601-EPMSCMAN – AGECO -

Manizales,

Señores

COOPERATIVA COLANTA

CL 74 No 64A -51

Medellín, Antioquia

Asunto: Respuesta a observación.

Cordial Saludo,

En curso del Proceso denominado Selección Abreviada de Menor Cuantía mediante Subasta Inversa – SASI 01 de 2026, el 19 de enero del presente año se publicó el proceso contractual en SECOP II, (Proyecto de Estudios Previos, Proyecto de Pliegos de Condiciones).

Según el cronograma, los documentos del proceso (Proyecto de Estudios Previos, Proyecto de Pliegos de Condiciones), quedaron a disposición de los interesados por el termino de cinco (05) días hábiles, con el fin de que se pronunciaran respecto al proyecto de Estudios Previos y Pliego de Condiciones.

La persona jurídica COOPERATIVA COLANTA presento observación al proyecto del Pliego de Condiciones la cual procederemos a dar respuesta:

1. *Se solicita de manera atenta **separar en lotes los alimentos lácteos de los cárnicos**, toda vez que son productos de diferente naturaleza y composición, adicional los productos como atún en lata no es un cárnico. En las actuales condiciones el proceso está dirigido a comercializadores y excluye a las empresas productoras de los alimentos, que bien podrían presentar oferta separando los alimentos cárnicos de los lácteos.*

El EPMSC Manizales no ve razones técnicas, económicas y de mercado para separar los bienes que se encuentran en el Lote No 4, la estructuración por lotes se debió al estudio de mercado y los estudios previos que realizo la entidad.

En cuanto al atún en lata, están en lo cierto, no es un cárnico, pero para la entidad la adquisición de este producto se hace mediante el rubro presupuestal CARNES, PESCADOS, FRUTAS Y HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS; por lo cual este lote fue nombrado como CARNICOS, pero también lo hubiéramos podido nombrar CARNICOS

Y PESCADO, reiteramos que la estructuración de los lotes se debió al estudio de mercado.

2. *En el Anexo 3 de especificaciones técnicas no se identifica plenamente el producto requerido, en los documentos del proceso no se encuentran fichas técnicas de producto, se solicita publicarlas:*

El EPMSC Manizales, corregirá en los documentos definitivos del proceso (estudios previos y pliego de condiciones), de la siguiente manera:

1. PLATO COCINADO, LISTO PARA CONSUMIR, ENVASADO EN LATA, ELABORADO A PARTIR DE CARNE DE CERDO MEZCLADA CON SALSA, VERDURAS Y ESPECIAS NATURALES X 162 GRAMOS ALBONDIGAS EN SALSA
2. PRODUCTO CARNICO, PROCESADO, ESCALDADO, ELABORADO CON BASE DE CARNE DE RES Y CERDO, CON LA ADICION DE SUSTANCIAS DE USO PERMITIDO, INTRODUCIDO ENTRIPAS NATURALES O ARTIFICIALES APROBADAS PAQUETE DE 3 X 75 GR, SALCHICHA TIPO PARRILLERA
3. PRODUCTO CARNICO PROCESADO, ESCALDADO EN UNA MASA FINA Y HOMOGENEA, ELABORADA A BASE DE CARNE DE CERDO Y POLLO CON LA ADICION DE INGREDIENTES Y ADITIVOS PERMITIDOS X 180 GR. JAMONETA

En cuanto a las fichas técnicas; en los Estudios Previos y el Proyecto de Pliego de condiciones que contiene las especificaciones de cada producto en cada lote. Son los oferentes quienes en la presentación de la oferta deben aportar la ficha técnica de los productos ofertados la cual en la evaluación técnica y debe cumplir con las especificaciones contenidos en los estudios previos y el pliego de condiciones.

