



DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS
GENERALIDADES PARA TÉRMINOS DE REFERENCIA CON CONTRATACIÓN

Código: FO - COM
Fecha: Agosto de 2019
Versión:1
SGC

TIPO DE LICITACIÓN:

CONVOCATORIA

No. _____

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS COMO: LÁCTEOS Y DERIVADOS A BASE DE LECHE ENTERA X 200 m.l., PRODUCTOS DE PANIFICACION Y VARIEDADES x 50 grs., FRUTA ENTERA X 110 GRS, SNACKS, DE ACUERDO CON PROGRAMACIÓN PARA LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA JORNADA ESCOLAR COMPLEMENTARIA Y ATENCIÓN INTEGRAL A LA NIÑEZ, DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2023.

No.	ITEM	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES A TENER EN CUENTA	OBSERVACIONES
1	OBJETO	<p>COMFENALCO TOLIMA ESTA INTERESADO EN CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS COMO: LÁCTEOS Y DERIVADOS A BASE DE LECHE ENTERA X 200 m.l., PRODUCTOS DE PANIFICACION Y VARIEDADES x 50 grs., FRUTA ENTERA X 110 GRS, SNACKS, DE ACUERDO CON PROGRAMACIÓN PARA LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA JORNADA ESCOLAR COMPLEMENTARIA Y ATENCIÓN INTEGRAL A LA NIÑEZ, DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2023.</p> <p>LA DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS POR LINEA, ESPECIFICACIONES TECNICAS Y CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS PRODUCTOS, UNIDADES Y CANTIDADES SE DETALLAN EN EL ANEXO 2.</p>	<p>VER Anexo No.02</p> <p>LOS PEDIDOS ESTAN SUJETOS A LA NECESIDAD DEL SERVICIO Y A LOS EVENTOS QUE DESARROLLE LA CAJA EN ESTA VIGENCIA.</p> <p>LOS PROPONENTES PODRÁN PRESENTAR SUS PROPUESTAS DE FORMA TOTAL O PARCIAL DE ACUERDO CON LOS INSUMOS QUE SU ACTIVIDAD LE PERMITA OPERAR.</p> <p>COMFENALCO NO SE ENCUENTRA OBLIGADO A CONTRATAR LA TOTALIDAD DE LOS ARTICULOS PRESENTADOS EN ESTOS TÉRMINOS, POR LO TANTO LAS CANTIDADES PUEDEN INCREMENTARSE O DISMINUIRSE DEPENDIENDO DE LA NECESIDAD DEL SERVICIO Y POR ELLO EN EL CONTRATO SE ESTABLECERÁ UNA CANTIDAD QUE PODRÁ SER OBJETO DE MODIFICACIÓN POR PARTE DEL CONTRATANTE CON LA SOLA MANIFESTACIÓN DE LA VOLUNTAD EN DICHO SENTIDO.</p>	APLICA
2	VALOR MÁXIMO DEL CONTRATO	<p>Comfenalco Tolima revisará las propuestas presentadas frente al presupuesto existente para la contratación respectiva.</p>	<p>En la propuesta, el oferente debe inidicar claramente:</p> <p>(i) Periodo de sostenibilidad de los precios ofertados, a partir de la fecha de cierre de la presente convocatoria;</p> <p>(ii) los valores a ofertar en pesos Colombianos, para cada caso los proponentes deben indicar el precio unitario incluido IVA</p> <p>(iii) El oferente por voluntad propia podrá incluir valores agregados que mejore la necesidad de la Caja;</p> <p>(iv) Se tendrá en cuenta la forma de pago propuesta por el proveedor, incluyendo descuentos financieros</p> <p>(vi) La factura que emita el oferente deberá cumplir en todos sus efectos con la obligatoria descrita por la DIAN y deberán someterse al cronograma de presentación de facturación electrónica de la Caja</p>	APLICA
3	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO O SERVICIO REQUERIDO	<p>Ver anexo N° 02</p>	<p>El proponente deberá cumplir con las especificaciones técnicas exigidas para cada uno de los productos, bienes o servicios objeto a contratar.</p>	APLICA
4	EXPERIENCIA EXIGIDA	<p>El proponente deberá</p> <p>(i) Demostrar una experiencia en la ejecución de tres (3) contratos , cuyo objeto sea igual o similar al objeto de la presente convocatoria</p> <p>(ii) Dichos contratos que acrediten experiencia, deben tener ejecución durante los últimos tres (3) años, previos al cierre del presente proceso,</p> <p>(iii) las certificaciones presentadas de experiencia sean por un monto total igual o superior al valor de la propuesta que presenten con ocasión de la convocatoria según estos términos de referencia.</p> <p>(iv) El objeto de las contrataciones presentadas para acreditar experiencia, debe ser igual o similar al motivo de la presente convocatoria.</p>	<p>El proponente deberá demostrar la experiencia adquirida durante los últimos tres (3) años en actividades similares a la actividad a contratar, cuyas cuantías sean iguales o mayores a la establecida en estos términos, para lo cual anejará a su propuesta, como mínimo, tres (3) certificaciones de ejecución de igual número de contratos, que contengan resultado de la evaluación de la ejecución contractual, calificación del contratista o en su defecto la mención clara de que el contrato se ejecuto en su totalidad y sin vicisitudes.</p>	APLICA
5	PERSONAL CALIFICADO	<p>El proponente deberá demostrar que el personal a su cargo se encuentra calificado y deberá demostrar como mínimo 2 años de experiencia en la ejecución de labores iguales o similares al objeto de la presente contratación, deberá soportar o garantizar la afiliación a la Seguridad Social del respectivo personal.</p>	N/A	NO APLICA

		DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS GENERALIDADES PARA TÉRMINOS DE REFERENCIA CON CONTRATACIÓN		Código: FO - COM Fecha: Agosto de 2019 Versión:1 SGC
TIPO DE LICITACIÓN:		CONVOCATORIA		No. _____
TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS COMO: LÁCTEOS Y DERIVADOS A BASE DE LECHE ENTERA X 200 m.l., PRODUCTOS DE PANIFICACION Y VARIEDADES x 50 grs., FRUTA ENTERA X 110 GRS, SNACKS, DE ACUERDO CON PROGRAMACIÓN PARA LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA JORNADA ESCOLAR COMPLEMENTARIA Y ATENCIÓN INTEGRAL A LA NIÑEZ, DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2023.				
6	CUMPLIMIENTO LEGAL	El proponente deberá presentar obligatoriamente documentación expedida por el organo competente, que garantice el cumplimiento de las normas legales vigentes sobre la materia. De no presentar la respectiva documentación, la propuesta se descartará.	Ver anexo N° 03 - Formato de Requisitos y Documentos	APLICA
7	EVALUACION DE PROVEEDORES	El proponente deberá obligatoriamente acreditar satisfacción de anteriores clientes, sobre contratos o trabajos iguales o similares al objeto de la presente contratación. De no presentar la respectiva documentación, la propuesta se descartará.	Ver anexo N° 03 - Formato de Requisitos y Documentos	APLICA
8	CAPACIDAD INSTALADA	El proponente deberá obligatoriamente acreditar la capacidad instalada para ejecutar la labor objeto de la presente contratación, la cual será verificada por el contratante. De no presentar la respectiva documentación, la propuesta se descartará.	Ver anexo N° 03 - Formato de Requisitos y Documentos	APLICA
9	ESTADOS FINANCIEROS	El proponente independientemente al régimen que pertenezca, deberá adjuntar a la propuesta los Estados Financieros comparativos correspondientes al año inmediatamente anterior (2020-2021)	Ver anexo N° 03 - Formato de Requisitos y Documentos	APLICA
10	PÓLIZA DE GARANTIA DE SERIEDAD DE LA OFERTA	Cuantía: 10% del valor de la propuesta. La garantía debe establecerse en pesos colombianos. Vigencia: Sesenta (60) días calendario, contados a partir de la fecha de vencimiento del plazo límite para presentación de las propuestas. El proponente favorecido se debe comprometer a mantenerla vigente hasta la constitución de garantía de cumplimiento. Beneficiario: Caja de Compensación Familiar de Fenalco del Tolima, COMFENALCO TOLIMA, Nit. 890.700.148-4	Obligatoriamente debe presentar el recibo original del pago de la póliza o certificación expedida por la Compañía de seguros, anexo a la propuesta, sin el lleno de este requisito se entenderá por no cumplido.	APLICA
11	GARANTIAS EXIGIDAS EN CASO DE SER SELECCIONADO EL PROPONENTE	Luego de ser adjudicado el contrato, se le exigirá al Contratista elegido las siguientes garantías para legalizar su contrato . Póliza de Cumplimiento por el 20% del valor del contrato , por la vigencia del mismo y cuatro (4) meses mas. Póliza de calidad. Por el 25% del valor del contrato, por la vigencia del mismo y un (1) año más. De salarios, prestaciones sociales e Indemnizaciones, cubre el riesgo de incumplimiento de las obligaciones laborales a que está obligado el contratista, relacionados con el personal utilizado para la ejecución del contrato, y se debe otorgar por suma no inferior al 15% del valor del contrato, durante la vigencia del mismo y tres (3) años más. De responsabilidad civil extracontractual: El cual ampara a la Corporación de daños o perjuicios a terceras personas que puedan surgir por hechos u omisiones del contratista, por suma equivalente al 30% del contrato sin que está suma sea inferior a 200 SMLMV con una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más	El contrato sólo se firmará una vez COMFENALCO TOLIMA reciba las pólizas originales junto con el recibo de pago correspondiente. En caso de incumplimiento por el contratista, COMFENALCO TOLIMA se reserva la facultad de retener las facturas pendientes de pago hasta que todas las pólizas y garantías se encuentren al día. Así mismo, el contratista faculta expresamente a COMFENALCO TOLIMA, para descontar o retener las cuentas o certificaciones pendientes de pago, las sumas que ésta hubiese tenido que pagar las reclamaciones de terceros, o sanciones imputables al contratista como consecuencia de la ejecución del contrato, y no atendidas por éste. En cualquier evento en el que se prorrogue la vigencia del contrato, el CONTRATISTA, deberá ampliar y prorrogar las correspondientes garantías.	APLICA

	DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS GENERALIDADES PARA TÉRMINOS DE REFERENCIA CON CONTRATACIÓN		Código: FO - COM Fecha: Agosto de 2019 Versión: 1 SGC	
TIPO DE LICITACIÓN:		CONVOCATORIA		No. _____
TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS COMO: LÁCTEOS Y DERIVADOS A BASE DE LECHE ENTERA X 200 m.l., PRODUCTOS DE PANIFICACION Y VARIEDADES x 50 grs., FRUTA ENTERA X 110 GRS, SNACKS, DE ACUERDO CON PROGRAMACIÓN PARA LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA JORNADA ESCOLAR COMPLEMENTARIA Y ATENCIÓN INTEGRAL A LA NIÑEZ, DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2023.				
12	GESIÓN O SUBCONTRATACIÓN	Durante la vigencia del contrato, el Contratista no podrá ceder el contrato a ninguna persona natural o jurídica, sin el consentimiento previo escrito y expreso de COMFENALCO TOLIMA , quien se reservará en todos los casos las razones para negar la autorización de la cesión. Todo subcontrato deberá ser previamente aprobado por COMFENALCO TOLIMA y en el texto de los mismos se dejará constancia de que se entienden celebrados dentro y sin perjuicio de los términos del contrato y bajo la exclusiva responsabilidad del Contratista, quien será responsable de los errores u omisiones de los Subcontratistas, los cuales carecerán de todo derecho de reclamo ante COMFENALCO TOLIMA . Si a juicio de COMFENALCO TOLIMA , el Subcontratista no cumple satisfactoriamente con las obligaciones del contrato, podrá ordenar la terminación del subcontrato en cualquier tiempo, exigiendo al Contratista el cumplimiento inmediato y directo de dichas obligaciones.	APLICA	APLICA
13	SUPERVISIÓN	La supervisión del contrato será ejercida por el lider de Programas Especiales o la persona que la Dirección Administrativa designe.		APLICA
14	FORMA DE PAGO	El pago del valor del contrato se efectuará en la ciudad de Ibagué, conforme la aceptación que COMFENALCO TOLIMA realice de lo ofertado. Las facturas deberán cumplir con los requisitos establecidos por la Legislación Colombiana y el contratista debe tener en cuenta el cronograma de radicación de facturas establecido por la Caja. La información suministrada en las facturas debe ser clara y consistente. Se debe especificar claramente la forma de pago de este licenciamiento requerido; se concederá mayor puntuación al proveedor que presente beneficios económicos como descuentos por pronto pago, La facturación debe ser electrónica, sí mismo, el contratista facultar expresamente a COMFENALCO TOLIMA, para descontar o retener las cuentas o certificaciones pendientes de pago, las sumas que ésta hubiese tenido que pagar las reclamaciones de terceros, o sanciones imputables al contratista como consecuencia de la ejecución del contrato, y no atendidas por éste	1.El proponente debe indicar, de manera clara y completa, la forma de pago 2. El proponente que sea seleccionado deberá acreditar suficientemente s facultad para recibir y la titularidad de la cuenta bancaria.	APLICA
15	APERTURA DE LA INVITACIÓN	La apertura de la presente invitación, es el día 27 de Febrero de 2023		APLICA
16	VISITA	El Contratante realizará Visita Tecnica de Verificacion a las Condiciones de la prestación del bien o servicio a contratar, la cual se hará por funcionario designado por la Caja de Compensacion Familiar para tal fin.	Una vez presentadas las propuestas, el funcionario delegado por la Caja se contactara para realizar la visita in-situ, la cual hace parte de una de las evaluaciones internas realizadas por la Caja.	APLICA
17	ACLARACIONES	La fecha límite para radicar cualquier duda/observación al proceso será hasta el día 02 de Marzo de 2023 hasta las 12:00 m.	Las aclaraciones, dudas u observaciones a que haya lugar se recibirán exclusivamente hasta el 02 de Marzo de 2023 a las 12:00 m. , en el correo electrónico compras@comfenalco.com.co , este es el unico correo autorizado para tal fin, aclaraciones que lleguen a un correo distinto no se tendran en cuenta por lo tanto no se dara respuesta.	APLICA
18	CIERRE DE LA INVITACIÓN	El cierre de la invitación se efectuará el día 07 de MARZO de 2023		APLICA

	DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS GENERALIDADES PARA TÉRMINOS DE REFERENCIA CON CONTRATACIÓN		Código: FO - COM Fecha: Agosto de 2019 Versión:1 SGC	
TIPO DE LICITACIÓN:		CONVOCATORIA		No. _____
TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS COMO: LÁCTEOS Y DERIVADOS A BASE DE LECHE ENTERA X 200 m.l., PRODUCTOS DE PANIFICACION Y VARIEDADES x 50 grs., FRUTA ENTERA X 110 GRS, SNACKS, DE ACUERDO CON PROGRAMACIÓN PARA LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA JORNADA ESCOLAR COMPLEMENTARIA Y ATENCIÓN INTEGRAL A LA NIÑEZ, DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2023.				
19	RECIBO DE PROPUESTAS	<p>1.Las propuestas deberán presentarse en formato ".pdf", deben tener índice, estar debidamente foliadas y acompañadas de todos los documentos exigidos en estos términos de referencia y en un peso máximo 33MB</p> <p>2.Las propuestas se deben enviar exclusivamente al correo electrónico licitaciones@comfenalco.com.co (no se reciben propuestas en físico o remitidas a otro correo electrónico de Comfenalco Tolima) para mayor información si desean confirmar el recibido de la misma favor comunicarse una vez la envíen a la línea 608-2646832.</p> <p>3.El plazo máximo para presentar propuestas es hasta el día 07 DE MARZO de 2023 a las 3:00 p.m. No se evaluarán, y consecuentemente no continuarán en el proceso de selección, las propuestas que sean enviadas vencido el plazo máximo establecido.</p> <p>4.Las propuestas evaluadas que no sean seleccionadas quedarán en custodia de Comfenalco Tolima durante el tiempo establecido en la AUTORIZACIÓN PARA EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES, adjunto en los términos de referencia.</p> <p>5. En el asunto se debe indicar el numero de la invitación o convocatoria y el Objeto de la misma (Igual al punto 1 de las GENERALIDADES)</p> <p>6.Se debe enviar un solo correo electrónico con el archivo en formato PDF de la documentación requerida y no fraccionado en varios correos propuestas que lleguen fraccionadas solo se tendrá en cuenta el primer correo y dentro de la hora y fecha establecida.</p> <p>7.Las propuestas deben enviarse con índice y estar foliadas, sin este requisito se entenderá No habilitada la propuesta.</p>	<p>Los presentes términos de referencia responden a las necesidades de Comfenalco Tolima y se elaboraron acorde a sus políticas contractuales internas, razón por la cual hacen parte integral de esta etapa pre contractual de tratativas o negociación y serán de obligatoria observancia para los proponentes que participen en el proceso de selección. El proponente deberá declarar en su propuesta que conoce, entiende y acepta las condiciones establecidas en estos términos de referencia.</p> <p>Firmado digitalmente</p>	APLICA
20	ADJUDICACION	<p>La Caja de Compensación, podrá efectuar adjudicaciones parciales, entre los oferentes que se presenten al presente proceso.</p>		APLICA

