

	SECCION COMPRAS-CONTRATOS		
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 1 de 10 CCSFA-SUCOM-FR-04	

ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD

Ciudad, Sede y fecha: Bogotá D.C, Sede Andes, doce (12) de marzo 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 (pescados y mariscos) 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 Andes en la Ciudad de Bogotá D.C.

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 los productos de productos cárnicos (pescados y mariscos) 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 (PESCADO Y MARISCOS) DE PRIMERA CALIDAD PARA LA SEDE ANDES EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ D.C 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 02 de abril de 2025 hasta el 01 de octubre de 2025 y/o hasta agotar recursos.
---------------------------	--

	SECCION COMPRAS-CONTRATOS			
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS		FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 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, 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:

PESCADOS Y MARISCOS					
ITEM	DESCRIPCIÓN	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	BAGRE	EMPACADO AL VACIO CON DOS PORCIONES DE 150 GRAMOS	GRAMO		
2	FILETE DE SALMON	EMPACADO AL VACIO CON EL PESO QUE VENGA EL FILETE	GRAMO		
3	FILETE DE SALMON	EMPACADO AL VACIO EN PORCIONES DE 250 GR	GRAMO		
4	FILETE DE SALMON	EMPACADO AL VACIO EN PORCIONES DE 300 GR	GRAMO		
5	FILETE DE SALMON	EMPACADO AL VACIO EN PORCIONES DE 220 GR	GRAMO		
6	FILETE DE SALMON	EMPACADO AL VACIO EN PORCIONES DE 150 GR	GRAMO		
7	LANGOSTINOS	U 15 – 15 UNIDADES POR 500 GR	GRAMO		
8	MOJARRA	EMPACADA AL VACIO POR 500 GR	GRAMO		
9	MOJARRA	EMPACADA AL VACIO POR 400 GR	GRAMO		
10	MOJARRA	EMPACADA AL VACIO POR 250 GR	GRAMO		
11	TRUCHA DESHUESADA	EMPACADA AL VACIO POR 500 GR	GRAMO		



SECCION COMPRAS-CONTRATOS

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS

FECHA
25/01/2021

VERSIÓN
3

Página 3 de 10
CCSFA-SUCOM-FR-04

12	TRUCHA DESHUESADA	EMPACADA AL VACIO POR 400 GR	GRAMO		
13	TRUCHA DESHUESADA	EMPACADA AL VACIO POR 300 GR	GRAMO		
14	TRUCHA DESHUESADA	EMPACADA AL VACIO POR 250 GR	GRAMO		
15	ALMEJA CON CONCHA	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	GRAMO		
16	ALMEJA LIMPIA	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	GRAMO		
17	ANILLOS DE CALAMAR	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	GRAMO		
18	CALAMAR BLANCO	EMPACADO AL VACIO POR KILO	KILO		
19	CALAMAR MORADO	EMPACADO AL VACIO POR KILO ENTERO CON CABEZA Y TENTACULOS	KILO		
20	CARACOL DE MAR	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	GRAMO		
21	PALMITOS DE CANGREJO	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	GRAMO		
22	PULPO NACIONAL	EMPACADO AL VACIO POR KILO ENTERO CON CABEZA Y TENTACULOS	KILO		
23	PULPO BABY	EMPACADO AL VACIO POR KILO ENTERO CON CABEZA Y TENTACULOS	KILO		
24	ROBALO MARPLATERO	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	GRAMO		
25	ROBALO MARPLATERO	EMPACADO AL VACIO POR 400 GR	GRAMO		
26	CAMARON TIGRE PRECOCIDO 41-50	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	GRAMO		
27	MAPARA	EMPADO AL VACIO RODJA POR 125 GR	GRAMO		
28	FILETON DE PESCADO	EMPACADO AL VACIO POR KILO POR 3 UNIDADES	KILO		
29	FILETON DE PESCADO	EMPACADO AL VACIO POR KILO POR 4 UNIDADES	KILO		
30	HUESO DE PESCADO	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	GRAMO		
31	FILETE MERO	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	GRAMO		
32	ALBONDIGAS DE PESCADO	EMPACADO AL VACIO POR 10 UNIDADES CUYO PESO TOTAL POR PAQUE ES DE 500 GR	GRAMO		
33	JAIBA GRATINADA	EMPACADO AL VACIO PAQUETE DE 4 UNIDADES CUYO PESO TOTAL POR PAQUETE ES DE 350 GR	GRAMO		



