

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO OBSERVACIONES Y RESPUESTAS	CÓDIGO: CT-FO-32	
		VERSIÓN No 02	Página 1 de 7
		FECHA:	23 12 2025
			

OBSERVACIONES Y RESPUESTAS 001

Lugar y fecha: **Cota, 05 de febrero 2026**

PROCESO DE CONTRATACIÓN DE SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA No. SASI 008-007-2026

OBJETO: SUMINISTRO DE CARNES FRIAS CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES”.

El Director General de la Regional Centro de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, en cumplimiento de los principios constitucionales y en especial las facultades que le confiere la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, ley 1474 de 2011, Ley 1882 de 2018, Decreto Ley 019 de 2012, Decreto 1082 de 2015, Decreto 2573 de 2014 y demás normas concordantes, se permite dar respuesta a las siguientes observaciones:

OBSERVACIÓN 1: COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC

OBSERVACION N° 1. AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

Villavicencio Meta, 29 de enero de 2026

Señores
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES – REGIONAL CENTRO
 Cota, Cundinamarca



Referencia: Selección Abreviada Por Subasta Inversa Electrónica No. 008-007-2026

Objeto: “SUMINISTRO DE CARNES FRIAS CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES”

La suscrita ANGELA VIANEY ALFONSO CUESTA, identificado con la cedula de ciudadanía N° 33.677.303 de Garagoa, actuando como Representante Legal de COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC, con NIT 901.347.572-1, de conformidad con las condiciones que se estipulan en el pliego de condiciones correspondiente a la contratación citada en el asunto, me permito Observar el Proyecto Pliego de Condiciones, así:

1. FACTOR LOGISTICO (VEHICULOS):

Teniendo en cuenta las particularidades logísticas de la ciudad de Leticia y la limitada disponibilidad de vehículos, se solicita a la entidad que se acepte que el vehículo presentado esté habilitado para cualquier tipo de transporte de alimentos, en razón a que el trayecto a realizar es mínimo (Aeropuerto – Base Militar).

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TITULO OBSERVACIONES Y RESPUESTAS	CÓDIGO: CT-FO-32		
		VERSIÓN No 02	Página 2 de 7	
		FECHA:	23	12
				

2. ANALISIS DE LABORATORIO MICROBIOLÓGICO:

La entidad solicita que los análisis microbiológicos se realicen ajustados a la Tabla 7., Sin embargo, revisada la normatividad no exige el requisito ... *detección de listeria monocytogenes /25g...*, por tanto, solicitamos se verifique este requisito.

Tabla 7. Requisitos microbiológicos para productos cármicos procesados crudos frescos congelados o no

Requisito	n	m	M	c
Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> , UFC/g	3	100	300	1
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i> , UFC/g	3	100	300	1
Detección de <i>Salmonella spp.</i> /25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1

en donde

- n = número de muestras que se van a examinar
- m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
- M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
- c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.

Atentamente,



ANGELA WANEY ALFONSO CUESTA

CC. 33.677.903 de Garagoa

Representante Legal

COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC

NIT 901347572-1

Email huevoslamaria2018@gmail.com

RESPUESTA QUE BRINDA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL CENTRO:

Frente a la observación:

El Comité Técnico Estructurador de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Centro, dentro del proyecto de pliego de condiciones del proceso de selección SASI No 008-007-2026, está solicitando como requisitos técnicos habilitantes lo siguiente en relación a la observación recibida:

Parte 1: FACTOR LOGISTICO

Nota 2: Entendiendo las particularidades logísticas en la ciudad de Leticia, se acepta que el vehículo presentado este habilitado para el transporte de alimentos sin ser indispensable que tenga sistema de congelación, al analizar que los trayectos son cortos; sin embargo, la carnes frías deberá ser transportada en cavas de icopor que permitan minimizar la perdida de cadena de frio (lo cual, será verificado en la ejecución por el administrador de los comedores de Leticia).

