	SECCION COMPRAS-CONTRATOS		
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 1 de 11 CCSFA-SUCOM-FR-04	

## **ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD**

**Ciudad, Sede y fecha:** Bogotá D.C, Sede Andes, tres (03) de enero 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 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 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 EN LA SEDE ANDES EN LA CIUDAD DE BOGOTA**

	<b>SECCION COMPRAS-CONTRATOS</b>		
	<b>FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS</b>	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 2 de 11 CCSFA-SUCOM-FR-04	

### 3. CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO A CELEBRAR

<b>Plazo de ejecución</b>	El plazo de ejecución del contrato será de seis (06) meses contados a partir del 29 de enero de 2025 hasta el 28 de julio de 2025 y/o hasta agotar recursos.
<b>Lugar de ejecución</b>	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.
<b>Forma de pago</b>	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:


CARNE DE RES					
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	GRAMO		

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


6	CHURRASCO	EMPACADO AL VACIO INDIVIDUAL, EN PORCIÓN CORTE MARIPOSA DE 300 GR	GRAMO		
7	CHURRASCO	EMPACADO AL VACIO INDIVIDUAL, EN PORCIÓN CORTE MARIPOSA DE 250 GR	GRAMO		
8	COSTILLA DE RES	EMPACADO AL VACIO X LIBRA PORCIONADO PARA CALDO	LIBRA		
9	HIGADO DE RES	EMPACADO AL VACIO POR PORCIONES DE 125 GR	GRAMO		
10	LOMO DE RES LIMPIO	EMPACADO AL VACIO EN POSTA – LO QUE PESE LA POSTA (PARA EFECTOS DE LA OFERTA ECONOMICA SE COTIZARA EL VALOR DEL KILO)	LIBRA		
11	MUCHACHO DE RES LIMPIO	EMPACADO AL VACIO EN POSTA – LO QUE PESE LA POSTA (PARA EFECTOS DE LA OFERTA ECONOMICA SE COTIZARA EL VALOR DEL KILO)	KILO		
12	PERNIL DE TERNERA	EMPACADO AL VACIO EN POSTA – LO QUE PESE LA POSTA (PARA EFECTOS DE LA OFERTA ECONOMICA SE COTIZARA EL VALOR DEL KILO)	LIBRA		
13	SOBREBARRIGA DE RES GRUESA	EMPACADO AL VACIO X 5 LIBRAS	LIBRA		
14	SOBREBARRIGA DE RES DELGADA	EMPACADO AL VACIO X 5 LIBRAS	LIBRA		
15	T-BONE	EMPACADO AL VACIO UNIDAD X 400 GR	GRAMO		
16	PORCION CARNE DE CADERA	EMPACADO AL VACIO X 10 UNIDADES DE 125 GRAMOS	GRAMO		
17	PORCION CARNE DE CADERA	EMPAQUE AL VACIO X 10 UNIDADES DE 80 GRAMOS	GRAMO		
18	PUNTA DE ANCA	EMPACADO AL VACIO PORCION INDIVIDUAL X 300 GRAMOS	GRAMO		
19	TOMAHAWK	EMPACADO AL VACIO PORCION INDIVIDUAL X 600 GRAMOS	GRAMO		

	<b>SECCION COMPRAS-CONTRATOS</b>			
	<b>FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS</b>			FECHA 25/01/2021
				VERSIÓN 3  Página 4 de 11 CCSFA-SUCOM-FR-04

