

#### FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN

|  | FECHA                              | VERSIÓN |  |
|--|------------------------------------|---------|--|
|  | 16/01/2020                         | 2       |  |
|  | Página 1 de 9<br>CCSFA-SUCOM-FR-13 |         |  |
|  |                                    |         |  |

## PROCESO COMPETITIVO ABREVIADO – PCABREVIADO-015-CCSFA-2025

El Casino Central de Suboficiales FAC, solicita propuesta para el siguiente proceso: "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)".

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, ubicada en la Carrera 61 # 96-02 barrio Andes de la ciudad de Bogotá D.C., o en la sede vacacional las delicias en Tocaima Cundinamarca, ubicada en el Km 1 via jesuralen y con copiaal correo analista.ccsfa@fac.mil.co, 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.

| ITEM | DESCRIPCIÓN            | PRESENTACION   | U.<br>MEDIDA | VALOR<br>UNITARIO | VALOR<br>TOTAL |
|------|------------------------|--|--------------|-------------------|----------------|
| 1    | CADERA DE<br>RES       | ERA DE EMPAQUE AL VACIO EN POSTA POR 10 LIBRAS                       |              | 97.               | - 55           |
| 2    | CALLO DE RES           | EMPAQUE AL VACIO PICAD <mark>O PO</mark> R KILO                      | KILO         |                   | 16.7           |
| 3    | CARNE MOLIDA<br>DE RES | EMPAQUE AL VACIO SIN GRASA POR LIBRA                                 | LIBRA        |                   |                |
| 4    | CHATA LIMPIA<br>DE RES | EMPACADO AL VACIO EN POSTA SIN COLA                                  | KILO         |                   | 11.1           |
| 5    | CHURRASCO              | EMPACADO AL VACIO INDIVIDUAL, EN PORCIÓN<br>CORTE MARIPOSA DE 350 GR | GRAMOS       |                   | 8.             |
| 6    | CHURRASCO              | EMPACADO AL VACIO INDIVIDUAL, EN PORCIÓN<br>CORTE MARIPOSA DE 250 GR | GRAMOS       |                   | 17             |
| 7    | COSTILLA DE<br>RES     | EMPACADO AL VACIO X 4 LIBRAS PORCIONADO PARA CALDO                   | LIBRA        |                   | 17             |
| 8    | HIGADO DE<br>RES       | EMPACADO AL VACIO POR LIBRA AL VACIO                                 | LIBRA        |                   | 7              |
| 9    | LOMO DE RES<br>LIMPIO  | EMPACADO AL VACIO X LIBRA  | LIBRA        | HALE              | 800            |
| 10   | RES                    | EMPACADO AL VACIO PIEZA COMPLETA O SEGÚN<br>PESO                     | KILO         | NA :              | Ţ.             |
| 11   | PERNIL DE<br>TERNERA   | EMPACADO AL VACIO X 10 LIBRAS  | LIBRA        | 200               |                |
| 12   | A DE RES               | EMPACADO AL VACIO X 10 LIBRAS  | LIBRA        | 147               |                |
| 13   | T-BONE                 | EMPACADO AL VACIO UNIDAD X 400 GR                                    | LIBRA        | 200               |                |
| 15   | PCN CARNE DE<br>CADERA | EMPACADO AL VACIO X 10 UNIDADES DE 125<br>GRAMOS                     | LIBRA        | 5-7               |                |
| 16   | PUNTA DE<br>ANCA       | EMPACADO AL VACIO PORCION INDIVIDUAL X 300<br>GRAMOS                 | LIBRA        |                   |                |
| 17   | TOMAHAWK               | EMPACADO AL VACIO PORCION INDIVIDUAL X 600<br>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<br>CERDO    | EMPACADO AL VACIO X 400 GR DOS PARTE DE 200<br>GR                    | LIBRA        |                   |                |



#### FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN

FECHA VERSIÓN 16/01/2020 2

Página 2 de 9

CCSFA-SUCOM-FR-13

| 21   | CODOS DE  | EMPACADO AL VACIO POR LIBRA                             | LIBRA  |       |          |
|--|---|---|--------|-------|----------|
|  | CERDO   |   |        |       |          |
| 22   | CERDO   |   | LIBRA  |       |          |
| 23   | 23 LOMO DE EMPACADO AL VACIO POR LIBRA CERDO                    |   | LIBRA  |       |          |
| 24   | PERNIL DE<br>CERDO<br>DESHUESADO                                | EMPACADO AL VACIO POR 10 LIBRAS                         | LIBRA  |       |          |
| 25   | PANCETA   | EMPACADO AL VACIO POR 5 LIBRAS                          | LIBRA  |       |          |
| 26   | TOCINO<br>CARNUDO   | EMPACADO AL VACIO POR 5 LIBRAS                          | LIBRA  |       |          |
|  |   | POLLO   |        |       |          |
| 27   | ALAS DE<br>POLLO CON<br>COSTILLAR                               | EMPAQUE AL VACIO X 10 UNIDADES                          | KILO   | Phys. |          |
| 28   | ALAS DE POLLO<br>SIN COSTILLAR                                  | EMPA <mark>QUE</mark> AL VACIO X 10 UNIDADES            | KILO   | 734.  |          |
| 29   | 29 COLOMBINAS EMPAQUE AL VACIO X 05 UNIDADES DE POLLO           |   | KILO   |       | <b>^</b> |
|  |   | EMPAQUE AL VACIO X UNIDAD DE ACUERDO AL PESO REQUERIDO  | KILO   |       | 18.      |
| 31   | MOLIPOLLO   | EMPAQUE ORIGINAL X LIBRA MACPOLLO                       | LIBRA  | 4     | 7.6      |
| 32   | MOLLEJAS/CO<br>RAZON DE<br>POLLO                                | EMPAQUE AL VACIO X LIBRA                                | LIBRA  | 7     | 8        |
| 33   | PECHUGA DE<br>POLLO   | EMPAQUE AL VACIO X 10 UNIDADES DE 1 LIBRA               | LIBRA  | 9     | - 4      |
| 34   | 34 PECHUGA DE EMPAQUE AL VACIO X 10 UNIDADES DE 700 GR<br>POLLO |   | LIBRA  |       |          |
| 35   | PIERNA PERNIL<br>DE POLLO                                       | EMPAQUE AL VACIO X 10 UNIDADES DE 350 GR SIN<br>MARINAR | GRAMOS |       | 0.0      |
| 36 PIERNA PERNIL EMPAQUE AL VACIO X 10 UNIDADES DE 1 LIBRA SIN MARINAR |   | LIBRA   |        | N.    |          |

NOTA: LOS VALORES OFERTADOS DEBERÁN SER PRESENTADOS DE ACUERDO A LA "UNIDAD DE MEDIDA" AQUÍ RELACIONADA Y EN LA EJECUCION DEL CONTRATO, LOS PORDUCTOS 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
- <u>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.</u>
- 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.

# E SURONISH

# **SECCION COMPRAS-CONTRATOS**

# FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN

FECHA VERSIÓN 16/01/2020 2
Página 3 de 9
CCSFA-SUCOM-FR-13

# **VISITA AL LUGAR DE EJECUCIÓN:**

| SÍ  |   |
|-----|---|
| NO  |   |
| N/A | X |

| ACTIVIDAD FECULA VILIODA LUCAD |  |  |  |
|--------------------------------|--|--|--|
| ACTIVIDAD                      | FECHA Y HORA   | LUGAR  |  |
| Publicación y consulta de      | 19 de mayo de 2025, hasta el 22 de   | Página Electrónica del CCSFA:  |  |
| la invitación a cotizar.       | mayo de 2025 a las 12:00 horas.  | www.casinocentraldesuboficialesfac.co  |  |
| VISITA TÉCNICA                 |  | (%)  |  |
| OBLIGATORIA Y                  |  | 995  |  |
| EXCLUYENTE                     |  | 33%  |  |
| El proponente que desee        |  | - An   |  |
| participar en el proceso de    | and the same of the same of  |  |  |
| selección, deberá solicitar    |  |  |  |
| visita técnica de              | 100 100 100  |  |  |
| inspección por parte del       | The state of the s |  |  |
| CCSFA a sus                    |  | - P-3  |  |
| instalaciones, con el fin de   |  | D>21   |  |
| conocer el                     |  |  |  |
| establecimiento comercial      |  |  |  |
| y verificar si así lo dispone  |  | ALC: N   |  |
| el Suboficial del              | 7.1  |  |  |
| cumplimento de requisitos      |  |  |  |
| documentales exigidos          |  |  |  |
| relacionados en la ficha       | 22 de mayo del 2025  | Establecimiento del oferente   |  |
| técnica.                       |  |  |  |
| Para la programación de        |  | 1  |  |
| tal visita, se hará mediante   |  | 100  |  |
| solicitud expresa por parte    |  | 50   |  |
| del representante legal,       |  | ¥  |  |
| exponiendo que se              | CENTRAL DE S   | HEITERALES   |  |
| encuentra en la                |  |  |  |
| disponibilidad de recibir la   | RZA MEREA DDI  | LOMBIANA   |  |
| visita, tal solicitud deberá   |  |  |  |
| ser enviada al correo          |  |  |  |
| analista.ccsfa@fac.mil.co      |  |  |  |
| con un plazo mínimo de un      |  | and the second   |  |
| día de antelación a la         | 92   |  |  |
| fecha establecida para la      | Carlos Carlos  | term areas   |  |
| visita                         |  | and the second s |  |
| Observaciones a la             | 22 de mayo de 2025 desde las 8:00  | Formato PDF firmado por el   |  |
| invitación a cotizar           | horas hasta las 19:00 horas  | Representante Legal de la Empresa  |  |
|                                | 110103 110510 105 19.00 110105   | analista.ccsfa@fac.mil.co  |  |
| Respuestas a las               |  | Dágina Floatránica dal COSTA:  |  |
| observaciones a la             | 26 de mayo de 2025   | Página Electrónica del CCSFA:<br>www.casinocentraldesuboficialesfac.co   |  |
| Invitación a cotizar           |  | www.casinocentraidesubolicialestac.co  |  |



#### FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN

FECHA VERSIÓN 16/01/2020 2
Página 4 de 9
CCSFA-SUCOM-FR-13

| Recepción de propuestas y cierre de la invitación                                       | 28 de mayo de 2025 desde las 7:30 horas hasta las 11:00 horas | Sección de Compras y Contratos<br>CCSFA Sede Andes Bogotá, Carrera 61<br>No 96-02, y sede vacacional las delicias<br>Tocaima-Cundinamarca Km1 vía<br>Jerusalén<br>analista.ccsfa@fac.mil.co |
|---|---|---|
| Plazo para subsanar los documentos  | 29 de mayo de 2025 hasta las 16:00 horas.                     | Sección de Compras y Contratos<br>CCSFA Sede Andes Bogotá.<br>analista.ccsfa@fac.mil.co   |
| Publicación de informe definitivo de evaluación   | 03 de junio de 2025   | Página Electrónica del CCSFA: www.casinocentraldesuboficialesfac.co/  |
| Notificación adjudicación y agradecimiento por la participación a los demás proponentes | 04 de junio de 2025   | Sección de Compras y Contratos<br>CCSFA Sede Andes Bogotá.<br>analista.ccsfa@fac.mil.co   |
| ADJUDICACIÓN Y<br>CONTRATO  | 04 de junio de 2025   | Sección de Compras y Contratos<br>CCSFA Sede Andes Bogotá.<br>analista.ccsfa@fac.mil.co   |

## 1. CONDICIONES DE LA PROPUESTA

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

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:

- Si el proponente se encuentra bajo causales de inhabilidad, incompatibilidad e impedimentos establecidas en la constitución política y las leyes.
- Si la propuesta se presenta con posterioridad a la fecha, hora y lugar establecidos en el cronograma del proceso de selección para el cierre de la convocatoria.
- Si la propuesta económica supera el valor del presupuesto establecido.
- Si se advierte presunta falsedad en la documentación presentada por los oferentes, previa verificación realizada por el funcionario competente
- Y cualquier otro acto que genere inducción en error al personal del Casino Central de Suboficiales de la Fuerza Aeroespacial.



#### FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN

FECHA VERSIÓN
16/01/2020 2
Página 5 de 9
CCSFA-SUCOM-FR-13

#### 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%
- <u>Indicador de Liquidez</u> 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 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.

# 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).



#### FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN

FECHA VERSIÓN 16/01/2020 2

Página 6 de 9

CCSFA-SUCOM-FR-13

 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.

#### 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 publicación de la presente invitación a cotizar, deberá solicitar la respectiva EVALUACION A PROVEEDORES vía correo electrónico analista.ccsfa@fac.mil.co.
- Propuesta económica de acuerdo a las obligaciones y especificaciones exigidas en la ficha técnica. 36 ítems
- Experiencia especifica: el contratista deberá certificar su experiencia, mediante el aporte de:
  - Máximo tres (3) <u>certificaciones comerciales y/o copia de contrato y/o acta</u> <u>de liquidación</u> 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 especifica 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.



#### FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN

FECHA VERSIÓN 16/01/2020 2
Página 7 de 9
CCSFA-SUCOM-FR-13

- 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
- 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.



## FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN

|               | FECHA             | VERSIÓN |  |
|---------------|-------------------|---------|--|
|               | 16/01/2020        | 2       |  |
| Página 8 de 9 |                   |         |  |
|               | CCSFA-SUCOM-FR-13 |         |  |

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

# 5. 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.

# 6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

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

## 7. FACTORE DE SELECCION

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

# 8. 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   |



# **FORMATO SOLICITUD DE COTIZACIÓN**

FECHA VERSIÓN
16/01/2020 2
Página 9 de 9
CCSFA-SUCOM-FR-13

# 9. 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 RAMON DAVID QUINTERO JÁCOME Director Casino Central de Suboficiales FAC

| TS. DUMINIUS FLORE/CARLOS EMILIO<br>SEDEVACIONAL LAS DELICIAS<br>ADMINISTRADOR | Horre Can Jun.                    | JenniferF.                         |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|
| Vo. Bo. Comité Técnico   | Vo. Bo. Comité jufídico           | Vo. Bo. Comité Económico           |
| TS. Domínguez Florez Carlos<br>Emilio  | Co. Mónica Andrea Villamil García | Co. Jennifer Judith Fajardo Moreno |
| Administrador Sede Vacacional las Delicias                                     | Analista Jurídico Contratos       | Oficina Financiera                 |

FLIERZA AEREA COLOMBIAN