

|                                                                                   |                                        |                                     |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------|--------------|
|  | SECCION COMPRAS-CONTRATOS              |                                     |              |
|                                                                                   | <b>FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN</b> | FECHA<br>16/01/2020                 | VERSIÓN<br>2 |
|                                                                                   |                                        | Página 1 de 13<br>CCSFA-SUCOM-FR-13 |              |

### PROCESO COMPETITIVO ABREVIADO – PCABREVIADO-007-CCSFA-2025

El Casino Central de Suboficiales FAC, solicita propuesta para el siguiente proceso:  
**“MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE EQUIPOS ELECTRÓNICOS GASODOMÉSTICOS, REFRIGERACIÓN Y VENTILACIÓN INDUSTRIAL DEL CASINO CENTRAL DE SUBOFICIALES FAC SEDE ANDES EN BOGOTA D.C Y SEDE LAS DELICIAS EN TOCAIMA CUNDINAMARCA, PARA LA VIGENCIA 2025.”**

Su propuesta debe ser entregada en sobre sellado en **ORIGINAL Y DOS (2) COPIAS** de **MANERA FÍSICA** de acuerdo a los requisitos y plazos establecido en el cronograma, en la Subsección de Contratos del Casino Central de Suboficiales FAC, con copia al correo [analista.ccsfa@fac.mil.co](mailto:analista.ccsfa@fac.mil.co), en la Carrera 61 # 96-02 barrio Andes de la ciudad de Bogotá D.C., Telefono de contacto 6015938502 ext 525

**Nota:** De entregase la oferta posterior a la hora y fecha establecida, su oferta **no será recibida**. La propuesta deberá presentarse foliada.

| ELEMENTOS                     | DESCRIPCIÓN MANTENIMIENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | TOTAL | UBUCACIÓN             | EJECUCIÓN       |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------|-----------------|
| FUENTE DE AGUA MURO DE GRADOS | <b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y RECUPERATIVO A TODO COSTO:</b> Verificación y limpieza de unidad, filtros, tubería de alimentación, racores, sistema eléctrico, conexiones de alimentación eléctrico, verificación de fugas en la pared y compra e instalación de bomba y de elementos para garantizar el correcto funcionamiento.                               | 01    | Jardín                | 1 MANTENIMIENTO |
| HORNO CONVENCIONA             | <b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO:</b> Cambio de control principal, limpieza general del equipo, cambio de terminales y uniones sulfatadas, verificación de partes eléctricas, sensores y sonda de temperatura, verificación y cambio de tarjeta electrónica en caso de fallas, control de temperatura, pruebas y ajuste de partes externas del equipo. | 01    | Cocina principal      | 1 MANTENIMIENTO |
| ESTUFA                        | <b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO y CORRECTIVO A TODO COSTO:</b> Mantenimiento general: cambio de fistos, revisión y limpieza de cuerpo con desengrasante y desincrustante industrial. Revisión y mantenimiento de válvulas de control de gas, tubo cobre, racores,                                                                                                  | 02    | Cocina principal (01) | 1 MANTENIMIENTO |
| ESTUFA                        | cambio pilotos, limpieza flautas, Medición de emisión de gas y monóxido de carbono, Detección de fugas de gas y corrección del equipo (no en vía de instalación de gas). Calibración de flamas, regulador, lubricación de partes móviles, válvulas y controles con grasa de alta temperatura.                                                                  | 01    | Cocina Campestre (01) | 1 MANTENIMIENTO |

