los oferentes y en atención al cumplimiento de la Ley 80 de 1993, específicamente sus artículos 5 y 24, los cuales consagran los principios de transparencia, economía, selección objetiva, igualdad de oportunidades y libre concurrencia, se establece que las muestras de comida liofilizada serán trasladadas a la etapa de ejecución contractual.

1. En consecuencia, dichas muestras serán requeridas únicamente al adjudicatario, evitando exigencias previas que puedan afectar la equidad del proceso y garantizando el cumplimiento de los principios normativos mencionados.
2. Dichas muestras serán requeridas únicamente al adjudicatario, evitando exigencias previas que puedan afectar la equidad del proceso y garantizando el cumplimiento de los principios normativos mencionados.
3. El comité estructurador se permite indicar que no se acoge a su solicitud, toda vez que se debe garantizar la idoneidad por parte de los oferentes, si bien existe la posibilidad de aunar esfuerzos mediante consorcios y/o uniones temporales, se debe velar por el cumplimiento de la experiencia y del objeto contractual.
4. El comité se permite indicar que se acoge parcialmente, en el sentido que los códigos de clasificación relacionados presentan un amplio racero de oferentes que podría cumplir con el objeto contractual, sin que esto implique, como lo indica suspicazmente el interesado en un “Favorecimiento”, teniendo en cuenta que la planeación es fundamental para la entidad y vela por la aplicación a la pluralidad de oferentes, aunado a lo anterior se eliminará dicho código y se incorporará el código 50191500.

OBSERVACIONES PRESENTADAS POR MILITARY INDUSTRIES, EL 26 DE MAYO DE 2025 A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA SECOP II.

MILITARY INDUSTRIES

Observación No 1:

REGISTROS SANITARIOS: El oferente deberá cumplir con los procedimientos de ensayo establecidos en la norma técnica colombiana o normas AOAC vigentes que le apliquen, de acuerdo a los numerales 3.2.2. y 3.2.4. de la NTMD-0300.

El oferente debe garantizar que cuenta con disponibilidad de los 13 menús solicitados, sin embargo, previa coordinación con el supervisor del contrato se coordinara el suministro de al menos 6 sabores o estilos diferentes, en donde ningún sabor en particular debe exceder el 20% de la adquisición total de los productos.

En cuanto a estos requisitos, respetuosamente solicitamos aclarar si dichos requerimientos se cumplen únicamente diligenciando el formulario de especificaciones técnicas o se debe cargar algún documento soporte adicional.

Observación No 2:

ALCANCE DE LAS PRUEBAS: El oferente deberá suministrar 10 muestras de cada menú ofertado con el fin de ser probado por un grupo de operadores especiales, quienes efectuaran las pruebas relacionadas al contenido calórico, traducido en energía, pruebas de olores, resistencia de los empaques, mediante un ejercicio simulado que imiten las condiciones en futuras operaciones militares con el fin de evaluar su desempeño (pruebas de rendimiento físico, cruce de obstáculos entre otras). De igual forma las muestras se someterán a una prueba de alistamiento para el consumo donde se verificará el comportamiento luego de cocción por un lapso de tiempo máximo de 10 minutos.

En cuanto a este requerimiento y teniendo en cuenta que para la entrega de las muestras se debe hacer una inversión mínima de $12.179.180, de acuerdo al precio de referencia, muy respetuosamente solicitamos eliminar este requisito

La exigencia de muestras en un proceso de contratación por subasta se encuentra reglada en la Ley 80 donde establece que los procesos deben ser lo suficientemente claros y objetivos para garantizar la libre competencia y la igualdad de oportunidades. El artículo 25 de la Ley 80 establece que la contratación se debe realizar bajo los principios de transparencia, economía, responsabilidad y eficiencia.

Si bien la administración pública puede solicitar muestras o pruebas para evaluar las propuestas, estas exigencias no deben ser arbitrarias ni desproporcionadas. De acuerdo con la normativa, las muestras y pruebas deben ser necesarias para evaluar la calidad, idoneidad o características de los bienes o servicios que se van a contratar, pero no deben ser utilizadas como una barrera injustificada que limite la participación de los oferentes.

La solicitud de muestras debe estar claramente justificada en los pliegos de condiciones, y la misma debe ser proporcional a los objetivos del proceso de contratación. El criterio de que las pruebas o muestras solicitadas sean razonables y adecuadas para garantizar la calidad de lo contratado es fundamental para evitar que estas representen una carga excesiva para los participantes.

Dicha solicitud demuestra extralimitación de requisitos y vulneración de la libre participación, el artículo 13 de la Ley 80 de 1993 establece los principios que deben regir la contratación estatal, uno de los cuales es la libertad de concurrencia, lo cual garantiza que todos los interesados tengan igualdad de condiciones y que no se impongan requisitos que sean innecesarios, excesivos o que distorsionen la competencia.

