

	SECCION COMPRAS-CONTRATOS		
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 1 de 12 CCSFA-SUCOM-FR-04	

ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD

Ciudad, Sede y fecha: Bogotá D.C, Sede Andes, seis (06) de agosto 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, en cumplimiento de su misión institucional y con el propósito de brindar una atención de calidad orientada al bienestar integral de sus afiliados, requiere adelantar el proceso contractual para el suministro de frutas y verduras de primera calidad. Estos insumos son fundamentales para garantizar una alimentación saludable, segura y balanceada, tanto en el servicio diario como en los eventos especiales que se desarrollan en las sedes sociales.

El consumo de alimentos y bebidas representa el servicio de mayor demanda dentro del Casino, lo que hace indispensable contar con un abastecimiento constante, confiable y de alta calidad. En este sentido, se busca asegurar un nivel de alistamiento óptimo en los puntos de preparación de alimentos, mediante el suministro oportuno de productos que cumplan con los estándares de salubridad y calidad exigidos por la normatividad vigente.

La presente contratación tiene como objeto asegurar la adquisición de frutas y verduras frescas para la sede Andes en la ciudad de Bogotá D.C. y la sede Vacacional Las Delicias, ubicada en el municipio de Tocaima, Cundinamarca. Estas materias primas son esenciales para el correcto funcionamiento del servicio gastronómico, permitiendo mantener la variedad del menú, cumplir con las proyecciones establecidas por la Dirección y preservar la estabilidad de los precios en las recetas estándar.

Adicionalmente, este proceso contractual permitirá mejorar el control sobre los productos adquiridos en términos de calidad, cambios, garantías y respaldo del proveedor. De esta forma, se garantiza la continuidad y eficiencia del servicio, lo cual redunda directamente en el bienestar del personal afiliado y fortalece la gestión institucional del Casino.

	SECCION COMPRAS-CONTRATOS		
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 2 de 12 CCSFA-SUCOM-FR-04	

2. OBJETO A CONTRATAR

SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS DE PRIMERA CALIDAD PARA LA SEDE ANDES EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ D.C Y SEDE VACACIONAL LAS DELICIAS EN EL MUNICIPIO DE TOCAIMA (CUNDINAMARCA) DEL CASINO CENTRAL DE SUBOFICIALES FAC.

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 26 de agosto de 2025 hasta el 25 de febrero de 2026 y/o hasta agotar recursos.
Lugar de ejecución	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 y la sede vacacional las delicias ubicada en el kilómetro 1 vía Jerusalén Tocaima Cundinamarca.
Forma de pago	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:

FRUTAS			
ITEM	U. MEDIDA	DESCRIPCIÓN	VALOR
1	LBR	AGRAZ	
2	LBR	AGUACATE	
3	LBR	ARANDANO AZUL	
4	LBR	BANANO BOCADILLO	
5	LBR	BANANO URABA	
6	LBR	BOROJO	
7	LBR	CARAMBOLO	



SECCION COMPRAS-CONTRATOS

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS

FECHA
25/01/2021

VERSIÓN
3

Página 3 de 12
CCSFA-SUCOM-FR-04

8	LBR	CEREZA	
9	LBR	CHONTADURO	
10	LBR	CIRUELA IMPORTADA	
11	LBR	CIRUELA NACIONAL	
12	UND	COCO	
13	LBR	COROZO	
14	LBR	CURUBA	
15	LBR	DURAZNO NACIONAL	
16	UND	DURAZNO IMPORTADO	
17	LBR	FEIJOA	
18	LBR	FRAMBUESA	
19	LBR	FRESA JUMBO	
20	LBR	FRESONES	
21	LBR	FRUTA CRISTALIZADA	
22	LBR	GRANADA	
23	LBR	GRANADILLA	
24	LBR	GUANABANA	
25	LBR	GUAYABA NACIONAL	
26	LBR	KIWI	
27	LBR	LICHI	
28	LBR	LIMON THAITI	
29	LBR	LULO	
30	LBR	MANDARINA	
31	LBR	MANGO COMUN	
32	LBR	MANGO TOMMY	
33	LBR	MANZANA NACIONAL ROJA	
34	UND	MANZANA ROJA	
35	UND	MANZANA VERDE	
36	LBR	MARACUYA	
37	LBR	MELON CANTALUPE	
38	LBR	MORA CASTILLA	
39	LBR	NARANJA TORONJA	
40	LBR	NARANJA VALENCIA	
41	LBR	NARANJA TANGELO	
42	LBR	PAPAYA	



