

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS

FECHA VERSIÓN 25/01/2021 3

Página 1 de 10
CCSFA-SUCOM-FR-04

ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD

Ciudad, Sede y fecha: Bogotá D.C, Sede Andes, diez (10) de octubre de 2025

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD:

<u>Descripción de la necesidad que la Entidad pretende satisfacer con el proceso de contratación:</u>

El Casino Central de Suboficiales FAC requiere contratar el suministro de productos cárnicos (pescados y mariscos) de alta calidad para la sede Andes en Bogotá, con el fin de garantizar una alimentación saludable y un servicio eficiente a sus afiliados.

Esta contratación es esencial para asegurar un abastecimiento confiable y oportuno, dado que el área de alimentos y bebidas representa la mayor demanda en las sedes sociales. Los productos solicitados constituyen la materia prima fundamental para la operación de los puntos de preparación de alimentos.

Además, el contrato permitirá ejercer control sobre la calidad, cumplimiento de normas sanitarias, respaldo del proveedor y manejo de garantías, asegurando así la continuidad del servicio tanto en la atención diaria como en eventos especiales.

Con ello, se contribuye al cumplimiento de los objetivos estratégicos institucionales, tales como la variedad del menú, estabilidad en los costos y mejora continua del servicio, en beneficio del bienestar del personal afiliado.

2. OBJETO A CONTRATAR

SUMINISTRO DE PRODUCTOS CÁRNICOS (PESCADO Y MARISCOS) DE PRIMERA CALIDAD PARA EL CASINO CENTRAL DE SUBOFICIALES FAC EN LA SEDE ANDES EN LA CIUDAD DE BOGOTA

3. CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO A CELEBRAR

	El plazo de ejecución del contrato será de seis (06) meses contados a
Plazo de ejecución	partir del 02 de noviembre de 2025 hasta el 01 de mayo de 2026 y/o hasta
	agotar recursos.



FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS

FECHA VERSIÓN 25/01/2021 3

Página 2 de 10
CCSFA-SUCOM-FR-04

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	
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:

	PESCADOS Y MARISCOS				
ITEM	DESCRIPCIÓN PRESENTACION		UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	ALBONDIGAS DE PESCADO	EMPACADO AL VACIO POR 10 UNIDADES CUYO PESO TOTAL POR PAQUE ES DE 500 GR	LIBRA		
2	ALGAS NORI	PAQUETE PRECORTE X 10 UNIDADES	LIBRA		
3	ALMEJA CON CONCHA	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	LIBRA		
4	ALMEJA LIMPIA	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	LIBRA		
5	AMARILLO	EMPACADO AL VACIO POR PORCIONES DE 300 GR	LIBRA		
6	ANILLOS DE CALAMAR	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	LIBRA		
7	BAGRE	EMPACADO AL VACIO CON DOS PORCIONES DE 150 GRAMOS	LIBRA		
8	BOCACHICO	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	LIBRA		
9	BOCACHICO	EMPACADO AL VACIO POR 400 GR	LIBRA		
10	CALAMAR BLANCO	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	LIBRA		



FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS

FECHA VERSIÓN 25/01/2021 3

Página 3 de 10 CCSFA-SUCOM-FR-04

11	CALAMAR MORADO	EMPACADO AL VACIO POR 1000 GR ENTERO CON CABEZA Y TENTACULOS	LIBRA	
12	CAMARON CRUDO MEDIANO GOLDEN 41-50	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	LIBRA	
13	CAMARON CRUDO MEDIANO GOLDEN 51-60	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	LIBRA	
14	CAMARON TIGRE CRUDO 41-50	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	LIBRA	
15	CARACOL DE MAR	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	LIBRA	
16	COLAS DE LANGOSTA	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	LIBRA	
17	COLAS DE LANGOSTA	EMPACADO AL VACIO POR 250 GR	LIBRA	
18	FIELTE LIMPIO DE ATUN CORTE STICK	EMPACADO AL VACIO POR 200 GR	LIBRA	
19	FILETE DE SALMON	EMPACADO AL VACIO CON EL PESO QUE VENGA EL FILETE	LIBRA	
20	FILETE DE SALMON	EMPACADO AL VACIO EN PORCIONES DE 250 GR	LIBRA	
21	FILETE DE SALMON	EMPACADO AL VACIO EN PORCIONES DE 300 GR	LIBRA	
22	FILETE DE SALMON	EMPACADO AL VACIO EN PORCIONES DE 220 GR	LIBRA	
23	FILETE DE SALMON	EMPACADO AL VACIO EN PORCIONES DE 150 GR	LIBRA	
24	FILETE DE SALMON AHUMADO	EMPACADO AL VACIO CON EL PESO QUE VENGA EL FILETE	LIBRA	
25	FILETE DE SALMON AHUMADO	EMPACADO AL VACIO EN PORCIONES DE 250 GR	LIBRA	
26	FILETE DE SALMON AHUMADO	EMPACADO AL VACIO EN PORCIONES DE 300 GR	LIBRA	
27	FILETE DE SALMON AHUMADO	EMPACADO AL VACIO EN PORCIONES DE 220 GR	LIBRA	
28	FILETE DE SALMON AHUMADO	EMPACADO AL VACIO EN PORCIONES DE 150 GR	LIBRA	
29	FILETE DE TILAPIA	EMPACADO AL VACIO POR 250 GR	LIBRA	