**SECCION COMPRAS-CONTRATOS****FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN**FECHA  
16/01/2020VERSIÓN  
2

Página 2 de 13

CCSFA-SUCOM-FR-13

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |                       |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------|------------------------|
| CUARTO FRIO<br>REFRIGERACIÓN                                                      | <b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO:</b> Conexión de paramétrica (tiempo de defrost, parada de compresor, encendido de resistencias) Mantenimiento y arreglo de drenajes verificación de fugas y corrección mediante barrido con nitrógeno a los sistemas de refrigeración con presión de 400 psi y limpieza con gas limpiador R141, rectificación de fugas con soldadura de plata, lavado y desengrase de evaporador y condensador Mantenimiento preventivo de elementos y componentes del sistema eléctrico y electrónico: switches, sonda de temperatura, breakers, contactores, control de temperatura, térmicos. Revisión de unidad compresora, amperaje, voltaje, aceite, verificación y mantenimiento de serpentín y condensador, resistencias, desagüe, nivelación de carga de gas y presiones del sistema.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 01 | Cocina principal      | <b>1 MANTENIMIENTO</b> |
| CUARTO FRIO<br>(CONGELACIÓN)                                                      | <b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO:</b> Conexión de parametria (tiempo de defrost, parada de compresor, encendido de resistencias) Mantenimiento y arreglo de drenajes verificación de fugas y corrección mediante barrido con nitrógeno a los sistemas de refrigeración con presión de 400 psi y limpieza con gas limpiador R141, rectificación de fugas con soldadura de plata, lavado y desengrase de evaporador y condensador Mantenimiento preventivo de elementos y componentes del sistema eléctrico y electrónico: switches, sonda de temperatura, breakers, contactores, control de temperatura, térmicos. Revisión de unidad compresora, amperaje, voltaje, aceite, verificación y mantenimiento de serpentín y condensador, resistencias, desagüe, nivelación de carga de gas y presiones del sistema.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 01 | Cocina principal      | <b>1 MANTENIMIENTO</b> |
| NEVERAS<br>INDUSTRIALES DE DOS<br>CUERPOS MIXTAS<br>CONGELACIÓN-<br>REFRIGERACIÓN | <b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO A TODO COSTO:</b> Verificación y rectificación de fugas de refrigerante de todo el equipo con soldadura de plata Barrido con nitrógeno a toda la tubería de baja y alta del equipo para descartar impurezas y fugas. Realización de vacío a todo el sistema con bomba de vacío. Nivelación de carga de gas. Limpieza con químico desincrustante e hidro lavadora a serpentines de las Evaporadoras. Limpieza con químico desincrustante e hidro lavadora a serpentines a la unidad condensadora. Limpieza y engrase de motores ventiladores del evaporadores y condensador. Verificación de voltaje y amperaje del equipo. Des taponamiento de desagüe y puesta en servicio. Verificación de indicadores de comportamiento: presiones de alta y baja en circuito refrigerado, consumo de amperios del equipo, configuración del controlador electrónico. Ajuste y calibración de partes móviles y mecánicas, verificación y mantenimiento de motores ventiladores y aspas, Ajuste de tornillería. Revisión de condiciones de operación, cambio de sellos por condición o escapes. | 04 | Cocina principal (04) | <b>1 MANTENIMIENTO</b> |

|  |                                        |                     |
|--|----------------------------------------|---------------------|
|  | <b>SECCION COMPRAS-CONTRATOS</b>       |                     |
|  | <b>FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN</b> | FECHA<br>16/01/2020 |
|  | VERSIÓN<br>2                           |                     |
|  |                                        | Página 3 de 13      |
|  |                                        | CCSFA-SUCOM-FR-13   |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |                  |                 |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------|-----------------|
| PARRILLA               | MANTENIMIENTO PREVENTIVO CORRECTIVO A TODO COSTO: Limpieza quemador por la zona de la llama y ranuras de la protección. Cepillado con desengrasante y desincrustante. Revisión difusores, limpieza colectores de grasa. Revisión uniones, sujetores y conectores. Reajustar o cambiar si es necesario. Revisión bisagras y ruedas. Cambio de perillas y fistos | 01 | Cocina principal | 1 MANTENIMIENTO |
| LAVADORAS INDUSTRIALES | MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Verificación y mantenimiento de control digital electroválvula, válvula de paso de agua, nivel de agua, bombas de drenaje, motor, centrífugo y estacionario limpieza de tina y partes con hidro lavadora, verificación de funcionamiento y cambio de elementos por condición para garantizar su correcto funcionamiento.             | 01 | Cuarto de lavado | 1 MANTENIMIENTO |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |                  |                 |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------|-----------------|
| MAQUINA EXPRESO (CAPUCHINERA) | MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Verificación y limpieza de unidad, filtros, tubería de alimentación, racores, sistema eléctrico, conexiones de alimentación eléctrico, verificación de fugas, calibración de agua, Instalación de ducto de filtro de agua a máquina y así mismo su unidad de filtro y garantizar el correcto funcionamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 02 | Campestre        | 1 MANTENIMIENTO |
| NEVERA HORIZONTAL             | MANTENIMIENTO PREVENTIVO A TODO COSTO: Verificación y rectificación de fugas de refrigerante de todo el equipo con soldadura de plata Barrido con nitrógeno a toda la tubería de baja y alta del equipo para descartar impurezas y fugas. Realización de vacío a todo el sistema con bomba de vacío. Nivelación de carga de gas. Limpieza con químico desincrustante e hidro lavadora a serpentines de las Evaporadoras. Limpieza con químico desincrustante e hidro lavadora a serpentines a la unidad condensadora. Limpieza y engrase de motores ventiladores del evaporadores y condensador. Verificación de voltaje y amperaje del equipo. Lavado y desengrase general del equipo. Des.taponamiento de desagüe y puesta en servicio. Verificación de indicadores de comportamiento: presiones de alta y baja en circuito refrigerado, consumo de amperios del equipo, configuración del controlador electrónico. Ajuste y calibración de partes móviles y mecánicas, verificación y mantenimiento de motores ventiladores y aspas, Ajuste de tornillería. Revisión de condiciones de operación. | 01 | COCINA PRINCIPAL | 1 MANTENIMIENTO |

|                                                                                   |                                        |                     |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|--------------|
|  | <b>SECCION COMPRAS-CONTRATOS</b>       |                     |              |
|                                                                                   | <b>FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN</b> | FECHA<br>16/01/2020 | VERSIÓN<br>2 |
|                                                                                   |                                        | Página 4 de 13      |              |
| CCSFA-SUCOM-FR-13                                                                 |                                        |                     |              |