SECCION COMPRAS-CONTRATOS

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS

FECHA
25/01/2021

VERSIÓN
3

Página 4 de 12
CCSFA-SUCOM-FR-04

43	LBR	PAPAYA HAWAIANA	
44	LBR	PAPAYUELA	
45	LBR	PATILLA	
46	LBR	PERA IMPORTADA	
47	LBR	PERA NACIONAL	
48	LBR	PIÑA GOLDEN	
49	LBR	PIÑA PEROLERA	
50	LBR	PIÑA PICADA	
51	LBR	PITAHAYA	
52	LBR	POMELO	
53	LBR	SANDIA DE PEPINO	
54	LBR	TAMARINDO	
55	LBR	TOMATE DE ARBOL	
56	LBR	UCHUVA	
57	LBR	UVA CHILENA ROJA	
58	LBR	UVA CHILENA VERDE	
59	LBR	UVA NACIONAL ROJA	
60	LBR	UVA NACIONAL VERDE	
61	LBR	ZAPOTE	
VERDURAS			
ITEM	U. MED	DESCRIPCIÓN	VALOR
1	LBR	ACELGAS	
2	LBR	AHUYAMA	
3	LBR	AJI DULCE	
4	LBR	AJI PERUANO ROCOTTO	
5	LBR	AJI PERUANO PANCA	
6	LBR	AJI PERUANO GUAJILLO	
7	LBR	AJI PERUANO MIRA SOL	
8	LBR	AJO IMPORTADO	
9	LBR	ALBACON	
10	LBR	ALBAHACA	
11	LBR	ALCACHOFA	
12	LBR	APIO	
13	LBR	ARRACACHA	



SECCION COMPRAS-CONTRATOS

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS

FECHA
25/01/2021

VERSIÓN
3

Página 5 de 12
CCSFA-SUCOM-FR-04

14	LBR	ARVEJA VERDE DESGRANADA	
15	LBR	ARVEJA VERDE EN CÁSCARA	
16	LBR	BALUES	
17	UND	BANDEJA DE ALFALFA	
18	LBR	BERENJENA	
19	LBR	BROCOLI	
20	LBR	BROTOS DE REMOLACHA	
21	LBR	CALABACIN	
22	LBR	CALABAZA	
23	LBR	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	
24	LBR	CEBOLLA CABEZONA ROJA	
25	LBR	CEBOLLA LARGA	
26	LBR	CEBOLLA PUERRO	
27	LBR	CEBOLLIN	
28	LBR	CHAMPIÑONES ZETAS	
29	LBR	CHAMPIÑON FRESCO	
30	LBR	CHAMPIÑON PORTOBELLO	
31	LBR	CHICHA MORADA	
32	LBR	CIDRA	
33	LBR	CHUGUA	
34	LBR	CILANTRO	
35	LBR	CILANTRO CIMARRON	
36	LBR	COLES DE BRUSELAS	
37	LBR	COLIFLOR	
38	LBR	CUBIOS	
39	LBR	CURCUMA RAIZ	
40	LBR	ENELDO HIERBA AROMATIZANTE	
41	LBR	ESCALONIAS (CEBOLLITAS)	
42	LBR	ESPARRAGOS VERDES	
43	LBR	ESPINACAS	
44	LBR	FLOR DE JAMAICA	
45	LBR	FLORES COMESTIBLES	
46	LBR	FRIJOL VERDE DESGRANADO	



