

	SECCION COMPRAS-CONTRATOS		
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 1 de 8 CCSFA-SUCOM-FR-04	

ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD

Ciudad, Sede y fecha: Bogotá D.C, Sede Andes, quince (15) de mayo de 2025

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, con el fin de dar cumplimiento a su misión institucional y brindar la mejor atención en pro del bienestar de los afiliados, requiere contratar el suministro de productos cárnicos (res, cerdo y pollo) de primera calidad como insumos que reúna las condiciones de calidad para una alimentación saludable de los usuarios, en ese sentido se pretende contar con un nivel de alistamiento óptimo basado en el suministro seguro y confiable de los productos. El consumo de alimentos y bebidas es el servicio de mayor requerimiento en las sedes sociales, por esta razón la importancia de contar con un abastecimiento oportuno y con las mejores condiciones para sostener la demanda de los Afiliados.

Es así, que con la presente contratación se pretende gestionar los insumos necesarios para la puesta en marcha de los puntos de preparación de alimentos, garantizando el correcto funcionamiento y disponibilidad del servicio, siendo estos elementos la materia prima que hacen parte de la oferta gastronómica, y es por lo que se requiere contratar el suministro para la sede vacacional las delicias en el municipio de Tocaima Cundinamarca.

Esta contratación facilita el control de los productos con respecto a su calidad, cambios, garantías, respaldo y el cumplimiento de los procedimientos de salubridad de acuerdo a la normatividad vigente, permitirá al Casino un suministro de calidad, permanente y oportuno de estos productos cárnicos indispensables para el servicio diario y la realización de eventos así como garantizar el cumplimiento de las proyecciones fijadas por la dirección en cuanto a la oferta de comidas, la variedad del menú y la estabilidad de los precios en las recetas estándar, gestiones que tienen como objetivo la mejora del servicio para el bienestar del personal de afiliados.

2. OBJETO A CONTRATAR

“SUMINISTRO DE PRODUCTOS CÁRNICOS (RES, CERDO Y POLLO) DE PRIMERA CALIDAD PARA EL CASINO CENTRAL DE SUBOFICIALES FAC, PARA LA SEDE VACACIONAL LAS DELICIAS EN EL MUNICIPIO DE TOCAIMA (CUNDINAMARCA)”.

3. CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO A CELEBRAR

Plazo de ejecución	El plazo de ejecución del contrato será de seis (06) meses contados a partir del 04 de junio de 2025 hasta el 03 de diciembre de 2025 y/o hasta agotar recursos.
Lugar de ejecución	El lugar de Ejecución será en el Casino Central de Suboficiales FAC en la sede vacacional las delicias en el municipio de Tocaima, Cundinamarca

	SECCION COMPRAS-CONTRATOS		
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 2 de 8 CCSFA-SUCOM-FR-04	

Forma de pago	Se cancelara mediante pagos mensuales de acuerdo a los pedidos parciales que se soliciten, cuyo valor se liquidara teniendo en cuenta la cantidad de productos 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 quince 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:

ITEM	DESCRIPCIÓN	PRESENTACION	U. MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	CADERA DE RES	EMPAQUE AL VACIO EN POSTA POR 10 LIBRAS	LIBRA		
2	CALLO DE RES	EMPAQUE AL VACIO PICADO POR KILO	KILO		
3	CARNE MOLIDA DE RES	EMPAQUE AL VACIO SIN GRASA POR LIBRA	LIBRA		
4	CHATA LIMPIA DE RES	EMPACADO AL VACIO EN POSTA SIN COLA	KILO		
5	CHURRASCO	EMPACADO AL VACIO INDIVIDUAL, EN PORCIÓN CORTE MARIPOSA DE 350 GR	GRAMOS		
6	CHURRASCO	EMPACADO AL VACIO INDIVIDUAL, EN PORCIÓN CORTE MARIPOSA DE 250 GR	GRAMOS		
7	COSTILLA DE RES	EMPACADO AL VACIO X 4 LIBRAS PORCIONADO PARA CALDO	LIBRA		
8	HIGADO DE RES	EMPACADO AL VACIO POR LIBRA AL VACIO	LIBRA		
9	LOMO DE RES LIMPIO	EMPACADO AL VACIO X LIBRA	LIBRA		
10	MUCHACHO DE RES	EMPACADO AL VACIO PIEZA COMPLETA O SEGUN PESO	KILO		
11	PERNIL DE TERNERA	EMPACADO AL VACIO X 10 LIBRAS	LIBRA		
12	SOBREBARRIGA DE RES	EMPACADO AL VACIO X 10 LIBRAS	LIBRA		
13	T-BONE	EMPACADO AL VACIO UNIDAD X 400 GR	LIBRA		
15	PCN CARNE DE CADERA	EMPACADO AL VACIO X 10 UNIDADES DE 125 GRAMOS	LIBRA		
16	PUNTA DE ANCA	EMPACADO AL VACIO PORCION INDIVIDUAL X 300 GRAMOS	LIBRA		
17	TOMAHAWK	EMPACADO AL VACIO PORCION INDIVIDUAL X 600 GRAMOS	LIBRA		
18	VACIO	EMPACADO AL VACIO PORCION INDIVIDUAL X LIBRA	1 LIBRA		
19	ENTRANAS	EMPACADO AL VACIO PORCION INDIVIDUAL X LIBRA	1 LIBRA		
CARNE DE CERDO					
20	CHULETA DE	EMPACADO AL VACIO X 400 GR DOS PARTE DE 200	LIBRA		

