	<b>SECCION COMPRAS-CONTRATOS</b>	
	<b>FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS</b>	
	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
Página 1 de 11 CCSFA-SUCOM-FR-04		

## **ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD**

**Ciudad, Sede y fecha:** Bogotá D.C, Sede Andes, veintiséis (26) de marzo de 2026

### **1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD:**

**Descripción de la necesidad que la Entidad pretende satisfacer con el proceso de contratación:**


El Casino Central de Suboficiales FAC, en cumplimiento de su misión institucional y con el propósito de brindar una atención de calidad orientada al bienestar de sus afiliados, requiere contratar el suministro de productos cárnicos (res, cerdo y pollo) de primera calidad. Estos insumos deben cumplir con los estándares necesarios para garantizar una alimentación saludable a los usuarios.

En este sentido, se busca asegurar un nivel óptimo de alistamiento, basado en un abastecimiento confiable y seguro de dichos productos. El área de alimentos y bebidas representa la mayor demanda en las sedes sociales; por lo tanto, resulta fundamental contar con un suministro oportuno y con las mejores condiciones de calidad para satisfacer las necesidades de los afiliados.

A través de esta contratación, se pretende gestionar los insumos indispensables para la operación de los puntos de preparación de alimentos, garantizando así el correcto funcionamiento y disponibilidad del servicio. Estos productos constituyen la materia prima esencial de la oferta gastronómica, razón por la cual se hace necesario contratar su suministro específicamente para la sede Andes ubicada en la ciudad de Bogotá.

Esta contratación permitirá ejercer un control adecuado sobre la calidad de los productos, así como sobre aspectos relacionados con cambios, garantías, respaldo del proveedor y cumplimiento de las normas de salubridad vigentes. Asimismo, asegurará un suministro continuo, oportuno y de calidad, indispensable tanto para el servicio diario como para la realización de eventos.

Finalmente, esta gestión contribuye al cumplimiento de los objetivos estratégicos establecidos por la Dirección, relacionados con la variedad del menú, la estabilidad en los precios de las recetas estándar y la mejora constante del servicio, todo en pro del bienestar del personal afiliado.

	<b>SECCION COMPRAS-CONTRATOS</b>			
	<b>FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS</b>		FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
				Página 2 de 11 CCSFA-SUCOM-FR-04

## 2. OBJETO A CONTRATAR

SU SUMINISTRO DE PRODUCTOS CÁRNICOS (RES, CERDO) DE PRIMERA CALIDAD PARA EL CASINO CENTRAL DE SUBOFICIALES FAC, SEDE ANDES EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ D.C.

## 3. CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO A CELEBRAR

<b>Plazo de ejecución</b>	El plazo de ejecución del contrato será de seis (06) meses contados a partir del 22 de abril de 2026 hasta el 21 de octubre de 2026 y/o hasta agotar recursos.
<b>Lugar de ejecución</b>	El lugar de Ejecución será en el Casino Central de Suboficiales FAC en Bogotá D.C ubicado en la Carrera 61 No. 96-02 barrio los andes
<b>Forma de pago</b>	Se cancelara mediante pagos mensuales de acuerdo a los pedidos parciales que se soliciten, efectivamente suministrados, por los valores acordados en el contrato, previa presentación de factura de venta, certificación de cumplimiento expedida por la supervisión del contrato y constancia de pago de las obligaciones por conceptos de Seguridad Social Integral y Parafiscales si a ello hubiere lugar hasta cubrir el valor total del contrato y se hará efectivo dentro de los diez primeros días del mes vencido.

## 4. TIPO DE CONTRATO

La cuantía del presente contrato se encuentra determinada dentro del rango de 15 a 300 SMLMV, por tal motivo y según lo dispuesto en el Capítulo III, título III, del Manual de Contratación CCSFA, la modalidad contractual corresponde a un PROCESO COMPETITIVO ABREVIADO.