SECCION COMPRAS-CONTRATOS

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS

FECHA
25/01/2021

VERSIÓN
3

Página 6 de 12
CCSFA-SUCOM-FR-04

47	LBR	GUASCAS	
48	LBR	GUATILA	
49	LBR	GUISANTES	
50	LBR	HABA VERDE DESGRANADA	
51	LBR	HABICHUELA	
52	LBR	HABICHUELIN	
53	LBR	HIBIAS	
54	LBR	HIERBABUENA	
55	LBR	HIERBAS AROMÁTICAS	
56	LBR	HOJAS DE PLATANO	
57	LBR	HOJAS DE REMOLACHA BABY	
58	LBR	JENGIBRE FRESCO	
59	LBR	LAUREL FRESCO	
60	LBR	LECHUGA BATAVIA	
61	LBR	LECHUGA CHINA	
62	LBR	LECHUGA CRESPA MORADA	
63	LBR	LECHUGA CRESPA VERDE	
64	LBR	LECHUGA RADICCHIO	
65	LBR	LECHUGA ROMANA	
66	LBR	MAIZ MORADO	
67	LBR	MAZORCA DESGRANADA	
68	LBR	MAZORCA EN TUSA	
69	LBR	MENTA AROMÁTICA	
70	LBR	MIX DE LECHUGAS ORIENTALES	
71	LBR	ÑAME	
72	LBR	PAPA CRIOLLA	
73	LBR	PAPA PASTUSA LAVADA	
74	LBR	PAPA SABANERA PAREJA LAVADA	
75	LBR	PEPINO COHOMBRO	
76	LBR	PEPINO COMÚN	
77	LBR	PEREJIL CRESPO	
78	LBR	PEREJIL LISO	
79	LBR	PIMENTON ROJO	

	SECCION COMPRAS-CONTRATOS		
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 7 de 12 CCSFA-SUCOM-FR-04	

80	LBR	PIMENTON VERDE	
81	LBR	PIMENTON AMARILLO	
82	LBR	PLATANO COLICERO	
83	LBR	PLÁTANO HARTON VERDE	
84	LBR	PLATANO TOPOCHO	
85	LBR	POLEO	
86	LBR	RABANO BLANCO	
87	LBR	RABANO ROJO	
88	UND	RAICES CHINAS BANDEJA	
89	LBR	REMOLACHA	
90	LBR	REPOLLO BLANCO	
91	LBR	REPOLLO MORADO	
92	LBR	ROMERO	
93	LBR	RUGULA	
94	LBR	TOMATE CHERRY	
95	LBR	TOMATE CHONTO	
96	LBR	TOMATE LARGA VIDA	
97	LBR	TOMATE MILANO	
98	LBR	TOMATE UVALINA	
99	LBR	TOMATILLO	
100	LBR	TOMILLO FRESCO	
101	LBR	YUCA	
102	LBR	ZANAHORIA	
103	LBR	ZANAHORIA BABY	
104	LBR	ZANAHORIA BABY DE COLORES	
105	LBR	ZUCCHINI AMARILLO	
106	LBR	ZUCCHINI VERDE	

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- La entrega de los insumos requeridos, deberá realizarse tanto en el Casino Central de Suboficiales FAC ubicado de la Cra 61 No 9602 como en la sede vacacional las Delicias ubicada en el Km 1 Vía Jerusalén – Tocaima Cundinamarca. Los pedidos serán entregados en cada una de las sedes en los horarios de 6:00 horas hasta las 13:00 horas de lunes a sábado.
- Los productos entregados deben estar en óptimas condiciones de calidad, no deben presentar daños físicos, ni contaminantes biológicos o químicos, no deben presentar quemaduras por frío ni ninguna señal que indique mal tratamiento del producto, así como los embalajes y empaques de los productos deben estar en buenas condiciones, libres de contaminación física, química o biológica.