En relación con los requisitos extralimitados o desproporcionados, la jurisprudencia de la Corte Constitucional de Colombia ha señalado que no es legal que las entidades estatales impongan requisitos que no estén justificados en el objeto del contrato, ya que esto podría violar los derechos de los oferentes a participar de manera libre y competitiva. En este contexto, los pliegos de condiciones deben ser claros, precisos y transparentes, evitando la creación de requisitos adicionales que puedan excluir indebidamente a oferentes que cumplen con los requisitos básicos.

Por ejemplo, en sentencias anteriores, la Corte Constitucional ha abordado situaciones en las que los pliegos de condiciones contenían exigencias desproporcionadas que limitaban el acceso de pequeñas y medianas empresas (PYMES) o incluso de empresas extranjeras. En tales casos, la Corte ha sostenido que las exigencias deben ser razonables y no deben alterar la competencia de manera injustificada.

Aunado a lo anterior, la Constitución Política de 1991, en su artículo 333, establece que el Estado fomentará la libre competencia y que cualquier limitación a la competencia debe estar debidamente justificada. Además, el artículo 40 garantiza el derecho de todos los ciudadanos a participar en la conformación, ejercicio y control del poder político, lo cual también incluye el derecho a participar de manera libre y equitativa en los procesos de contratación pública.

La Corte Constitucional ha establecido que la libre competencia es un principio fundamental dentro del proceso de contratación pública. Por lo tanto, cualquier exigencia que busque limitar o restringir la participación de los oferentes de forma indebida puede ser vista como una violación al principio constitucional de libre competencia y, por ende, ser susceptible de ser anulada.

Existen varios pronunciamientos de la Corte Constitucional y el Consejo de Estado que se han pronunciado sobre la validez de requisitos en los procesos de contratación pública. En general, la Corte ha defendido que el derecho a la participación libre y sin barreras está por encima de cualquier exigencia que no esté relacionada directamente con la necesidad del contrato. Si un requisito, como la entrega de muestras o pruebas, excede lo que es necesario para evaluar la oferta de manera objetiva, puede ser considerado un obstáculo a la competencia, vulnerando el derecho de libre participación.

La normativa vigente en Colombia establece que la compra pública debe ser eficiente y transparente, y cualquier exigencia de muestras, pruebas o requisitos adicionales debe estar estrictamente justificada y no debe limitar la libre competencia ni la participación de manera desproporcionada. Las entidades estatales deben garantizar que sus pliegos de condiciones sean claros, razonables y no impongan barreras innecesarias que perjudiquen a los oferentes. Cualquier exceso o extralimitación en los requisitos podría ser impugnado ante la justicia, ya que va en contra de los principios constitucionales de libre participación y competencia.

En virtud de lo anterior, y con el objetivo de promover un proceso más eficiente, competitivo y ajustado a la normativa vigente, solicito amablemente a la Entidad que las muestras sean requeridas al contratista, lo anterior teniendo en cuenta que los elementos a suministrar son

mínimo 130 unidades, lo que genera gastos adicionales innecesarios para oferentes de otras ciudades, no representa una inversión, y a menos de que se cuente con un laboratorio y el personal experto necesario para la comparación de cada uno de los elementos, sus características principales y sus componentes va a ser difícil que sean evaluadas con objetividad ya que a simple vista todas las muestras pueden cumplir con lo requerido de manera visual pero no sabemos si lo puede cumplir técnicamente, por lo anterior dichas muestras deberían ser solicitadas al adjudicatario y no al oferente pues esto no acredita la idoneidad del futuro contratista.

Reiteramos las posturas de acuerdo con el artículo 3 de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, donde las entidades públicas deben garantizar procesos de contratación abiertos, equitativos y eficientes.

Observación No 3:

El oferente debe anexar junto con la propuesta el catálogo o ficha técnica original del fabricante para cada uno de los ítems ofertados. Los documentos en idioma distinto al castellano deben ser presentados en su lengua original acompañado de la traducción oficial. La traducción oficial debe ser del mismo texto presentado.

En cada catálogo o ficha técnica original de fabricante del producto se debe identificar o evidenciar de manera clara la referencia, fabricante y características del ítem ofertado para facilitar la verificación de los requerimientos exigidos en las especificaciones técnicas del proceso por parte del Comité Técnico Evaluador.

Respetuosamente solicitamos a la Entidad, eliminar este requisito ya que requerir documentos de fábrica limitaría la pluralidad de oferentes.

Observación No 4:

En cuanto al requerimiento del numeral **2.2.4. ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE CONSORCIO, UNIÓN TEMPORAL O PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA:** En caso que la oferta se presente en unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura, i) Uno de los integrantes debe aportar como mínimo el treinta por ciento (30 %) de la experiencia solicitada la cual deberá corresponder a los códigos UNSPSC señalado en el Anexo No. 1 “datos del proceso; ii) los demás integrantes deben acreditar al menos el cinco por ciento (5 %) de la experiencia solicitada; y iii) sin perjuicio de lo anterior, solo uno (1) de los integrantes, si así lo considera pertinente, podrá no acreditar experiencia. En este último caso, el porcentaje de participación del integrante que no aporta experiencia en la estructura plural no podrá superar el diez por ciento (10 %).