## 5. ESTUDIO TÉCNICO:

### 5.1 Ficha Técnica:

CARNE DE RES					
ITEM	DESCRIPCIÓN	PRESENTACION	U. MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	ASADO DE VACIO	EMPACADO AL VACIO EN POCION INDIVIDUAL, DE 500 GR	LIBRA		
2	BIFE DE PALETA	EMPACADO AL VACIO EN POCION INDIVIDUAL, DE 500 GR	LIBRA		
3	CADERA DE RES	EMPACADO AL VACIO EN POSTA POR 10 LIBRAS	LIBRA		
4	CADERA DE RES	EMPACADO AL VACIO POR 10 UNIDADES DE 125 GR, CADA PORCION	LIBRA		

**SECCION COMPRAS-CONTRATOS****FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS**FECHA  
25/01/2021VERSIÓN  
3Página 3 de 11  
CCSFA-SUCOM-FR-04

5	CADERA DE RES	EMPACADO AL VACIO POR 5 UNIDADES DE 300 GR, CADA PORCION	LIBRA		
6	CADERA DE RES	EMPACADO AL VACIO POR 5 UNIDADES DE 250 GR, CADA PORCION	LIBRA		
7	CALLO DE RES	EMPACADO AL VACIO PICADO POR 500 GR	LIBRA		
8	CARNE MOLIDA DE RES 80/100	EMPACADO AL VACIO 80/100 POR 500 GR.	LIBRA		
9	CARNE PARA GOULASH DE COGOTE	EMPACADO AL VACIO EN POCION INDIVIDUAL, DE 500 GR	LIBRA		
10	CHATA LIMPIA DE RES	EMPACADO AL VACIO EN POSTA SIN COLA	LIBRA		
11	CHUNCHULLO	EMPACADO AL VACIO EN POCION INDIVIDUAL, DE 500 GR	LIBRA		
12	CHURRASCO	EMPACADO AL VACIO EN POCION INDIVIDUAL, CORTE MARIPOSA DE 350 GR	LIBRA		
13	CHURRASCO	EMPACADO AL VACIO EN POCION INDIVIDUAL, CORTE MARIPOSA DE 300 GR	LIBRA		
14	CHURRASCO	EMPACADO AL VACIO EN POCION INDIVIDUAL, CORTE MARIPOSA DE 250 GR	LIBRA		
15	COSTILLA DE RES	EMPACADO AL VACIO EN POCION INDIVIDUAL DE 500 GR	LIBRA		
16	ENTRAÑA	EMPACADO AL VACIO EN POCION INDIVIDUAL, DE 500 GR	LIBRA		
17	HIGADO DE RES	EMPACADO AL VACIO POR 10 UNIDADES DE 125 GR, CADA PORCION	LIBRA		
18	HIGADO DE RES	EMPACADO AL VACIO POR 10 UNIDADES DE 300 GR, CADA PORCION	LIBRA		
19	LENGUA	EMPACADO AL VACIO	LIBRA		
20	LOMO DE RES LIMPIO	EMPACADO AL VACIO EN POSTA, LIMPIO SIN CORDON	LIBRA		
21	MANO DE RES	EMPACADO AL VACIO EN POSTA	LIBRA		
22	MURILLO	EMPACADO AL VACIO EN POCION INDIVIDUAL, DE 500 GR	LIBRA		

**SECCION COMPRAS-CONTRATOS****FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS**FECHA  
25/01/2021VERSIÓN  
3Página 4 de 11  
CCSFA-SUCOM-FR-04

23	MUCHACHO DE RES LIMPIO	EMPACADO AL VACIO EN POSTA	LIBRA		
24	PALOMILLA	EMPACADO AL VACIO EN POSTA	LIBRA		
25	PECHO	EMPACADO AL VACIO EN POSTA	LIBRA		
26	PERNIL DE TERNERA	EMPACADO AL VACIO EN POSTA	LIBRA		
27	PUNTA DE ANCA	EMPACADO AL VACIO EN POCION INDIVIDUAL, DE 300 GR	LIBRA		
28	RIB EYE DE RES	EMPACADO AL VACIO EN POCION INDIVIDUAL, DE 500 GR	LIBRA		
29	SOBREBARRIGA DE RES DELGADA	EMPACADO AL VACIO EN POSTA	LIBRA		
30	SOBREBARRIGA DE RES GRUESA	EMPACADO AL VACIO EN POSTA	LIBRA		
31	T-BONE	EMPACADO AL VACIO EN POCION INDIVIDUAL DE 400 GR	LIBRA		
32	TOMAHAWK	EMPACADO AL VACIO EN POCION INDIVIDUAL, DE 600 GR	LIBRA		
<b>CARNE DE CERDO</b>					
33	BONDIOLA	EMPACADO AL VACIO PICADO POR 500 GR	LIBRA		
34	CHORIZO SANTA ROSANO	EMPACADO AL VACIO PICADO POR 500 GR	LIBRA		
35	CHULETA DE CERDO DEL LOMO	EMPACADO AL VACIO POR 2 UNIDADES DE 200 GR, CADA PORCION 400 GR.	LIBRA		
36	CODOS DE CERDO	EMPACADO AL VACIO EN POCION INDIVIDUAL, DE 500 GR	LIBRA		
37	CORONA DE CERDO	EMPACADO AL VACIO EN POSTA	LIBRA		
38	COSTILLA DE CERDO	EMPACADO AL VACIO EN POCION INDIVIDUAL, DE 500 GR	LIBRA		
39	COSTILLA DE CERDO AHUMADA	EMPACADO AL VACIO EN POCION INDIVIDUAL, DE 500 GR	LIBRA		
40	LOMO DE CERDO (ALMENDRA)	EMPACADO AL VACIO EN POSTA	LIBRA		