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |                   |                        |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------|------------------------|
| AIRES ACONDICIONADOS | <b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO:</b> Verificación y limpieza con hidro lavadora de unidad condensadora y unidad evaporadora, mantenimiento por corrosión de filtros, racores, quinceañería deteriorada, limpieza de tarjeta electrónica, conexiones eléctricas, verificación de fugas, nivelación de carga de gas si es necesario, verificación de partes exteriores por faltas de recubrimiento, cambio o mantenimiento de elementos para garantizar el correcto funcionamiento. | 02 | Cuarto de Equipos | <b>1 MANTENIMIENTO</b> |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------|------------------------|

|                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |                       |                        |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------|------------------------|
| CAMPANA Y SISTEMA DE EXTRACCIÓN                                     | <b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO:</b> Desmante y limpieza de rejillas, extracción de grasa y lavado de campana, desmante, limpieza y montaje de codos y uniones, limpieza de ductos, corrección de trayecto ductos (uniones, empaques, correcciones fugas) empaques, silicona, tornillería. Mantenimiento en el techo de sistema de extracción, verificación de motor extractor, verificación de partes eléctricas, rodamientos, sellos, balanceo de blower, verificación de bornera y conexiones, tapas y estructura, lubricación del sistema. Cambio de chumaseras y correas, tornillos empaques Sellos- silicona.                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 02 | Cocina principal (01) | <b>1 MANTENIMIENTO</b> |
|                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    | Cocina Campestre (01) | <b>1 MANTENIMIENTO</b> |
| ESTUFA (TIPO ENANA)                                                 | <b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO:</b> Mantenimiento general: cambio de fístos, revisión y limpieza de cuerpo con desengrasante y desincrustante industrial. Revisión y mantenimiento de válvulas de control de gas, tubo cobre, racores, cambio pilotos, limpieza flautas, Medición de emisión de gas y monóxido de carbono, Detección de fugas de gas y corrección del equipo (no en vía de instalación de gas). Calibración de flamas, regulador, lubricación de partes móviles, válvulas y controles con grasa de alta temperatura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 04 | Cocina principal      | <b>1 MANTENIMIENTO</b> |
| NEVERAS INDUSTRIALES DE UN CUERPOS MIXTAS CONGELACIÓN-REFRIGERACIÓN | <b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO:</b> Limpieza general con químico desincrustante e hidro lavadora, limpieza a la unidad condensadora. Verificación y rectificación de fugas de refrigerante de todo el equipo con soldadura de plata Barrido con nitrógeno a toda la tubería de baja y alta del equipo para descartar impurezas y fugas. Realización de vacío a todo el sistema con bomba de vacío. Nivelación de carga de gas, verificación de motores ventiladores del evaporadores y condensador. Verificación de voltaje y amperaje del equipo. Des.taponamiento de desagüe y puesta en servicio. Verificación de indicadores de comportamiento: presiones de alta y baja en circuito refrigerado, consumo de amperios del equipo, configuración del controlador electrónico. Ajuste y calibración de partes móviles y mecánicas. Ajuste de tornillería. Revisión de condiciones de operación, cambio de sellos por condición o escapes. | 01 | Cocina Campestre (01) | <b>1 MANTENIMIENTO</b> |