20	VACIO	EMPACADO AL VACIO PORCION INDIVIDUAL X LIBRA	LIBRA		
21	ENTRAÑA	EMPACADO AL VACIO PORCION INDIVIDUAL X LIBRA	LIBRA		
22	MORRO	EMPACADO AL VACIO X LIBRA	LIBRA		
23	CARNE PARA GOULASH DE COGOTE	EMPACADA AL VACIO X LIBRA	LIBRA		
24	CHUNCHULLO	EMPACADO AL VACIO X LIBRA	LIBRA		
25	LENGUA	EMPACADA AL VACION X KILO	KILO		
26	BIFE DE PALETA	EMPACADA AL VACIO X LIBRA	LIBRA		
27	ASADO DE VACIO	EMPACADO AL VACIO X LIBRA	LIBRA		
28	RIB EYE DE RES	EMPACADO AL VACIO X LIBRA	LIBRA		
29	CADERA DE RES	EMPACADA AL VACIO X 05 UNIDADES POR 300 GR	GRAMO		
30	CADERA DE RES	EMPACADA AL VACIO X 05 UNIDADES DE 250 GR	GRAMO		
<b>CARNE DE CERDO</b>					
31	CHULETA DE CERDO DEL LOMO	EMPACADO AL VACIO X 400 GR DOS PARTE DE 200 GR	GRAMO		
32	CODOS DE CERDO	EMPACADO AL VACIO POR LIBRA	LIBRA		
33	COSTILLA DE CERDO	EMPACADO AL VACIO POR LIBRA	LIBRA		
34	COSTILLA DE CERDO AHUMADA	EMPACADA AL VACIO POR LIBRA	LIBRA		
35	LOMO DE CERDO (ALMENDRA)	EMPACADO AL VACIO POR LIBRA	LIBRA		
36	PERNIL DE CERDO DESHUESADO	EMPACADO AL VACIO POR 10 LIBRAS	LIBRA		
37	TOCINO CARNUDO	EMPACADO AL VACIO POR 5 LIBRAS	LIBRA		

	SECCION COMPRAS-CONTRATOS		
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 5 de 11 CCSFA-SUCOM-FR-04	

38	LONGANIZA	EMPACADO AL VACIO POR 500 GR	GRAMO		
39	CHORIZO SANTA ROSANO	EMPACADO AL VACION POR 500 GR	GRAMO		
<b>POLLO</b>					
40	ALAS DE POLLO CON COSTILLAR	EMPAQUE AL VACIO X 10 UNIDADES CADA UNIDAD DEB PESAR 100 GR	GRAMO		
41	ALAS DE POLLO SIN COSTILLAR	EMPAQUE AL VACIO X 10 UNIDADES CADA UNIDAD DEBE PESAR 100 GR	GRAMO		
42	COLOMBINAS DE POLLO	EMPAQUE AL VACIO X 6 UNIDADES CADA UNIDAD DEBE PESAR ENTRE 150 GR A 166 GR	GRAMO		
43	GALLINA CRIOLLA CAMPESINA	EMPAQUE AL VACIO X UNIDAD DE ACUERDO AL PESO REQUERIDO	KILO		
44	MOLIPOLLO	EMPAQUE ORIGINAL X LIBRA MACPOLLO	LIBRA		
45	MOLLEJAS/CORAZON DE POLLO	EMPAQUE AL VACIO X LIBRA	LIBRA		
46	PECHUGA DE POLLO	EMPAQUE AL VACIO X 05 UNIDADES DE 500 GR	GRAMO		
47	PECHUGA DE POLLO	EMPAQUE AL VACIO X 05 UNIDADES DE 700 GR	GRAMO		
48	FILETE DE PECHUGA DE POLLO	FILETE DE PECHUGA DESHUESADA Y SIN PIEL EMPACADO AL VACÍO X 05 UNIDADES DE 500 GR	GRAMO		
49	PECHUGA DE POLLO	EMPAQUE AL VACIO X 05 UNIDADES DE 1000 GR	GRAMO		
50	PIERNA PERNIL DE POLLO	EMPAQUE AL VACIO X 05 UNIDADES DE 350 GR SIN MARINAR	GRAMO		
51	PIERNA PERNIL DE POLLO	EMPAQUE AL VACIO X 05 UNIDADES DE 1 LIBRA SIN MARINAR	LIBRA		
<b><u>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.</u></b>					

	<b>SECCION COMPRAS-CONTRATOS</b>		
	<b>FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS</b>	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 6 de 11 CCSFA-SUCOM-FR-04	

#### 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](mailto: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. Los pedidos serán entregados en los 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

#### 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.

	<b>SECCION COMPRAS-CONTRATOS</b>		
	<b>FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS</b>	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 7 de 11 CCSFA-SUCOM-FR-04	

#### EN CUANTO A LA PLANTA DE SACRIFICIO:

- 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.