DIANA LUCÍA REYES GUTIÉRREZ

Directora Administrativa

Vo.Bo. División Jurídica



DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS
ANEXO 1: CARTA DE PRESENTACION DE LA OFERTA

Código: FO - COM
Fecha: Agosto de 2019
Versión: 1
S.G.C

Ciudad, _____ de _____ de _____

Doctor (a)

Director (a) Administrativo(a)
COMFENALCO TOLIMA
Cra. 5 Calle 37 Esquina Piso 2 Ed. Comfenalco Tolima
Ibagué – Tolima

Asunto : CONTRATACIÓN _____ DE LA CAJA DE
COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO

El suscrito _____ de conformidad con lo requerido en la invitación
No. _____ de Comfenalco – Tolima , cuyo objeto es: _____ DE LA CAJA
DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO.

1. Que conozco, he estudiado la Invitación a Presentar Oferta y demás documentos, así como las demás condiciones e informaciones necesarias para la presentación de la oferta, y acepto en su totalidad los requerimientos establecidos en dichos documentos, especificaciones y demás condiciones que rigen esta invitación. Así mismo, manifiesto que COMFENALCO TOLIMA facilitó de manera adecuada y de acuerdo con nuestras necesidades la totalidad de la información requerida para la elaboración de la propuesta.
2. Qué No me (nos) encuentro (amos) ni personal ni corporativamente, ni la sociedad que represento, incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad, ni prohibiciones para contratar previstas en las normas legales y no existen demandas, ni medidas, cautelares en contra de la empresa.
3. Que, a solicitud de COMFENALCO TOLIMA me (nos) obligo (amos) a suministrar cualquier información adicional necesaria para la correcta evaluación de la propuesta.
4. Que el firmante de la presente carta está autorizado para presentar esta propuesta por el valor indicado y suscribir y ejecutar el respectivo contrato y obligaciones contractuales en el término establecido en la Invitación a presentar oferta.
5. Que, en caso de prorrogarse el contrato por parte de COMFENALCO TOLIMA, acepto seguir cumpliendo como mínimo con las exigencias de la presente Invitación.
6. Que de acuerdo con lo establecido en la Invitación a presentar oferta, adjunto se anexa la documentación solicitada en el mismo y la presente propuesta consta de () folios debidamente numerados.
7. Mantener la confidencialidad de la información que en esta invitación se suministre.
8. Que, en caso de ser adjudicatario del contrato de _____ rizado del presente proceso, me comprometo a suscribir y legalizar el contrato y cumplir con la ejecución del contrato.

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:
DIRECCIÓN:
TELÉFONO:

CIUDAD:
CORREO ELECTRÓNICO :



DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS
ANEXO 2: CARACTERISTICAS TECNICAS DEL BIEN O SERVICIO

Código: FO - COM
Fecha: Agosto de 2019
Versión:1
S.G.C

TIPO DE LICITACIÓN:

CONVOCATORIA _____

INVITACION _____

NÚMERO _____

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS COMO: LÁCTEOS Y DERIVADOS A BASE DE LECHE ENTERA X 200 m.l., PRODUCTOS DE PANIFICACION Y

VARIEDADES x 50 grs., FRUTA ENTERA X 110 GRS, SNACKS, DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN PARA LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA JORNADA ESCOLAR COMPLEMENTARIA Y ATENCIÓN

INTEGRAL A LA NIÑEZ, DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2023.

OBJETO DEL CONTRATO:

COMFENALCO TOLIMA ESTA INTERESADO EN CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS COMO: LÁCTEOS Y DERIVADOS A BASE DE LECHE ENTERA X 200 m.l., PRODUCTOS DE PANIFICACION Y VARIEDADES x 50 grs., FRUTA ENTERA X 110 GRS, SNACKS, DE ACUERDO CON PROGRAMACIÓN PARA LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA JORNADA ESCOLAR COMPLEMENTARIA Y ATENCIÓN INTEGRAL A LA NIÑEZ, DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2023. ANEXO 2

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES

1

PRODUCTOS FRESCOS A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS INOCUAS, NO DEBEN PRESENTAR OLORES NI SABORES FUNGOSOS, FERMENTADOS, RANCIOS, AMARGOS O CUALQUIER OTRO OLOR O SABOR OBJETABLES, LOS PRODUCTOS DEBEN PRESENTAR UN COLOR UNIFORME, LIBRE DE INFESTACIÓN, DETERIORO, AVERIAS, MATERIALES EXTRAÑOS O CONTAMINANTES.