|                                                                                   |                                        |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------|
|  | <b>SECCION COMPRAS-CONTRATOS</b>       |                   |
|                                                                                   | <b>FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN</b> |                   |
|                                                                                   | FECHA<br>16/01/2020                    | VERSIÓN<br>2      |
|                                                                                   |                                        | Página 5 de 13    |
|                                                                                   |                                        | CCSFA-SUCOM-FR-13 |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |                                                                               |                 |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| AIRE ACONDICIONADO | <b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO:</b> Verificación y limpieza de unidad condensadora y unidad evaporadora, filtros, racores, tarjeta electrónica, conexiones eléctricas, verificación de fugas, nivelación de carga de gas, nivelación de presiones por alta y baja, verificación de partes exteriores, medición de voltaje y amperaje, verificación de unidad compresora y conexiones, medición de capacitores, Verificación de breaker matic, cambio o instalación de rubatex afectado. Cambio de bomba de agua.                                                                                                                                                                                                         | 01 | Habitación: 8                                                                 | 1 MANTENIMIENTO |
| AIRE ACONDICIONADO | <b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO A TODO COSTO:</b> Verificación y limpieza de unidad condensadora y unidad evaporadora, filtros, racores, tarjeta electrónica, conexiones eléctricas, verificación de fugas, nivelación de carga de gas, nivelación de presiones por alta y baja, verificación de partes exteriores, medición de voltaje y amperaje, verificación de unidad compresora y conexiones, medición de capacitores. Verificación de breaker matic, cambio o instalación de rubatex afectado.                                                                                                                                                                                                                                               | 19 | Habitación: 1,2,3,4,5,6,7, 101,102,103, 104,105,106, 201,202,203, 204,205,206 | 1 MANTENIMIENTO |
| AIRE ACONDICIONADO | <b>MANTENIMIENTO CORRECTIVO A TODO COSTO:</b> Verificación y limpieza de unidad condensadora y unidad evaporadora, filtros, racores, tarjeta electrónica, conexiones eléctricas, verificación de fugas, nivelación de carga de gas, nivelación de presiones por alta y baja, verificación de partes exteriores, medición de voltaje y amperaje, medición de capacitores. Verificación de breaker matic, cambio o instalación de rubatex afectado. Cambio de compresor y filtros: Desmonte de compresor actual realizando limpieza a la tubería con gas limpiador, verificación y corrección de fugas, vacío al sistema con bomba de vacío, instalación de compresor nuevo, carga de gas y nivelación de presiones, puesta en marcha del equipo. | 03 | Comedor segundo piso (auditorio)                                              | 1 MANTENIMIENTO |
| AIRE ACONDICIONADO | <b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO A TODO COSTO:</b> Verificación y limpieza de unidad condensadora y unidad evaporadora, filtros, racores, tarjeta electrónica, conexiones eléctricas, verificación de fugas, nivelación de carga de gas, nivelación de presiones por alta y baja, verificación de partes exteriores, medición de voltaje y amperaje, medición de capacitores. Verificación de breaker matic, cambio o instalación de rubatex afectado. Cambio de compresor y filtros: Desmonte de compresor actual realizando limpieza a la tubería con gas limpiador, verificación y corrección de fugas, vacío al sistema con bomba de vacío.                                                                                                      | 03 | Comedor segundo piso (auditorio)                                              | 1 MANTENIMIENTO |

|  |                                        |  |                                     |
|--|----------------------------------------|--|-------------------------------------|
|  | <b>SECCION COMPRAS-CONTRATOS</b>       |  |                                     |
|  | <b>FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN</b> |  | FECHA<br>16/01/2020                 |
|  |                                        |  | VERSIÓN<br>2                        |
|  |                                        |  | Página 6 de 13<br>CCSFA-SUCOM-FR-13 |

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |                                                 |                 |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------|-----------------|
| AIRE ACONDICIONADO    | MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Verificación y limpieza de unidad condensadora y unidad evaporadora, filtros, racores, tarjeta electrónica, conexiones eléctricas, verificación de fugas, nivelación de carga de gas, nivelación de presiones por alta y baja, verificación de partes exteriores, medición de voltaje y amperaje, verificación de unidad compresora y conexiones, medición de capacitores. Verificación de breaker matic.                                                                                                                                                | 02 | Oficina Administrador<br>Oficina administrativa | 1 MANTENIMIENTO |
| LICUADORA INDUSTRIAL  | MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO: Mantenimiento y ajuste de cuchillas, buje de vaso y de motor, acople, empaque, motor, switches, conexiones y partes eléctricas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 02 | Cocina PRINCIPAL BOGOTA Y TOCAIMA               | 1 MANTENIMIENTO |
| PLANTA ELÉCTRICA      | MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Limpieza y mantenimiento general, verificar refrigerante, conexiones y partes eléctricas. Realizar mantenimiento general a la estructura por corrosión y condición                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 01 | Planta                                          | 1 MANTENIMIENTO |
| ESTUFA 6 QUEMADORES   | MANTENIMIENTO PREVENTIVO - Mantenimiento general: cambio de fistos, Revisión y limpieza de cuerpo con desincrustante y desengrasante industrial. Revisión y mantenimiento de válvulas de control de gas, tubo cobre, racores, cambio pilotos, limpieza flautas, Medición de emisión de gas y monóxido de carbono, Detección de fugas de gas y corrección del equipo (no en vía de instalación de gas) Calibración de flamas, regulador, Lubricación de partes móviles, válvulas y controles con grasa de alta temperatura. Cambio de perillas.                                     | 01 | Cocina                                          | 1 MANTENIMIENTO |
| BOMBA SUMERGIBLE      | MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO: Embobinado general de la bomba, cambio de rodamientos y sello mecánico, rectificación del eje, ajuste de bornera, impulsor y partes eléctricas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 02 | Piscina Colonial                                | 1 MANTENIMIENTO |
| BOMBA                 | MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Verificación y mantenimiento de partes eléctricas, bornera, cambio de rodamientos y sello mecánico, verificación de eje, lubricación, ajuste de impulsor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 02 | Piscina Colonial                                | 1 MANTENIMIENTO |
| BOMBA (TIPO LAPICERO) | MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Verificación y mantenimiento de partes eléctricas, bornera, cambio de rodamientos y sello mecánico, verificación de eje, lubricación, ajuste de impulsor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 01 | HidroFlo                                        | 1 MANTENIMIENTO |
| ESTUFA (TIPO ENANA)   | MANTENIMIENTO PREVENTIVO A TODO COSTO: Cambio de fistos y soldar base de fogones. Mantenimiento general: cambio de fistos, revisión y limpieza de cuerpo con desengrasante y desincrustante industrial. Revisión y mantenimiento de válvulas de control de gas, tubo cobre, racores, cambio pilotos, limpieza flautas, Medición de emisión de gas y monóxido de carbono, Detección de fugas de gas y corrección del equipo (no en vía de instalación de gas). Calibración de flamas, regulador, lubricación de partes móviles, válvulas y controles con grasa de alta temperatura. | 01 | Cocina                                          | 1 MANTENIMIENTO |