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TITULO OBSERVACIONES Y RESPUESTAS	CÓDIGO: CT-FO-32		
		VERSIÓN No 02	Página 3 de 7	
		FECHA:	23	12
		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Resistencia. Países Amigos. Juntos Construyamos.</small>		

Por lo anterior, **NO SE ACOGE** la solicitud del interesado, toda vez que la entidad frente a las particularidades logística en la ciudad de Leticia, ya estableció en el proyecto de pliegos las características del vehículo requerido.

Parte 2: ANALISIS DE LABORATORIO MICROBIOLÓGICO:

El Comité Técnico Estructurador de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Centro, dentro del proyecto de pliego de condiciones del proceso de selección SASI No 008-007-2026, está solicitando como requisitos técnicos habilitantes lo siguiente en relación a la observación recibida:

El oferente debe presentar los resultados de los Análisis de Laboratorio Microbiológicos de los siguientes productos:

No.	DESCRIPCION
1	CHORIZO DE 40 GRAMOS

El certificado debe ser expedido por un laboratorio avalado y autorizado por autoridades sanitarias y acreditado por la ONAC, para dar cumplimiento al art. 23. Laboratorios. De la Resolución 2674 de 2013. Y el análisis de laboratorio deberá contener los parámetros contenidos en la ficha técnica vigente como se muestra a continuación:

Nota 1: Los análisis de laboratorio deberán dar cumplimiento a los parámetros contenidos en la ficha técnica vigente de la entidad: **CHORIZO DE 40 GRAMOS:**

El producto debe cumplir con los siguientes parametros:

Tabla 7 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados crudos frescos

Requisito	n	m	M	C
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr	3	100	300	1
Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr	3	100	300	1
Detección de Salmonella/ 25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de Escherichia Coli /gr	3	100	400	1

Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados tabla 7- NTC 1325 (quinta Actualización)

Con respecto, a la observación la entidad **ACLARA**, que los parámetros requeridos para los análisis microbiológicos son los establecidos en la ficha técnica vigente, la cual hace parte integral del proceso, por lo cual los futuros oferentes deberán presentar en los resultados los mismos. De la misma manera, los parámetros para los análisis microbiológicos se establecieron con base en la *NTC 1325 (quinta actualización), tabla*

PROCESO				GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO OBSERVACIONES Y RESPUESTAS	CÓDIGO: CT-FO-32					
		VERSIÓN No 02		Página 4 de 7			
		FECHA:	23	12	2025		

7 requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados y aunque el interesado hace mención de otra normatividad no hace ninguna especificación.

OBSERVACIÓN 2: SALSAMENTARIA MARTMORE S.A.S

Parte 1: PRECIOS DE REFERENCIA

Bogotá D.C., febrero 04 de 2026

REFERENCIA:

Observaciones al PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES del proceso de Selección Abreviada por Subasta Inversa Electrónica No. 008-007-2026, presentadas dentro del término establecido en el cronograma del proceso.

1. OBSERVACIÓN AL ANÁLISIS DE PRECIOS – ESTUDIO DE MERCADO

Respetuosamente nos permitimos presentar observación frente al análisis de precios elaborado para el proceso de adquisición de SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA No. 008-007-2026, ADMINISTRADO POR LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES.

De acuerdo con la información publicada, el estudio de mercado se realizó con base en tres (3) cotizaciones, presentadas por las empresas Doña Cleofe, Jacler y Salsamentaria Martmore. No obstante, se evidencia que para la determinación del valor de referencia se tomó únicamente la cotización de menor valor, sin realizar el cálculo del precio promedio, tal como lo indica el objetivo de un estudio de mercado.

A manera de ejemplo, para varios ítems se observa que:

- Los valores entre proveedores presentan **diferencias significativas**, llegando en algunos casos a variaciones superiores al 25 % y 30 % entre la cotización más baja y la más alta.
- A pesar de contar con tres precios distintos, el valor seleccionado coincide exactamente con el **menor precio cotizado**, lo cual no corresponde a un promedio aritmético ni a un análisis representativo del mercado.