Al unirse varios proponentes en una sola propuesta plural, pueden apalancar sus capacidades para cumplir con los requisitos de un proyecto que no podrían asumir de forma individual. Esto permite a los consorcios y uniones temporales ofrecer soluciones más robustas y completas para proyectos grandes o complejos. Los proponentes plurales permiten que pequeñas y medianas empresas (PYMES) participen en licitaciones de proyectos de mayor envergadura a los que no podrían acceder por sí solas. Al asociarse con empresas más grandes o con experiencia complementaria, estas empresas pueden competir en igualdad de condiciones con grandes corporaciones.

Al conformarse como consorcio o unión temporal, los proponentes están sujetos a responsabilidades y obligaciones conjuntas y solidarias ante el Estado, lo que garantiza que, ante incumplimientos, cualquier miembro del grupo pueda responder.

En resumen, los proponentes plurales en la contratación estatal en Colombia tienen la finalidad de mejorar la capacidad de ejecución de proyectos públicos, diversificar riesgos, fomentar la competencia, y promover la participación de empresas de diversos tamaños. Esto contribuye a la eficiencia y transparencia en los procesos de contratación estatal. Los consorcios o uniones temporales son convenios de asociación provenientes de la colaboración empresarial, mediante los cuales sus integrantes se unen y organizan mancomunadamente para lograr con mayor eficacia un fin común de contenido patrimonial y lucrativo, como lo es la obtención del derecho a ser adjudicatarios de un contrato estatal, compartiendo recursos, de toda índole, para su ejecución, así como las utilidades y los riesgos, para lo cual normalmente se utilizan apalancamientos técnicos y/o financieros

Por lo anterior, respetuosamente solicitamos que la Entidad permita que al menos uno de los integrantes del proponente plural realice la acreditación de la experiencia, con el lleno de los requisitos exigidos, hasta lograr el 50% del presupuesto asignado para el presente proceso (de 1 a 5 contratos) o 100% (de 6 a 10 contratos) o 150% (de 11 a 15 contratos) según aplique, lo anterior teniendo en cuenta la contratación estatal frecuentemente exige que los proponentes cuenten con un nivel significativo de experiencia técnica y solvencia financiera.

MAURICIO DUSSAN MEDINA
C.C 79.978.473
REPRESENTANTE LEGAL
MILITARY INDUSTRIES S.A.S
NIT. 900975479-2

1. El Comité Técnico Estructurador en atención al principio de claridad de los pliegos consagrado en el artículo 24 de la Ley 80 de 1993, y con el fin de garantizar la transparencia y la selección objetiva dentro del proceso contractual, se aclara lo siguiente:

El requisito de disponibilidad de los 13 menús exigidos se acredita con la información consignada en el formulario de especificaciones técnicas, dado que dicho documento constituye el mecanismo formal mediante el cual los oferentes presentan sus propuestas en el marco del proceso de selección.

Asimismo, en aplicación del principio de **buena fe**, se parte de la premisa de que los oferentes cuentan con los menús ofertados y que estos han sido incluidos conforme a los términos y condiciones establecidas desde el inicio del proceso.

Por lo anterior, no se requiere la presentación de un documento adicional que respalde la disponibilidad de los menús, salvo que en la etapa de ejecución contractual se determine la necesidad de verificaciones complementarias.

2. El Comité Técnico Estructurador **acoge** la observación presentada y procede a aclarar lo siguiente:

Dado que dicha observación ha sido reiterada por los oferentes y en atención al cumplimiento de la Ley 80 de 1993, específicamente sus artículos 5 y 24, los cuales consagran los principios de transparencia, economía, selección objetiva, igualdad de oportunidades y libre concurrencia, se establece que las muestras de comida liofilizada serán trasladadas a la etapa de ejecución contractual.

En consecuencia, dichas muestras serán requeridas únicamente al adjudicatario, evitando exigencias previas que puedan afectar la equidad del proceso y garantizando el cumplimiento de los principios normativos mencionados.

3. El Comité Técnico estructurador se permite indicar que se acoge parcialmente a su solicitud, teniendo en cuenta esto, se requerirá al oferente certificado en el cual se comprometa a entregar las fichas técnicas de las raciones emitidas por el contratista, una vez sea adjudicado el contrato.
4. El comité estructurador se permite indicar que no se acoge a su solicitud, toda vez que se debe garantizar la idoneidad por parte de los oferentes, si bien existe la posibilidad de aunar esfuerzos mediante consorcios y/o uniones temporales, sin embargo, se debe velar por el cumplimiento de la experiencia y cumplimiento del objeto contractual.

ORIGINAL FIRMADO
TC. ANDRADE ALVAREZ HAROL
Gerente del Proceso

ORIGINAL FIRMADO
SS. ALARCÓN HERNÁNDEZ DIEGO
Comité Técnico Estructurador

ORIGINAL FIRMADO
SP. ROJAS SISA JUAN CARLOS
Comité Técnico Estructurador

ORIGINAL FIRMADO
AS. CHRISTOPHER SILVA GUARNIZO
Comité Jurídico Estructurador