**SECCION COMPRAS-CONTRATOS****FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN**

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| FECHA<br>16/01/2020 | VERSIÓN<br>2 |
| Página 7 de 13      |              |
| CCSFA-SUCOM-FR-13   |              |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |        |                 |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|-----------------|
| PLANCHA  | <b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO A TODO COSTO:</b> Revisión y mantenimiento de válvulas de control de gas, tubo cobre, racores, cambio pilotos, limpieza flautas, Medición de emisión de gas y monóxido de carbono, Detección de fugas de gas y corrección del equipo (no en vía de instalación de gas). Calibración de flamas, regulador, lubricación de partes móviles, válvulas y controles con grasa de alta temperatura. | 01 | Cocina | 1 MANTENIMIENTO |
| LAVALOZA | <b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO:</b> Limpieza general, eliminando restos de comida, limpieza de juntas y filtro. Revisión de aspesores de duchas, conexiones eléctricas, flotador, mangueras, resistencia, control, relevos, impulsor, válvula.                                                                                                                                                                              | 01 | Cocina | 1 MANTENIMIENTO |
| PLANCHA  | <b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO A TODO COSTO:</b> Revisión y mantenimiento de válvulas de control de gas, tubo cobre, racores, cambio pilotos, limpieza flautas, Medición de emisión de gas y monóxido de carbono, Detección de fugas de gas y corrección del equipo (no en vía de instalación de gas). Calibración de flamas, regulador, lubricación de partes móviles, válvulas y controles con grasa de alta temperatura. | 01 | Cocina | 1 MANTENIMIENTO |
| LAVALOZA | <b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO:</b> Limpieza general, eliminando restos de comida, limpieza de juntas y filtro. Revisión de aspesores de duchas, conexiones eléctricas, flotador, mangueras, resistencia, control, relevos, impulsor, válvula.                                                                                                                                                                              | 01 | Cocina | 1 MANTENIMIENTO |

|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |        |                 |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|-----------------|
| CUARTO FRIO<br>(CONGELACIÓN) | <b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO:</b> Conexión de paramétrica (tiempo de defrost, parada de compresor, encendido de resistencias) Mantenimiento y arreglo de drenajes verificación de fugas y corrección mediante barrido con nitrógeno a los sistemas de refrigeración con presión de 400 psi y limpieza con gas limpiador R141, rectificación de fugas con soldadura de plata, lavado y desengrase de evaporador y condensador.<br>Mantenimiento preventivo de elementos y componentes del sistema eléctrico y electrónico: switches, sonda de temperatura, breakers, contactores, control de temperatura, térmicos. Revisión de unidad compresora, amperaje, voltaje, aceite, verificación y mantenimiento de serpentín y condensador, resistencias, desagüe, nivelación de carga de gas y presiones del sistema. | 01 | Cocina | 1 MANTENIMIENTO |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|-----------------|

**VISITA AL LUGAR DE EJECUCIÓN:**

|            |          |
|------------|----------|
| <b>SÍ</b>  | <b>X</b> |
| <b>No</b>  |          |
| <b>N/A</b> |          |

|                                                                                   |                                        |                     |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|--------------|
|  | <b>SECCION COMPRAS-CONTRATOS</b>       |                     |              |
|                                                                                   | <b>FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN</b> | FECHA<br>16/01/2020 | VERSIÓN<br>2 |
|                                                                                   |                                        | Página 8 de 13      |              |
|                                                                                   |                                        | CCSFA-SUCOM-FR-13   |              |