## SECCION COMPRAS-CONTRATOS

### FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS

FECHA  
25/01/2021

VERSIÓN  
3

Página 5 de 11  
CCSFA-SUCOM-FR-04

41	LONGANIZA	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	LIBRA		
42	PANCETA	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	LIBRA		
43	PERNIL DE CERDO DESHUESADO	EMPACADO AL VACIO POR 10 LIBRAS	LIBRA		
44	PEZUÑA DE CERDO	EMPACADO AL VACIO EN POSTA	LIBRA		
45	TOCINO CARNUDO	EMPACADO AL VACIO POR 5 LIBRAS	LIBRA		

**NOTA: LOS VALORES OFERTADOS DEBERÁN SER PRESENTADOS DE ACUERDO A LA “UNIDAD DE MEDIDA” AQUÍ RELACIONADA Y EN LA EJECUCION DEL CONTRATO, LOS PRODUCTOS SE DEBERAN FACTURAR Y ENTREGAR DE ACUERDO A LA “PRESENTACION” TAMBIEN AQUÍ RELACIONA.**

#### OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- Los requerimientos de los insumos y/o elementos se realizan solamente por el área de compras a través del correo electrónico [compras.ccsfac@fac.mil.co](mailto:compras.ccsfac@fac.mil.co)
- La entrega de los insumos requeridos, deberá realizarse en el Casino Central de Suboficiales FAC ubicado en la Cra 61 No. 96-02. Los pedidos serán entregados en los horarios de las 6:00 horas hasta las 13:00 horas de lunes a sábado.
- Los productos cárnicos entregados, deben estar en óptimas condiciones de calidad, no deben presentar daños físicos, ni contaminantes biológicos o químicos, no debe presentar quemaduras por frío ni ninguna señal que indique mal tratamiento del producto.
- Cambiar los productos que no cumplan con las especificaciones de la ficha técnica en un tiempo no mayor a 24 horas.
- El CONTRATISTA debe mantener un stock suficiente de los insumos señalados en el catálogo de productos, que le permita garantizar el suministro oportunamente al CCSFA.
- Los embalajes y empaques de los productos deben estar en buenas condiciones, libres de contaminación física, química o biológica.
- Los productos deben entregarse en canastillas, las cuales deben prestarse en calidad de comodato.

#### EN CUANTO AL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL:

- Acta de la última visita de inspección sanitaria a las instalaciones, expedida por el INVIMA o el ente territorial correspondiente y que se encuentre vigente; concepto FAVORABLE, donde no se comprometa la calidad del producto y la salud del consumidor, autorización sanitaria definitiva, no superior a un año a la fecha de publicación de la presente invitación a cotizar, concepto sanitario y autorización sanitaria conforme al decreto 1500 de 2007.
- Aporte del plan de saneamiento básico de la empresa (programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos sólidos, programa de control de plagas, programa de manejo de residuos líquidos, abastecimiento o suministro de agua potable).
- Certificación de calidad

#### EN CUANTO AL PERSONAL:

- El proveedor debe contar con el personal idóneo para la entrega de los insumos, aportando el certificado de capacitación en manipulación de alimentos, exámenes médicos de ingreso aptos para manejo de alimentos de acuerdo al decreto 1500 de 2007. No superior a un año a la fecha de publicación de la presente invitación a cotizar