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS

FECHA \\25/01/2021

VERSIÓN 3

Página 4 de 10 CCSFA-SUCOM-FR-04

30	FILETE DE TRUCHA	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	LIBRA	
30	ASALMONADA	EINI ACADO AE VACIO I OK 300 GK	LIDIVA	
31	FILETE DE TRUCHA	EMPACADO AL VACIO POR 400 GR	LIBRA	
	AUSTRAL			
32	FILETE GROUPER	EMPACADO AL VACIO PAQUETE DE 4 UNIDADES	LIBRA	
-		CUYO PESO TOTAL POR PAQUETE ES DE 1000 GR		
33	FILETON DE PESCADO	EMPACADO AL VACIO POR KILO POR 3 UNIDADES	LIBRA	
34	FILETON DE PESCADO	EMPACADO AL VACIO POR KILO POR 4 UNIDADES	LIBRA	
35	HUESO DE PESCADO	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	LIBRA	
36	JAIBA GRATINADA	EMPACADO AL VACIO PAQUETE DE 4 UNIDADES	LIBRA	
30	JAIDA GIVATIIVADA	CUYO PESO TOTAL POR PAQUETE ES DE 350 GR	LIDIA	
37	LANGOSTA	EMPACADA AL VACIO POR 500 GR	LIBRA	
38	LANGOSTA BABY	EMPACADO AL VACIO POR 150 GR	LIBRA	
39	LANGOSTINOS	U 15 – 15 UNIDADES POR 500 GR	LIBRA	
40	LANGOSTINOS	U 12 – 12 UNIDADES POR 500 GR	LIBRA	
41	MAPARA	EMPADO AL VACIO RODJA POR 125 GR	LIBRA	
42	MEJILLONES	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	LIBRA	
	NEGROS			
43	MEJILLONES	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	LIBRA	
	VERDES			
44	MOJARRA	EMPACADA AL VACIO POR 500 GR	LIBRA	
45	MOJARRA	EMPACADA AL VACIO POR 400 GR	LIBRA	
46	MOJARRA	EMPACADA AL VACIO POR 250 GR	LIBRA	
47	MUELAS APANADAS	EMPACADAS AL VACIO POR 6 UND	LIBRA	
48	PALMITOS DE	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	LIBRA	
40	CANGREJO	LIVIFACADO AL VACIO FOR 300 GR	LIDKA	
49	PANKO	POR KILO	LIBRA	
50	PANKO NARANJA	POR KILO	LIBRA	
-	DADOC 50 10	EMPAGADO AL VACIO DOD 500 OD	LIDOA	
51	PARGO ROJO	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	LIBRA	
	<u> </u>			1



FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS

FECHA VERSIÓN 25/01/2021 3

Página 5 de 10

CCSFA-SUCOM-FR-04

52	PULPO BABY	EMPACADO AL VACIO POR 1000 GR ENTERO CON CABEZA Y TENTACULOS	LIBRA	
53	PULPO NACIONAL	EMPACADO AL VACIO POR 1000 GR ENTERO CON CABEZA Y TENTACULOS	LIBRA	
54	ROBALO MARPLATERO	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	LIBRA	
55	ROBALO MARPLATERO	EMPACADO AL VACIO POR 400 GR	LIBRA	
56	SCALLOPS 10-20	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	LIBRA	
57	TILAPIA	EMPACADA AL VACIO POR 250 GR	LIBRA	
58	TRUCHA DESHUESADA	EMPACADA AL VACIO POR 400 GR	LIBRA	
59	TRUCHA DESHUESADA	EMPACADA AL VACIO POR 300 GR	LIBRA	

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 ubicado en la Cra 61 No. 96-02. Los pedidos serán entregados en los horarios de las 7:00 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.

El margen que la entidad acepta en el peso de los productos, será de los 10 gramos por debajo del peso solicitado y 10 gramos por encima del peso solicitado



FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS

FECHA VERSIÓN 25/01/2021 3

Página 6 de 10

CCSFA-SUCOM-FR-04

6. VISITA AL LUGAR DE EJECUCIÓN:

Sí	
No	
N/A	Χ

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 CUARENTA MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$40.000.000) 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
- 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.



FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS

FECHA VERSIÓN 25/01/2021 3

Página 7 de 10
CCSFA-SUCOM-FR-04

- 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.
- 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 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



FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS

FECHA VERSIÓN 25/01/2021 3

Página 8 de 10
CCSFA-SUCOM-FR-04

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

- 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.



FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS

FECHA VERSIÓN 25/01/2021 3

Página 9 de 10
CCSFA-SUCOM-FR-04

- 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	-1

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 Capital



FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS

FECHA VERSIÓN 25/01/2021 3

Página 10 de 10
CCSFA-SUCOM-FR-04

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 de incumplimiento de las obligaciones adquiridas por e contratista con la suscripción del contrato. Su vigencia será hasta la liquidación del contrato.	
Calidad del servicio	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 NELSON RODRIGO GONZALEZ HINCAPIE

Director Casino Central de Suboficiales FAC (E)

the total	Horra Law Jaw	1 fu Court
Vo. Bo. Comité Técnico	Vo. Bo. Comité jurídico	Vlo∕. Bo. Comité Económico
T3. Mejía Navarro Lizeth	Co. Andrea Villamil García.	TA21. Víctor Manuel Galindo Cañón
Jefe A y B	Ánalista Jurídico Contratos	Oficina Financiera