| ACTIVIDAD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | FECHA Y HORA                                                                                                | LUGAR                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Publicación y consulta de la invitación a cotizar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 06 de marzo de 2025, hasta el 12 de marzo de 2025 a las 12:00 horas.                                        | Página Electrónica del CCSFA:<br><a href="http://www.casinocentraldesuboficialesfac.co/">www.casinocentraldesuboficialesfac.co/</a>                        |
| <b>VISITA TECNICA OBLIGATORIA Y EXCLUYENTE</b><br>El proponente deberá realizar visita técnica a las instalaciones del CCSFA sede Andes en la ciudad de Bogotá, ubicado en la Carrera 61 No 96-02 y sede vacacional las Delicias ubicada en la ciudad de Tocaima en el kilómetro 1 vía Jerusalén, con el objetivo de conocer el lugar de ejecución y poder presentar correctamente la propuesta.<br>Para la asistencia a dicha visita técnica, deberá solicitar agendamiento con mínimo, un día de antelación a la fecha establecida para la visita, por medio del correo <a href="mailto:andres.nova@fac.mil.co">andres.nova@fac.mil.co</a> y a la misma deberá asistir representante legal o persona autorizada debidamente.<br>La <b>NO</b> asistencia a la visita obligatoria, será causal de rechazo de la propuesta | 12 de marzo de 2025 a las 09:00 horas sede Bogotá<br><br>12 de marzo de 2025 a las 14:00 horas sede Tocaima | CCSFA Sede Andes Bogotá, Carrera 61 No 96-02 y sede Vacacional las Delicias<br>Kilometro 1 vía Jerusalén Tocaima<br>Cundinamarca                           |
| Observaciones a la invitación a cotizar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 13 de marzo de 2025 desde las 8:00 horas hasta las 19:00 horas                                              | Formato PDF firmado por el representante legal de la empresa<br><a href="mailto:analista.ccsfa@fac.mil.co">analista.ccsfa@fac.mil.co</a>                   |
| Respuestas a las observaciones a la Invitación a cotizar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 17 de marzo de 2025                                                                                         | Página Electrónica del CCSFA:<br><a href="http://www.casinocentraldesuboficialesfac.co/">www.casinocentraldesuboficialesfac.co/</a>                        |
| Recepción de propuestas y cierre de la invitación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 19 de marzo de 2025 desde las 7:30 horas hasta las 09:00 horas                                              | Sección de Compras y Contratos<br>CCSFA Sede Andes Bogotá, Carrera 61 No 96-02<br><a href="mailto:analista.ccsfa@fac.mil.co">analista.ccsfa@fac.mil.co</a> |
| Plazo para subsanar los documentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 25 de marzo de 2025 hasta las 16:00 horas.                                                                  | Sección de Compras y Contratos<br>CCSFA Sede Andes Bogotá<br><a href="mailto:analista.ccsfa@fac.mil.co">analista.ccsfa@fac.mil.co</a>                      |



|                                                                                   |                                        |                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------|
|  | <b>SECCION COMPRAS-CONTRATOS</b>       |                                     |
|                                                                                   | <b>FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN</b> | FECHA<br>16/01/2020                 |
|                                                                                   |                                        | VERSIÓN<br>2                        |
|                                                                                   |                                        | Página 9 de 13<br>CCSFA-SUCOM-FR-13 |

|                                                                                         |                     |                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Publicación de informe definitivo de evaluación                                         | 27 de marzo de 2025 | Página Electrónica del CCSFA:<br><a href="http://www.casinocentraldesuboficialesfac.co/">www.casinocentraldesuboficialesfac.co/</a>    |
| Notificación adjudicación y agradecimiento por la participación a los demás proponentes | 28 de marzo de 2025 | Sección de Compras y Contratos<br>CCSFA Sede Andes Bogotá.<br><a href="mailto:analista.ccsfa@fac.mil.co">analista.ccsfa@fac.mil.co</a> |
| ADJUDICACIÓN Y CONTRATO                                                                 | 28 de marzo de 2025 | Sección de Compras y Contratos<br>CCSFA Sede Andes Bogotá.                                                                             |

## 1. CONDICIONES DE LA PROPUESTA

El Casino Central de Suboficiales FAC, de acuerdo al estudio del mercado estima que el valor estimado para un periodo de nueve (09) meses del contrato a celebrar ascenderá aproximadamente a la suma de **CIENTO DIEZ MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$110.000.000)** con cargo al presupuesto aprobado para la vigencia del 2025.

- 1.1 Para el estudio inicial de las ofertas económicas presentadas, se tendrán en cuenta unos requisitos necesarios y excluyentes de la misma, los cuales **NO SON SUBSANABLES** una vez enviada la oferta económica por parte del oferente; la ausencia o irregularidad en el cumplimiento de estos requisitos perentorios, representara el **RECHAZO DE PLANO** de la oferta presentada.

Tales requisitos son:

- Oferta económica de acuerdo a las obligaciones y especificaciones técnicas exigidas en la ficha técnica
- Presentación de los **cinco (05)** estados financieros
- La no subsanación de los documentos requeridos por el comité evaluador en los términos y plazos establecidos en el cronograma de la presente invitación a cotizar.
- **Presentación de Cámara de comercio y RUT donde se establezca, que el objeto social y la actividad económica principal están específica y directamente relacionados con el suministro de los productos requeridos.**
- Cumplimiento de la evaluación de proveedores (cuando el proponente haya tenido contratos con el Casino Central de Suboficiales FAC y **NO** cumpla con el puntaje mínimo de satisfacción relacionados en el acta "evaluación de proveedores")

## 2. REQUISITOS HABILITANTES ECONÓMICOS

Se requiere que el oferente cumpla con tres (03) indicadores económicos solicitados (capital de trabajo; endeudamiento; indicador de liquidez), referente al Valor de la Propuesta del objeto a contratar, teniendo en cuenta los siguientes porcentajes:

- Capital de trabajo que sea Mayor o igual al 50%
- Endeudamiento que sea Menor o igual al 75%

|                                                                                   |                                        |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------|
|  | <b>SECCION COMPRAS-CONTRATOS</b>       |              |
|                                                                                   | <b>FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN</b> |              |
|                                                                                   | FECHA<br>16/01/2020                    | VERSIÓN<br>2 |
|                                                                                   | Página 10 de 13<br>CCSFA-SUCOM-FR-13   |              |

- Indicador de Liquidez mayor o igual 1.5%

**El incumplimiento de uno o más de los indicadores requeridos será causal de rechazo de la propuesta.**

**NOTA: En caso que el proponente sea plural, para la presente invitación a cotizar, la evaluación económica se realizará sumando el resultado de la ponderación de cada uno de los indicadores de acuerdo a su participación.**

**NOTA 2: El evaluador técnico será el responsable de realizar el cuadro comparativo y valoración de la oferta más favorable en precio.**

Documentos solicitados obligatorios para la evaluación económica

- Estados financieros de acuerdo a Normas Internacionales de Información Financiera Para personas jurídicas, (Estado de Situación financiera, Estados de Resultados, estado de flujos de efectivo, estados de cambio de patrimonio y Revelación de los Estados Financieros) y estados financieros básicos para personas naturales no obligados a llevar contabilidad con corte a 31 de diciembre de 2023.
- Resolución Facturación electrónica. - si es responsable de IVA
- RUT-actualizado con las últimas normas de la DIAN. - Personas Jurídica y Naturales
- RIT-Registro de Información Tributaria. - Personas Jurídica y Naturales
- Declaración renta año 2023.

### 3. REQUISITOS HABILITANTES JURÍDICOS

Documentos solicitados para evaluación jurídica

- La empresa deberá certificar estar legalmente constituida en Colombia, bajo cámara de comercio **donde se establezca, que el objeto social y la actividad económica principal están específica y directamente relacionados con el suministro de los productos requeridos**, así como las demás normas que la complementen, la certificación de Cámara de comercio deberá tener una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días y debidamente actualizada.
- Fotocopia de la Cédula del Representante Legal.
- Antecedentes disciplinarios, (Procuraduría, Contraloría y Policía Nacional del Representante Legal y Procuraduría, Contraloría de la firma proponente)
- Definición de la situación militar del Representante Legal (cuando aplique).
- Certificación expedida por la entidad bancaria en la cual se especifique el tipo de cuenta, nombre de la entidad y nombre del titular de la cuenta incluido NIT., y deberá tener una vigencia no mayor a 30 días.
- Constancia de pago de la seguridad social y constancia de cumplimiento de aportes parafiscales firmado por el revisor fiscal y/o contador (Persona jurídicas y naturales), **con soporte del último mes de pago.**
- Certificación de ARL de la empresa

|                                                                                   |                                 |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------|
|  | SECCION COMPRAS-CONTRATOS       |                     |
|                                                                                   | FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN | FECHA<br>16/01/2020 |
|                                                                                   |                                 | VERSIÓN<br>2        |
|                                                                                   |                                 | Página 11 de 13     |
|                                                                                   | CCSFA-SUCOM-FR-13               |                     |

#### 4. REQUISITOS HABILITANTES TÉCNICOS

Documentos solicitados para evaluación técnica

- Carta de presentación de la oferta
- Cumplimiento de la evaluación de proveedores (cuando el proponente haya tenido contratos con el Casino Central de Suboficiales FAC desde el año 2023 a la fecha de la publicación de la presente invitación a cotizar, deberá solicitar la respectiva EVALUACION A PROVEEDORES vía correo electrónico [analista.ccsfa@fac.mil.co](mailto:analista.ccsfa@fac.mil.co))
- Propuesta económica de acuerdo a las obligaciones y especificaciones exigidas en la ficha técnica.
- Experiencia específica: el contratista deberá certificar su experiencia, mediante el aporte de:
  - Máximo tres (3) **certificaciones comerciales y/o copia de contrato y/o acta de liquidación** cuyo objeto deberá ser igual y/o similar al objeto de la presente invitación a cotizar
  - Dichas certificaciones comerciales y/o copia de contrato y/o acta de liquidación podrán ser con entidades públicas y/o privadas (en caso de entidades privadas se podrá sustentar la experiencia mediante adjunto de facturas electrónicas)
  - La experiencia relacionada deberá ser de mínimo dos (02) años.
  - Que sumen igual o superior valor de la presente oferta

Estas copias de certificaciones comerciales y/o contratos y/o actas de liquidación con la que se pretende hacer valer la experiencia específica serán verificadas por el Comité Evaluador técnico y de encontrarse anomalías en dicha información será factor excluyente.

- Copia de contrato suscrito con técnico en electrónica de potencia
- Copia del contrato suscrito con el técnico en refrigeración
- Copia del contrato suscrito con el técnico mecatrónico
- Cumplimiento implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo (SG-SST).