## SECCION COMPRAS-CONTRATOS

### FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS

FECHA  
25/01/2021

VERSIÓN  
3

Página 6 de 11  
CCSFA-SUCOM-FR-04

- Certificar que el personal destinado a la entrega de los productos cuenta con su respectivo uniforme y dotación necesaria para el desarrollo de su labor.
- Deben cumplir con lo establecido por las Buenas Prácticas Manufactureras (BPM).
- El oferente debe certificar que el tiempo máximo de entrega de productos serán dentro de las 24 horas siguientes al recibo del pedido y facturación inmediata.
- El oferente debe certificar que se acoge a la entrega de los pedidos en los horarios establecidos por el Casino Central de Suboficiales.
- El oferente debe mostrar en caso de presentarse una enfermedad transmitida por alimentos (ETA), las pruebas de laboratorio que soporte la calidad microbiológica con que el alimento fue elaborado y despachado.

#### EN CUANTO A LA PLANTA DE SACRIFICIO:

- Certificación Invima, concepto sanitario favorable, certificación ISO 22000, autorización sanitaria decreto 1500 de 2007, certificación HACCP, asignación de turno y hierro para sacrificio de bovinos.
- El oferente debe certificar que se encuentra en disposición de recibir visita técnica a las instalaciones de la empresa por parte de un funcionario del Casino Central de Suboficiales, desde la apertura del proceso con la invitación a cotizar, hasta la finalización de la ejecución del contrato.

#### EN CUANTO AL MEDIO DE TRANSPORTE:


Presentar concepto sanitario para vehículos de transporte de carnes, autorización sanitaria de vehículos de transporte de carnes. No superior a un año a la fecha de publicación de la presente invitación a cotizar

#### VISITA AL LUGAR DE EJECUCIÓN:

Sí	
No	
N/A	X

#### 6. ESTUDIO DE LA OFERTA

FUENTES	TOTAL
<b>RAZA CARNES S.A.S</b> DIRECCION: Calle 8 Bis A No. 78-07 TELEFONO: 3103042037 EMAIL: <a href="mailto:razacarnessas@gmail.com">razacarnessas@gmail.com</a>	<b>\$935.800</b>
<b>CARNES EL GOURMET</b> DIRECCION: Calle 163ª 16c 52 TELEFONO: 6016700497 EMAIL: <a href="mailto:carneselgourmet@hotmail.com">carneselgourmet@hotmail.com</a>	<b>\$943.050</b>
<b>ESTRATEGGA LTDA S.A.S</b> DIRECCION: Calle 79 # 60-48 TELEFONO: 3145263695 EMAIL: <a href="mailto:licitacionesestrategga@gmail.com">licitacionesestrategga@gmail.com</a>	<b>\$998.700</b>

	<b>SECCION COMPRAS-CONTRATOS</b>	
	<b>FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS</b>	
	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 7 de 11 CCSFA-SUCOM-FR-04

## 7. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El Casino Central de Suboficiales FAC, de acuerdo al estudio del mercado estima que el valor estimado para un periodo de seis (06) meses del contrato a celebrar ascenderá aproximadamente a la suma de **CIEN MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$100.000.000)** con cargo al presupuesto aprobado para la vigencia del 2026.


## 8. REGULATORIO:

- Constitución Política de Colombia.
- Código Civil.
- Código de Comercio.
- MACOC Manual de Contratación Casino Central de Suboficiales FAC
- Decreto 3075 de 1997 – Condiciones sanitarias para alimentos.
- Decreto 2485 de 2006 Regula aspectos sanitarios y de calidad en la cadena de suministro de alimentos.
- Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud Regula los requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos.
- Código Sanitario Nacional (Ley 9 de 1979) Norma general sobre salud pública en Colombia.
- Resolución 719 de 2015 (Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo.) Normas del INVIMA sobre calidad e inocuidad alimentaria