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

	CERDO	GR			
21	CODOS DE CERDO	EMPACADO AL VACIO POR LIBRA	LIBRA		
22	COSTILLA DE CERDO	EMPACADO AL VACIO POR LIBRA	LIBRA		
23	LOMO DE CERDO	EMPACADO AL VACIO POR LIBRA	LIBRA		
24	PERNIL DE CERDO DESHUESADO	EMPACADO AL VACIO POR 10 LIBRAS	LIBRA		
25	PANCETA	EMPACADO AL VACIO POR 5 LIBRAS	LIBRA		
26	TOCINO CARNUDO	EMPACADO AL VACIO POR 5 LIBRAS	LIBRA		
POLLO					
27	ALAS DE POLLO CON COSTILLAR	EMPAQUE AL VACIO X 10 UNIDADES	KILO		
28	ALAS DE POLLO SIN COSTILLAR	EMPAQUE AL VACIO X 10 UNIDADES	KILO		
29	COLOMBINAS DE POLLO	EMPAQUE AL VACIO X 05 UNIDADES	KILO		
30	GALLINA CRIOLLA CAMPESIA	EMPAQUE AL VACIO X UNIDAD DE ACUERDO AL PESO REQUERIDO	KILO		
31	MOLIPOLLO	EMPAQUE ORIGINAL X LIBRA MACPOLLO	LIBRA		
32	MOLLEJAS/CO RAZON DE POLLO	EMPAQUE AL VACIO X LIBRA	LIBRA		
33	PECHUGA DE POLLO	EMPAQUE AL VACIO X 10 UNIDADES DE 1 LIBRA	LIBRA		
34	PECHUGA DE POLLO	EMPAQUE AL VACIO X 10 UNIDADES DE 700 GR	LIBRA		
35	PIERNA PERNIL DE POLLO	EMPAQUE AL VACIO X 10 UNIDADES DE 350 GR SIN MARINAR	GRAMOS		
36	PIERNA PERNIL DE POLLO	EMPAQUE AL VACIO X 10 UNIDADES DE 1 LIBRA SIN MARINAR	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
- La entrega de los insumos requeridos, deberá realizarse en el Casino Central de Suboficiales FAC en la sede vacacional Las Delicias ubicado en el Km 1 VÍA Jerusalén – Tocaima Cundinamarca. Los pedidos serán entregados en el horario 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.

	SECCION COMPRAS-CONTRATOS		
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 4 de 8 CCSFA-SUCOM-FR-04	

VISITA AL LUGAR DE EJECUCIÓN:

SÍ	
NO	
N/A	x

6. ESTUDIO DE LA OFERTA

PRIMERA FUENTE	TOTAL
LE CARNAGE DIRECCION: calle 161 # 8g - 34 TELEFONO: 3219972380 EMAIL: lecarnage.comercial@gmail.com	\$619.112
SEGUNDA FUENTE	TOTAL
DISTRICARNES EL GANADERO CV SAS DIRECCION: calle 29 # 9 - 86 TELEFONO: 3105518837 EMAIL: germancamilo2022@gmail.com	\$1.076.100

7. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El Casino Central de Suboficiales FAC, de acuerdo al estudio del mercado estima para un periodo de seis (06) meses del contrato a celebrar la suma de **CINCUENTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE. (\$57.750.000)** con cargo al presupuesto aprobado para la vigencia del 2025

8. REGULATORIO:

- Constitución Política de Colombia.
- Código Civil.
- Código de Comercio.
- Resolución 719 de 2015 (Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo.)
- Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios.)
- Resolución 2690 de 2015 (reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles.

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.

	SECCION COMPRAS-CONTRATOS		
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 5 de 8 CCSFA-SUCOM-FR-04	

- Propuesta económica de acuerdo a las obligaciones y especificaciones exigidas en la ficha técnica. 36 ítems
- 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
 - 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.
 - 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 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.
- 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
- 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 8 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.
- 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.

NOTA 1: El evaluador técnico será el responsable de realizar el cuadro comparativo y valoración de la oferta más favorable en precio.

NOTA 2: la propuesta económica deberá estar correctamente foliada, totalizada y separados debidamente los requisitos económicos, jurídicos y técnica

10. 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%
- 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.

Documentos solicitados obligatorios para evaluación económica

- Estados financieros comparativos de los años 2023 y 2024 de acuerdo a las 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

	SECCION COMPRAS-CONTRATOS		
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 7 de 8 CCSFA-SUCOM-FR-04	

comparativos de los años 2023 y 2024 para personas naturales no obligados a llevar contabilidad.

- 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, para personas jurídicas y personas naturales obligadas a declarar.

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. FACTOR DE SELECCIÓN

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

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

15. GARANTÍAS

AMPARO	%	VIGENCIA
Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato	30%	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 suministro	20%	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

16. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR:

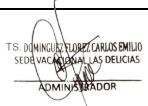
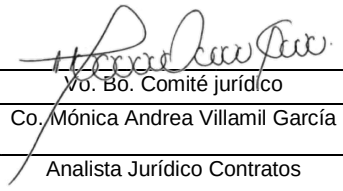
- Para la celebración del contrato se debe adjuntar las pólizas emitidas a favor del Casino Central de Suboficiales FAC – Entidades particulares, firmadas para su aprobación

17. ANEXOS

No.	DOCUMENTOS
1	Oficio solicitud Necesidad
2	Certificación presupuestal
3	Ficha Técnica
4	Otros



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

 TS. Domínguez Florez Carlos Emilio Administrador Sede Vacacional las Delicias	 Co. Mónica Andrea Villamil García Analista Jurídico Contratos	 Co. Jennifer Judith Fajardo Moreno Oficina Financiera
Vo. Bo. Comité Técnico	Vo. Bo. Comité jurídico	Vo. Bo. Comité Económico
TS. Domínguez Florez Carlos Emilio	Co. Mónica Andrea Villamil García	Co. Jennifer Judith Fajardo Moreno
Administrador Sede Vacacional las Delicias		