El proponente deberá suministrar:

- Certificado de la A.R.L. no mayor a un (1) año, donde conste que el CONTRATISTA tiene documentada la autoevaluación del SG-SST, incluidos los estándares mínimos que se reglamenten, de acuerdo al número de trabajadores y el nivel de riesgo o Registro de Autoevaluación no mayor a un (1) año.
- El profesional que realice la autoevaluación del SG-SST, deberá estar acorde al perfil establecido en la resolución No. 0312 de 2019. Para lo cual, se deberá allegar copia del curso de 50 horas en SG-SST (o de 20 horas en caso de ser renovado) vigente.
- En caso que el proponente sea persona natural y/o independiente y quien es la única persona responsable del desarrollo del objeto contractual, no está obligado a la implementación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), pero si debe garantizar la

|                                                                                   |                                        |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------|
|  | <b>SECCION COMPRAS-CONTRATOS</b>       |              |
|                                                                                   | <b>FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN</b> |              |
|                                                                                   | FECHA<br>16/01/2020                    | VERSIÓN<br>2 |
|                                                                                   | Página 12 de 13<br>CCSFA-SUCOM-FR-13   |              |

cobertura al Sistema General de Riesgos Laborales, de acuerdo al Decreto No. 1563 de 2016, por lo anterior; deberá presentar el formulario de afiliación con sello de la entidad y/o certificado de afiliación.

- Cumplimiento de la evaluación de proveedores (cuando el proponente haya tenido contratos con el Casino Central de Suboficiales FAC y **NO** cumpla con el puntaje mínimo de satisfacción relacionados en el acta "evaluación de proveedores")

## 5. REGULATORIO:

Para el desarrollo de este proceso se tendrá en cuenta las siguientes leyes, decreto y normas, junto con todas las disposiciones de orden nacional que adiciones o modifiquen este marco legal.

- Constitución Política de Colombia.
- Código Civil.
- Código de Comercio.
- SG-SST

## 6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| Factor Económico | Cumple/No cumple |
| Factor Técnico   | Cumple/No cumple |
| Factor Jurídico  | Cumple/No cumple |

## 7. FACTOR DE SELECCION

|   |                      |
|---|----------------------|
| 1 | Oferta más económica |
|---|----------------------|

## 8. FACTOR DE DESEMPATE

|   |                                                                             |
|---|-----------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Mayor experiencia relacionada con el objeto contractual durante el año 2024 |
|---|-----------------------------------------------------------------------------|

## 9. GARANTÍAS

| AMPARO                                                 | %   | VIGENCIA                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato | 40% | Se amparará el cumplimiento del contrato y los perjuicios directos imputables al contratista, derivados del incumplimiento de las obligaciones adquiridas por el contratista con la suscripción del contrato. Su vigencia será hasta la liquidación del contrato. |
| Calidad del servicio y bienes                          | 30% | El amparo cubrirá los perjuicios imputables al contratista, causados por la mala calidad, la calidad deficiente o defectuosa de los elementos suministrados, así como aquellas que se pacten en                                                                   |

|  |                                        |                                      |              |
|--|----------------------------------------|--------------------------------------|--------------|
|  | <b>SECCION COMPRAS-CONTRATOS</b>       |                                      |              |
|  | <b>FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN</b> | FECHA<br>16/01/2020                  | VERSIÓN<br>2 |
|  |                                        | Página 13 de 13<br>CCSFA-SUCOM-FR-13 |              |

|                                                                                  |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  |           | el contrato. La vigencia será hasta la liquidación del contrato                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Pago de salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y aportes parafiscales. | 10%       | este amparo debe estar vigente por el plazo del contrato y tres (3) años más                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Responsabilidad civil extracontractual                                           | 200 SMMLV | Esta póliza debe cubrir los riesgos que se deriven de eventuales reclamaciones de terceros, derivadas de la responsabilidad extracontractual que surja de las actuaciones, hechos u omisiones del contratista. Tales amparos serán a) predios, labores y operaciones b) contratistas y subcontratistas c) patronal d) vehículos propios y no propios. Sus Vigencia igual a la duración del Contrato y un (01) año más. |

#### 10. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR:

- a. Para la celebración del contrato se debe adjuntar las pólizas emitidas a favor del Casino Central de Suboficiales FAC – entidades particulares, firmadas para su aprobación.

**Técnico Jefe Comando RAMÓN DAVID QUINTERO JÁCOME**  
 Director Casino Central de Suboficiales FAC

|                                                                                         |                                                                                  |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Vo. Bo. Comité Técnico<br>TS. Guerrero España German Gustavo<br>Jefe de Planeación. | <br>Vo. Bo. Comité jurídico<br>Co. Andrea Villamil García.<br>Analista Jurídico. | <br>Vo. Bo. Comité Económico<br>AS14. Horfinely Duarte Bernal<br>Oficina Financiera |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