Es importante resaltar que un **precio promedio** debe resultar del análisis conjunto de **todas las cotizaciones recibidas**, y no de la selección del menor valor, ya que esta práctica:

1. **Distorsiona el estudio de mercado**, al no reflejar los precios reales del sector.
2. **Desconoce las condiciones de calidad**, materias primas, procesos productivos, cumplimiento de normas sanitarias, cadena de frío y trazabilidad, factores determinantes en productos alimenticios como los embutidos.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TITULO OBSERVACIONES Y RESPUESTAS	CÓDIGO: CT-FO-32		
		VERSIÓN No 02	Página 5 de 7	
		FECHA:	23	12
		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Resistencia. Países Amigos. Juntos Construyamos.</small>		



3. Genera un **impacto negativo en la subasta**, puesto que, al partir de un valor ya calculado con el menor precio, los oferentes deben reducirlo aún más, creando un escenario económicamente inviable para proveedores que garantizan calidad y cumplimiento.
4. **Limita la pluralidad de oferentes**, dejando por fuera a empresas que trabajan con estándares reales de calidad y sostenibilidad del suministro.

Tratándose de productos alimenticios, el precio no debe analizarse únicamente desde el costo mínimo, sino desde una visión integral que garantice **calidad, inocuidad, continuidad y cumplimiento normativo**, en concordancia con los principios de **planeación, selección objetiva y eficiencia** que rigen la contratación estatal.

Por lo anterior, solicitamos respetuosamente que el **precio promedio sea recalculado teniendo en cuenta la totalidad de las cotizaciones recibidas**, de manera que el valor de referencia refleje condiciones reales de mercado y permita una participación equilibrada y objetiva de los oferentes en la subasta.

RESPUESTA QUE BRINDA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL CENTRO:

Frente a la observación:

Los Comités Estructuradores Técnico y Económico de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Centro, para la presentación de los precios de referencia analizaron el comportamiento del IPC que ascendió a cierre del mes de diciembre 2025 a 5,1%; de la misma manera en el mismo boletín técnico del DANE se indica que la división de Alimentos y bebidas no alcohólicas fue 5,07%.

Por otro lado, se analizaron las cotizaciones recibidas por medio de la plataforma SECOP II, las allegadas por correo electrónico y el contrato actual de suministro de carnes frías. Y se concluyó que la variación porcentual entre el menor valor de las cotizaciones recibidas y el último contrato suscrito esta entre el 25% y el 40% (margen para condiciones de calidad, inocuidad, continuidad y cumplimiento normativo), por lo expuesto la metodología usada tiene en cuenta los valores recibidos en las cotizaciones y son superiores al Índice de precios al consumidor que sirve de base para entender el comportamiento del mercado.

Por lo anterior, en un marco de eficiencia y economía de los recursos estatales, necesarios para atender la misión institucional y nuestro cliente final las fuerzas militares (en concordancia con la partida de alimentación), la entidad **NO ACOGE** la solicitud del interesado de realizar variaciones a los precios de referencia.

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO OBSERVACIONES Y RESPUESTAS	CÓDIGO: CT-FO-32	
		VERSIÓN No 02	Página 6 de 7
		FECHA:	23
			

Parte 2: ANALISIS DE LABORATORIO MICROBIOLÓGICO

2. Con respecto al requisito del numeral 4.3.1 **CONDICIONES TÉCNICAS ESPECIALES DEL BIEN A ADQUIRIR**, en el ítem de análisis de laboratorio, donde se requiere:

El oferente debe presentar los resultados de los Análisis de Laboratorio Microbiológicos de los siguientes productos:

No.	DESCRIPCIÓN
1	CHORIZO DE 40 GRAMOS

El certificado debe ser expedido por un laboratorio avalado y autorizado por autoridades sanitarias y acreditado por la ONAC, para dar cumplimiento al art. 23. Laboratorios. De la Resolución 2674 de 2013. Y el análisis de laboratorio deberá contener los parámetros contenidos en la ficha técnica vigente como se muestra a continuación:

Nota 1: Los análisis de laboratorio deberán dar cumplimiento a los parámetros contenidos en la ficha técnica vigente de la entidad: Presentando para esto la Tabla 7 de la NTC 1325 con los requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados crudos frescos que el chorizo de 40 gramos debe cumplir y aclarando en las notas posteriores:

Nota 2: Los análisis de laboratorio deberán estar a nombre del oferente.

Nota 3: Una vez adjudicado el proceso, la Entidad podrá exigir en cualquier momento durante la ejecución del contrato, los análisis de todos o algunos de los productos contratados.

SALSAMENTARIA MARTMORE S.A.S. BOGOTÁ, D.C. – COLOMBIA / PLANTA: Carrera 34 A No. 3 – 35 / PBX: 2778349
e-mail: ventas@martmore.co

Nota 3: Los análisis deberán tener como máximo seis (06) meses de expedición al momento de la presentación de la oferta a la entidad y se deberán presentar los resultados de la toma a una (1) muestra del producto solicitado.

Nota 4: Será causal de rechazo cuando el Oferente no allegue con la presentación de su propuesta, los laboratorios exigidos anteriormente.

Atendiendo a lo establecido en la **Nota 4**, solicito hacer claridad sobre la **Nota 3**, específicamente en lo referente a: “y se deberán presentar los resultados de la toma a una (1) muestra del producto solicitado.”

Esto quiere decir que no será necesario realizar el análisis a tres muestras seriadas del mismo lote de chorizo, de acuerdo a lo establecido en la citada Tabla 7 de la NTC 1325, donde se relacionan los requisitos microbiológicos solicitados, o es necesario realizar este análisis microbiológico tal como fue requerido en la licitación de septiembre de 2025 proceso No. 008-053-2025.

Agradeciendo su atención.

Atentamente,


 GERENCIA
 JOSE GERMANI MORENO RUBIO
 REPRESENTANTE LEGAL
 SALSAMENTARIA MARTMORE S.A.S.
 NIT: 860052527-2

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TITULO OBSERVACIONES Y RESPUESTAS	CÓDIGO: CT-FO-32	
		VERSIÓN No 02	Página 7 de 7
		FECHA:	23 12 2025
		 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small> <small>Reiniciamos. Fortalecemos. Avanzamos. Construimos.</small>	

RESPUESTA QUE BRINDA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL CENTRO:

Frente a la observación: El Comité Técnico Estructurador de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Centro, dentro del proyecto de pliego de condiciones del proceso de selección SASI No 008-007-2026, está solicitando como requisitos técnicos habilitantes lo siguiente en relación a la observación recibida:

Nota 4: *Los análisis deberán tener como máximo seis (06) meses de expedición al momento de la presentación de la oferta a la entidad y se deberán presentar los resultados de la toma a una (1) muestra del producto solicitado.*

Con respecto, a la observación la entidad **ACLARA**, que los parámetros requeridos para los análisis microbiológicos son los establecidos en la ficha técnica vigente, la cual hace parte integral del proceso. Que existió un error al indicar el número de muestras requeridas, el cual se corrige en la expedición de los pliegos definitivos del proceso, de la siguiente manera:

Nota 4: *Los análisis deberán tener como máximo seis (06) meses de expedición al momento de la presentación de la oferta a la entidad y se deberán presentar los resultados de la toma a tres (3) muestras del producto solicitado.*

Atentamente,

ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO

Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo
 Director Agencia Logística Regional Centro

ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO

Elaboró: Edwin Restrepo Aristizabal
 Cargo: Comité Técnico Estructurador

ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO

Revisó: Wilson Alexander Gómez Uribe
 Coordinador de Contratos