## 9. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS:

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 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, debidamente totalizada, este valor debe estar en número y letras
- Acta de la última visita de inspección sanitaria a las instalaciones, expedida por el INVIMA o el ente territorial correspondiente y que se encuentre vigente; concepto FAVORABLE, donde no se comprometa la calidad del producto y la salud del consumidor, autorización sanitaria definitiva, no superior a un año a la fecha de publicación de la presente invitación a cotizar, concepto sanitario y autorización sanitaria conforme al decreto 1500 de 2007.
- Aporte del plan de saneamiento básico de la empresa (programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos sólidos, programa de control de plagas, programa de manejo de residuos líquidos, abastecimiento o suministro de agua potable).
- Certificación de calidad


	<b>SECCION COMPRAS-CONTRATOS</b>			
	<b>FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS</b>		FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
			Página 8 de 11 CCSFA-SUCOM-FR-04	

- El proveedor debe contar con el personal idóneo para la entrega de los insumos, aportando el certificado de capacitación en manipulación de alimentos, exámenes médicos de ingreso aptos para manejo de alimentos de acuerdo al decreto 1500 de 2007. No superior a un año a la fecha de publicación de la presente invitación a cotizar
  - Certificar que el personal destinado a la entrega de los productos cuenta con su respectivo uniforme y dotación necesaria para el desarrollo de su labor.
  - El oferente debe certificar que el tiempo máximo de entrega de productos serán dentro de las 24 horas siguientes al recibo del pedido y facturación inmediata.
  - El oferente debe mostrar en caso de presentarse una enfermedad transmitida por alimentos (ETA), las pruebas de laboratorio que soporte la calidad microbiológica con que el alimento fue elaborado y despachado.
  - Certificación Invima, concepto sanitario favorable, certificación ISO 22000, autorización sanitaria decreto 1500 de 2007, certificación HACCP, asignación de turno y hierro para sacrificio de bovinos.
  - El oferente debe certificar que se encuentra en disposición de recibir visita técnica a las instalaciones de la empresa por parte de un funcionario del Casino Central de Suboficiales, desde la apertura del proceso con la invitación a cotizar, hasta la finalización de la ejecución del contrato.
  - Presentar concepto sanitario para vehículos de transporte de carnes, autorización sanitaria de vehículos de transporte de carnes. No superior a un año a la fecha de publicación de la presente invitación a cotizar.
- 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**.

- 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.



	<b>SECCION COMPRAS-CONTRATOS</b>	
	<b>FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS</b>	
	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 10 de 11 CCSFA-SUCOM-FR-04

## 11. 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 Contador o Revisor Fiscal en caso que aplique)
- 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.

## 12. CONCEPTO SECCIÓN FINANCIERA:

PRODUCTO	SI	NO
inclusión del producto en el plan de compras	x	
certificado de disponibilidad presupuestal que respalda la contratación	x	
¿existe disponibilidad de los recursos?	x	

## 13. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:


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

## 14. Factores de Selección

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

## 15. Factores de Desempate

1	Mayor Indicador de Capital
---	----------------------------

	<b>SECCION COMPRAS-CONTRATOS</b>		
	<b>FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS</b>		FECHA 25/01/2021
			VERSIÓN 3
		Página 11 de 11 CCSFA-SUCOM-FR-04	

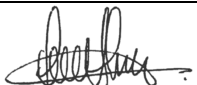
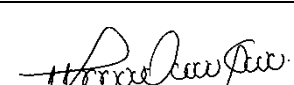
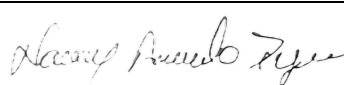
## 16. GARANTÍAS

AMPARO	%	VIGENCIA
Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato	<b>30%</b>	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	<b>20%</b>	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 el contrato. La vigencia será hasta la liquidación del contrato

## 17. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR:

- Para celebración del contrato se debe adjuntar las pólizas debidamente autorizadas y emitidas a favor del casino central de Suboficiales – Entidades Particulares, firmadas para su aprobación.

  
**Técnico Jefe ALEJANDRA ARTEAGA AMAYA**  
 Directora Casino Central de Suboficiales FAC

 Vo. Bc. Comité Técnico	 Vo. Bc. Comité jurídico	 Vo. Bo. Comité Económico
T2. Mejía Navarro Lizeth	Co. Andrea Villamil García.	AS14. Nancy Arévalo Duque
Jefe A y B	Analista Jurídico Contratos	Oficina Financiera



Alejandra Arteaga Amaya