SECCION COMPRAS-CONTRATOS

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

34	FIELTE LIMPIO DE ATUN CORTE STICK	EMPACADO AL VACIO POR 220 GR	GRAMO		
35	ALGAS NORI	PAQUETE PRECORTE X 10 UNIDADES	PAQUETE		
36	AMARILLO	EMPACADO AL VACIO POR PORCIONES DE 300 GR	GRAMO		
37	LANGOSTA BABY	EMPACADO AL VACIO POR 150 GR	GRAMO		
38	LANGOSTA	EMPACADA AL VACIO POR 500 GR	GRAMO		
39	MUELAS APANADAS	EMPACADAS AL VACIO POR 6 UND	PAQUETE		
40	PANKO	POR KILO	KILO		
41	PANKO NARANJA	POR KILO	KILO		
42	BOCACHICO	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	GRAMO		
43	BOCACHICO	EMPACADO AL VACIO POR 400 GR	GRAMO		
44	TILAPIA	EMPACADA AL VACIO POR 250 GR	GRAMO		
45	CAPACETA	EMPACADA AL VACIO POR 500 GR	GRAMO		
46	PARGO ROJO	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	GRAMO		
47	SCALLOPS 10-20	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	GRAMO		
48	FILETE GROUPER	EMPACADO AL VACIO PAQUETE DE 4 UNIDADES CUYO PESO TOTAL POR PAQUETE ES DE 1000 GR	GRAMO		
49	FILETE DE TILAPIA	EMPACADO AL VACIO POR 1000 GR	GRAMO		
50	COLAS DE LANGOSTA	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	GRAMO		
51	COLAS DE LANGOSTA	EMPACADO AL VACIO POR 250 GR	GRAMO		
52	MEJILLONES NEGROS/VERDES	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	GRAMO		
53	FILETE DE TRUCHA ASALMONADA	EMPACADO AL VACIO CON EL PESO QUE VENGA EL FILETE	GRAMO		
54	FILETE DE TRUCHA AUSTRAL	EMPACADO AL VACIO POR 400 GR	GRAMO		
55	FILETE DE SALMON AHUMADO	EMPACADO AL VACIO CON EL PESO QUE VENGA EL FILETE	GRAMO		
56	FILETE DE SALMON AHUMADO	EMPACADO AL VACIO EN PORCIONES DE 250 GR	GRAMO		
57	FILETE DE SALMON AHUMADO	EMPACADO AL VACIO EN PORCIONES DE 300 GR	GRAMO		

**SECCION COMPRAS-CONTRATOS****FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y
OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS**FECHA
25/01/2021VERSIÓN
3Página 5 de 10
CCSFA-SUCOM-FR-04

58	FILETE DE SALMON AHUMADO	EMPACADO AL VACIO EN PORCIONES DE 220 GR	GRAMO		
59	FILETE DE SALMON AHUMADO	EMPACADO AL VACIO EN PORCIONES DE 150 GR	GRAMO		
60	CAMARON CRUDO MEDIANO GOLDEN 41-50	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	GRAMO		
61	CAMARON CRUDO MEDIANO GOLDEN 51-60	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	GRAMO		

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 ubicado en la Cra. 61 No. 96-02 en 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

	SECCION COMPRAS-CONTRATOS	
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS	FECHA 25/01/2021
		VERSIÓN 3
		Página 6 de 10 CCSFA-SUCOM-FR-04

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
- 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:

- 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:

SI	
NO	
N/A	x

6. ESTUDIO DE LA OFERTA

PRIMERA FUENTE	TOTAL
COMFISHMAQ SAS DIRECCION: calle 22b # 24-31 TELEFONO: 3193642328 EMAIL: comfishmaq@gmail.com	\$3.362.900
SEGUNDA FUENTE	TOTAL
COMERCIALIZADORA DE CARNES FINAS LOS ANDES CQ SAS DIRECCION: carrera 28b # 77-71 TELEFONO: 3118543764 EMAIL: servicioalcliente@carneslosnades.com	\$409.723

7. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

	SECCION COMPRAS-CONTRATOS		
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 7 de 10 CCSFA-SUCOM-FR-04	

8. 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 **CUARENTA MILLONES CUATROCIENTOS VEINTICINCO MIL PESOS M/CTE. (\$40.425.000)** con cargo al presupuesto aprobado para la vigencia del 2025.

9. 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.)

10. 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. 61 items
- 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

	SECCION COMPRAS-CONTRATOS		
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 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.

11. 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 de acuerdo a 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 para personas naturales no obligados a llevar contabilidad con corte a 31 de dic de 2023.
- 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.

	SECCION COMPRAS-CONTRATOS			
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS		FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
			Página 9 de 10 CCSFA-SUCOM-FR-04	

NOTA 1: la propuesta económica deberá estar correctamente foliada, totalizada y separados debidamente los requisitos económicos, jurídicos y técnica

12. 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.**

13. 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	

14. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

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

15. FACTOR DE SELECCION

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

16. GARANTÍAS

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

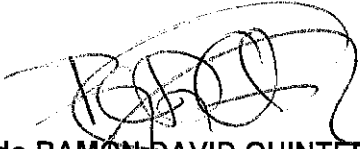
AMPARO	%	VIGENCIA
Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato	30%	Se amparará el cumplimiento del contrato y los perjuicios directos imputables al contratista, derivados del incumplimiento de las obligaciones adquiridas por el contratista con la suscripción del contrato. Su vigencia será hasta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

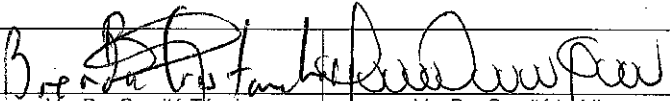
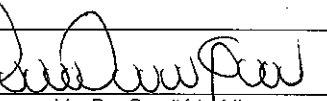
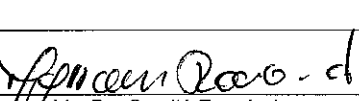
17. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR:

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

18. ANEXOS

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


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

 Vo. Bo. Comité Técnico T4. Cristancho Linares Brenda	 Vo. Bo. Comité jurídico Co. Mónica Andrea Villamil García	 Vo. Bo. Comité Económico ASD2. Myriam Roció Hernández Gutiérrez4
Jefe de A y B	Analista Jurídico Contratos	Oficina Financiera