	SECCION COMPRAS-CONTRATOS		
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 8 de 12 CCSFA-SUCOM-FR-04	

- Cambiar los productos que no cumplan con la ficha técnica en un tiempo no mayor a 24 horas.
- Los requerimientos de los insumos y/o elementos se realizan solamente por el área de compras a través del correo electrónico compras.ccsfa@fac.mil.co
- Los productos deben entregarse en canastillas, las cuales deben prestarse en comodato
- El proveedor debe contar con el personal idóneo para la entrega de los insumos, aportando el certificado de capacitación en manipulación de alimentos
- Certificar que el personal destinado para 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 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 FAC, en caso de que se requiera, durante el proceso de selección o en la ejecución del contrato.
- Certificar que los vehículos solo son utilizados para el transporte de alimentos.

VISITA AL LUGAR DE EJECUCIÓN:

Sí	
No	
N/A	X

6. ESTUDIO DE LA OFERTA

UNICAFUENTE FUENTE	TOTAL
IGNACIO FORERO B DIRECCION: Calle 18 a # 78-35 TELEFONO: 3123701149 EMAIL: ignacioforero@hotmail.com	\$1.410.500

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 **SESNTA MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$60.000.000)** con cargo al presupuesto aprobado para la vigencia del 2025.

8. REGULATORIO:

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

	SECCION COMPRAS-CONTRATOS		
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 9 de 12 CCSFA-SUCOM-FR-04	

- 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.)

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
- Propuesta económica de acuerdo a las obligaciones y especificaciones exigidas en la ficha técnica, debidamente totalizada, este valor debe estar en número y letras
- Presentar 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 con concepto FAVORABLE, donde no se comprometa la calidad del producto y la salud del consumidor
- Aportar el 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)
- Certificado de la última fumigación con un tiempo no mayor a tres meses
- El proveedor debe contar con el personal idóneo para la entrega de los insumos, aportando el certificado de capacitación en manipulación de alimentos
- 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 encuentra en disposición de recibir visita técnica a las instalaciones de la empresa por parte de un funcionario del Casino Central de Suboficiales FAC, en caso de que se requiera, durante el proceso de selección o en la ejecución del contrato.
- Certificar que el personal destinado para la entrega de los productos cuenta con su respectivo uniforme y dotación necesaria para el desarrollo de su labor.
- Cumplir con lo establecido por las BPM
- Presentar concepto FAVORABLE vigente sobre las condiciones higiénicas sanitarias de los vehículos de transporte de frutas y verduras
- Certificar que los vehículos solo son utilizados para el transporte de alimentos.
- 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.
- 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

	SECCION COMPRAS-CONTRATOS		
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 10 de 12 CCSFA-SUCOM-FR-04	

- 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.
- 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.

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

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 70%
- Indicador de Liquidez mayor o igual 1.5%

NOTA 2: 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

	SECCION COMPRAS-CONTRATOS		
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 11 de 12 CCSFA-SUCOM-FR-04	

- 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 2024.

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:

	SECCION COMPRAS-CONTRATOS		
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 12 de 12 CCSFA-SUCOM-FR-04	

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 Desempeño

1	Mayor Capital
---	---------------

16. GARANTÍAS

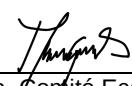
AMPARO	%	VIGENCIA
Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato	30%	Se amparará el cumplimiento del contrato y los perjuicios directos imputables al contratista, derivados del incumplimiento de las obligaciones adquiridas por el contratista con la suscripción del contrato. Su vigencia será hasta 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

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 Comando RAMÓN DAVID QUINTERO JÁCOME
Director Casino Central de Suboficiales FAC

		
Vo. Bo. Comité Técnico	Vo. Bo. Comité jurídico	Vo. Bo. Comité Económico
T3. Mejía Navarro Lizeth	Co. Andrea Villamil García.	AA12. Eda Margarita Guzmán Sandoval
Jefe de Eventos	Estructurador Jurídico Contratos	Oficina Financiera