#### 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:

<b>Sí</b>	
<b>No</b>	
<b>N/A</b>	X

### 6. ESTUDIO DE LA OFERTA

PRIMERA FUENTE	TOTAL
<b>CARNICOS TORINO S.A.S</b> DIRECCION: Avenida Ciudad de Cali CR 86 15 A 91 local A13 TELEFONO: 6014128395 EMAIL: <a href="mailto:carnicostorino@gmail.com">carnicostorino@gmail.com</a>	<b>\$1.348.400</b>
SEGUNDA FUENTE	TOTAL
<b>DISTRIBUIDORA DE CARNES FINAS LOS ANDES CQ SAS</b> DIRECCION: Carrera 28 No. 77-71 TELEFONO: 3118543764 EMAIL: <a href="mailto:servicioalcliente@carneslosandes.com">servicioalcliente@carneslosandes.com</a>	<b>\$548.327</b>
TERCERA FUENTE	TOTAL
<b>LE CARNAGE TORRES SAS</b> DIRECCION: Calle 161 No. 86-34 TELEFONO: 3118546110 EMAIL: <a href="mailto:lecarnage.comercial@gmail.com">lecarnage.comercial@gmail.com</a>	<b>\$529.856,5</b>

### 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 **CIENTO NOVENTA Y UN MILLONES CUATROCIENTOS QUINCE MIL PESOS M/CTE. (\$191.415.0000)** con cargo al presupuesto aprobado para la vigencia del 2025.

	<b>SECCION COMPRAS-CONTRATOS</b>		
	<b>FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS</b>	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 8 de 11 CCSFA-SUCOM-FR-04	

## 8. REGULATORIO:

- Constitución Política de Colombia.
- Código Civil.
- Código de Comercio.
- Concepto sanitario favorable autorización sanitaria definitiva por secretaria de salud, tanto del establecimiento de expendio de carnes como para los vehículos.
- Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios)
- Resolución 719 de 2015 (Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo.)
- 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
- Propuesta económica de acuerdo a las obligaciones y especificaciones exigidas en la ficha técnica.
- 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 reglamenten, de acuerdo al número de trabajadores y el nivel de riesgo o Registro de Autoevaluación no mayor a un (1) año.



	SECCION COMPRAS-CONTRATOS		
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 9 de 11 CCSFA-SUCOM-FR-04	

- 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.
- Cumplimiento de la evaluación de proveedores (cuando el proponente haya tenido contratos con el Casino Central de Suboficiales FAC y **NO** cumpla con el puntaje mínimo de satisfacción relacionados en el acta “evaluación de proveedores”)

## 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 60%
- 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.**

**NOTA 2: El evaluador económico será el responsable de realizar el cuadro comparativo y valoración de la oferta más favorable en precio.**

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		
	<b>FORMATO ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA SERVICIOS Y SUMINISTROS</b>	FECHA 25/01/2021	VERSIÓN 3
		Página 10 de 11 CCSFA-SUCOM-FR-04	

## 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

### 13.1 Factores de Desempate

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

## 14. GARANTÍAS

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

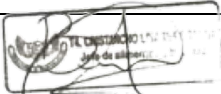
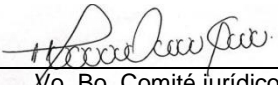

AMPARO	%	VIGENCIA
Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato	30%	Se amparará el cumplimiento del contrato y los perjuicios directos imputables al contratista, derivados del incumplimiento de las obligaciones adquiridas por el contratista con la suscripción del contrato. Su vigencia será hasta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

#### 15. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR:

- Se celebra un contrato de suministro de bienes incluido transporte.
- El contrato debe constar en documento firmado por las partes.
- Para la celebración del contrato se deben adjuntar las pólizas debidamente Autorizadas y emitidas a favor del Casino Central de Suboficiales FAC- 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
T4. Cristancho Linares Brenda	Co. Andrea Villamil García.	AS14. Horfinely Duarte Bernal
Jefe de A y B	Estructurador Jurídico Contratos	Oficina Financiera