4. *No se encuentra en el mercado leche UHT caja adicionada con vitamina C, tal como requiere la especificación de los ítems 14 y 15 del lote 6:*

Referente a esta observación la entidad corregirá esta especificación técnica en los estudios previos y el pliego de condiciones definitivo, quedando de la siguiente manera:

LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA, MINIMO 1000 ML, CON VITAMINA A, D, HIERRO Y CALCIO ZINC. CAJA ENTRE 70 Y 80 DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE EMPAQUE, BAJO CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO, MANEJO Y TRANSPORTE. PRESENTACIÓN CAJA

LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA DESLACTOSADA, MINIMO 1000 ML, CON VITAMINA A, D, HIERRO Y CALCIO ZINC. CAJA ENTRE 70 Y 80 DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE EMPAQUE, BAJO CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO, MANEJO Y TRANSPORTE. PRESENTACIÓN CAJA

5. *Se solicita de manera atenta **quitar el requisito de las vitaminas A, C, hierro y calcio**, esta condición limita la pluralidad de oferentes, no se encuentra en el mercado leche con vitamina C. En su composición natural la leche aporta vitamina A, D, hierro y calcio.*

En cuanto a esta observación y después de hacer la corrección de la vitamina C, el EPMSC Manizales no retirara el requisito por cuanto el estudio de mercado se realizo con las siguientes especificaciones técnicas:

LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA, MINIMO 1000 ML, CON VITAMINA A, D, HIERRO Y CALCIO ZINC. CAJA ENTRE 70 Y 80 DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE EMPAQUE, BAJO CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO, MANEJO Y TRANSPORTE. PRESENTACIÓN CAJA

LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA DESLACTOSADA, MINIMO 1000 ML, CON VITAMINA A, D, HIERRO Y CALCIO ZINC. CAJA ENTRE 70 Y 80 DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE EMPAQUE, BAJO CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO, MANEJO Y TRANSPORTE. PRESENTACIÓN CAJA

6. *Adicional se solicita **permitir la presentación de bolsa UHT** toda vez que la vida útil del empaque bolsa UHT que es una bolsa coextruida de siete capas de alta barrera garantiza una duración sanitaria de 100 días desde su producción y representa un costo menor de producción por lo tanto un mayor ahorro para la entidad que la presentación de leche en caja UHT.*

Frente a esta observación debemos informar que El EPMSC Manizales requiere estos productos, para comercializar por parte del Expendio Central de Víveres a las Personas Privadas de la Libertad y se hace necesario el uso del empaque tipo caja debido a que los Privados de la Libertad lo conservan por varios días y no poseen refrigeradores en sus celdas.

El estudio de mercado y el presupuesto asignado a este proceso nos llevó a estructurarlo en ocho lotes, contrario a lo que ustedes manifiestan que:

> *Las condiciones actuales de la convocatoria al proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA** mediante **SUBASTA INVERSA N° 01 de 2026,** no son garantes de los principios de economía, transparencia, igualdad y publicidad que deben guiar todo proceso de compra de bienes y servicios de las entidades que ejecutan presupuesto del Estado.*
> *No permiten la pluralidad de oferentes y direcciona las características técnicas de los productos a referencias únicas limitando la participación y propuestas a comercializadores.*

Las condiciones técnicas exigidas en los estudios previos se diseñaron conforme a las preferencias de las Personas Privadas de la Libertad, quienes son los consumidores del Expendio Central de Víveres.

Las anteriores observaciones fueran estudiadas y aprobadas sus respuestas en reunión según Acta No 0164 del 28 de enero de 2026 por los comité de contratación.

Atentamente,

Doctor HENRY SANCHEZ MARIN
Director EPMSC Manizales

Revisado por: Olga Patricia Cortes Arango, Profesional Universitaria, Responsable Gestión Corporativa.
Lida Yanith Erazo Paladinez, Profesional Universitaria, Oficina Jurídica
Elaborado por: Dg Jhon Fredy Galvez Galvez, Responsable Contratación.
Fecha de elaboración: 28 – 01 - 2026
Archivo: CONTRATOS / CONTRATOS DE SUMINISTRO