2

LA PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS COORRESPONDEN A EMPAQUES PERMITIDOS PARA ALIMENTOS, DEBIDAMENTE EMPACADOS Y EMBALADOS EN RECIPIENTES HERMÉTICOS QUE GARANTICEN CONDICIONES HIGIÉNICAS, ORGANOLÉPTICAS (SABOR, AROMA, TEXTURA) Y TEMPERATURA, GRAMAJE SOLICITADO, PROTEGIDO DEL SOL, LA HUMEDAD Y DEL INGRESO DE PLAGAS QUE INFESTEN LOS PRODUCTOS. Cumplimiento para los empaques de alimentos según: NTC 512-1 y NTC 512-2 que nos hablan sobre los rotulados o etiquetados que deben cumplir los productos alimenticios en Colombia. La NTC 512-1 tiene por objeto "establecer los requerimientos mínimos de los rótulos o etiquetas de los envases o empaques en que se expenden productos alimenticios".

3

LOS ALIMENTOS DEBEN ENTREGARSE DEBIDAMENTE EMPACADOS DE MANERA INDIVIDUAL CON LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO VISIBLE, CON UNA CADUCIDAD MÁXIMA DE UN MES PARA EL CASO DE PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS, PARA EL CASO DE PRODUCTOS SÓLIDOS ARTESANALES LA FECHA DE CADUCIDAD NO DEBE SER MAYOR A OCHO DÍAS.

4

SOPORTAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS EN LA TOTALIDAD CON FICHAS TÉCNICAS PRESENTACION (gramaje en: centímetros cúbicos, mililitros, litros, gramos según corresponda el alimento o elemento de aseo) DONDE SE IDENTIFIQUE CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES DE ACUERDO AL TIPO DE ALIMENTO Y ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS PARA EL CASO DE PRODUCTOS CATALOGADOS DE ALTO RIESGO PÚBLICO SEGÚN EL DECRETO 3075/97.

5

SOPORTAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CATALOGADOS DE ALTO RIESGO SEGÚN EL DECRETO 3075/97 CON REFERENCIA A: LÁCTEOS Y DERIVADOS ASÍ COMO ALIMENTOS PARA NIÑOS LISTO PARA EL CONSUMO; SOPORTADO A TRAVÉS DE REPORTE DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EMITIDO POR ENTIDAD COMPETENTE, EL CUAL SE SUMINISTRARÁ MENSUALMENTE.

6

EL TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS SE DEBE REALIZAR EN VEHÍCULOS AUTORIZADOS, DISPONER DE DOCUMENTO QUE ACREDITE EL PERMISO PARA EL VEHÍCULO POR AUTORIDAD SANITARIA, CONTAR CON EL PERSONAL IDÓNEO OPERATIVO DE TRANSPORTE QUIEN SUMINISTRARÁ LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN QUE COMFENALCO EMITA.



DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS
ANEXO 2: CARACTERISTICAS TECNICAS DEL BIEN O SERVICIO

Código: FO - COM
Fecha: Agosto de 2019
Versión:1
S.G.C

TIPO DE LICITACIÓN:

CONVOCATORIA _____

INVITACION _____

NÚMERO _____

7

EN CASO DE PRESENTAR PRODUCTO NO CONFORME (ORGANOLEPTICAMENTE: SABOR, AROMA, TEXTURA O AVERIA) SUMINISTRADO, SE DEBE HACER REPOSICION INMEDIATA POR PARTE DEL PROVEEDOR.

8

SUMINISTRAR EN OFICINA DE PROGRAMAS ESPECIALES DE COMFENALCO, LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS LOS CUALES DEBEN IR EMPACADOS ADECUADAMENTE DE MANERA QUE GARANTICE SU CUIDADO HASTA EL CONSUMIDOR FINAL Y SOPORTAR EL RECIBIDO A CONFORMIDAD POR FUNCIONARIO DE COMFENALCO.

OBSERVACIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

CUMPLIR CON EL PROCEDIMIENTO QUE SE DETERMINA EN ESTE PUNTO Y QUE SE DETALLA EN LOS NUMERALES SIGUIENTES:

- 1.- COMFENALCO TOLIMA suscribe acta de inicio del contrato con el proveedor seleccionado, previa constitución por parte del mismo, de las garantías exigidas.
- 2.- COMFENALCO TOLIMA entregará al contratista seleccionado, la programación semanal de refrigerios con referencia a cantidad y punto de atención para el suministro.
- 3.- EL CONTRATISTA deberá enviar por correo institucional al supervisor del contrato, las certificaciones de calidad de los productos alimenticios que correspondan a las marcas de los alimentos suministrados.
- 5.- COMFENALCO TOLIMA avisará previamente a los beneficiarios del programa, la fecha, hora y punto de encuentro. Una vez acudan, el contratista debe entregar los alimentos, conservando las normas de bioseguridad y manipulación de alimentos.
- 6.- EL CONTRATISTA transportará los refrigerios al punto de encuentro determinado, por su propia cuenta y riesgo, y cumpliendo las normas, leyes, reglamentos y protocolos determinados para el efecto. En caso de irregularidades en ese sentido, el contratista responderá sin solidaridad alguna de parte de COMFENALCO TOLIMA. En caso en que por causa atribuible al contratista, no entregue en la fecha indicada en el cronograma los refrigerios, deberá de todas formas cumplir con la entrega en el menor tiempo posible, sin que ello implique mayor erogación para COMFENALCO TOLIMA.

REQUISITOS DE LA OFERTA ECONÓMICA

1. Debe indicar periodo de sostenibilidad de la oferta.
2. Para cada caso los proponentes deben indicar las marcas de los productos ofertados.
3. Se debe indicar la garantía del bien ofertado.
4. Se debe tener en cuenta que los pedidos deben ser entregados en los lugares indicados carrera 5 calle 36 Departamento de Programas Especiales
5. Para cada bien o servicio los proponentes deben indicar el precio unitario antes de IVA.
6. Los fletes y acarreos deben ser asumidos por el proponente elegido.
7. Se debe indicar el plazo de entrega máximo 8 días calendario después de enviada la orden de pedido y la entrega debe de ser total de acuerdo a la orden de pedido.
8. Se debe indicar la forma de pago. Se concede mayor puntuación al proveedor que presente como forma de pago "pago a 30 días y realice beneficios de económicos como descuentos por pronto pago.
9. Se concede mayor puntuación al oferente puede incluir valores agregados que puedan mejorar la satisfacción de la necesidad correspondiente al objeto a contratar.
10. En la factura siempre debe constar el recibido a satisfacción de la mercancía: nombre claro, número de cédula y fecha de recibido.
11. Ficha técnica del bien ofrecido.
12. Señor oferente, si de los artículos requeridos usted no cuenta con el producto que cumpla con las características por favor No cotizarlo, dejar el espacio en blanco. En caso de que este producto pueda sustituirse por otro indicar lo pertinente en las observaciones al final de este formato.
13. Se debe disponer durante la manipulación, almacenamiento y transporte de los refrigerios garantía y condiciones que preserven la calidad de los mismos y prevenir la contaminación garantizando la inocuidad al consumidor final.
14. La presentación de los productos corresponde a empaques permitidos para alimentos, debidamente embalados en recipientes herméticos que garanticen condiciones higiénicas organolépticas y temperatura.
15. Indicar gramaje en unidades de medida correspondientes a: c.c., m.l., grs. según el producto.
16. El oferente debe presentar carta de compromiso o aceptación de que el supervisor del contrato no le reciba productos que no sean de la calidad, naturaleza, marca y cantidad de la que ofertó de acuerdo a la ficha técnica, al igual estipular dentro de este compromiso que realizara el cambio de aquellos productos defectuosos o que se encuentren en un estado no adecuado para el consumo en el tiempo requerido por el supervisor.



DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS
 ANEXO 2: CARACTERISTICAS TECNICAS DEL BIEN O SERVICIO

Código: FO - COM
 Fecha: Agosto de 2019
 Versión:1
 S.G.C

TIPO DE LICITACIÓN:

CONVOCATORIA _____

INVITACION _____

NÚMERO _____

LINEA DE PRODUCTO

F
R
U
T
A
S

E
N
T
E
R
A
S

FRUTAS Y VERDURAS: Corresponde a frutas y verduras enteras, sanas que se encuentran en cosecha, libre de magulladuras, con la forma característica. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación, que reúna las características sensoriales adecuadas para su consumo.

Deben cumplir con la Norma Técnica Colombiana NTC, 1291 frutas y hortalizas en su revisión vigente. NTC 4101 granadilla; NTC 1330 mandarina, NTC 1266 -2-3-4 mango de azúcar.

OTRAS FRUTAS: (banano, manzana, naranja, patilla, granadilla, ciruela, guayaba, papaya, melón, pera, piña, uva, deben cumplir con la norma: NTC 1291 Frutas y Hortalizas en su revisión vigente.

Requisitos generales:

- Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.

- No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones físico-químicas y/o sustancias extrañas.

- El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación.

- Para el control de calidad se tendrá en cuenta la normalización establecida y reportada.

- Temperaturas de almacenamiento y conservación, vida útil.

- El producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.

CONDICIONES GENERALES DE TRANSPORTE: Vehículo autorizado para el transporte de alimentos, Limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura del transporte debe ser aproximadamente la temperatura de almacenamiento para el caso de Pulpa aplica Refrigeración. Debe cumplir con el Decreto 3075/97 y Resolución 2674 del 2013. Personal de la entrega idóneo y capacitado con carnet de manipulación de alimentos vigente.

Embalaje: Canastilla plástica higienizada con bolsa funda.

Entrega De Acuerdo A Puntos De Atención de las Instituciones Educativas del Municipio de Ibagué zona urbana y demás Municipios (Chaparral, Ortega, Guamo, Coyaima, venadillo, libano, armero-guayabal, honda, san antonio, playa rica.

PRODUCTOS LACTEOS Y DERIVADOS DE LECHE ENTERA

LINEA DE PRODUCTO

ESPECIFICACION TECNICA

Yogurth Entero Con Dulce Saborizado Y Pasteurizado, Bebida Láctea Con Avena UHT Kumis Entero Con Dulce, Pasteurizado, Leches Saborizada Ultra Pasteurizada: Achocolatada, Fresa, Vainilla, Yogurt Con Cereal (Froo Lops, Chococrispis, Zucaritas, Kellogs, Granola), Crema De Leche, Leche Condensada, Queso Campesino, Queso Doble Crema Tajado, Leche U.H.T. Entera Líquida Y Leche En Polvo, Helados, Arequipe, Queso Parmesano.



DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS
ANEXO 2: CARACTERISTICAS TECNICAS DEL BIEN O SERVICIO

Código: FO - COM
Fecha: Agosto de 2019
Versión:1
S.G.C

TIPO DE LICITACIÓN:	CONVOCATORIA _____	INVITACION _____	NÚMERO _____
DERIVADOS LACTEOS	Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135oC. A 150oC. Y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la leche cruda terminada o terminada, enriquecida mediante la adición de vitaminas y minerales, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.		
NTC	NTC 805 DERIVADOS LACTEOS Y LECHE FERMENTADAS		
NTC	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, NTC 1325		



DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS
ANEXO 2: CARACTERISTICAS TECNICAS DEL BIEN O SERVICIO

Código: FO - COM
Fecha: Agosto de 2019
Versión:1
S.G.C

TIPO DE LICITACIÓN:	CONVOCATORIA _____	INVITACION _____	NÚMERO _____
EMPAQUE	<p><u>Unidad de medida:</u> LIQUIDOS: 200 c.c. presentacion individual. Presentacion : 1000 c.c. e Institucional (Garrafa x 4.000 c.c.) SOLIDOS: 250, 500, 1000 y 2500 grs. ó 'Presentación Institucional.</p>		
	<p><u>EMPAQUE LIQUIDO:</u> Bolsas de polietileno coextruido de baja densidad, aséptica termoselladas. <u>EMPAQUE SOLIDOS:</u> Bolsa de Polietileno empacado al Vacío.</p>		
	<p><u>Rotulación:</u> nombre de la empresa, Marca, lote, fecha de producción, vencimiento y <u>valor nutricional.</u> NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008.</p>		
	<p><u>Embalaje:</u> Canastilla plástica higienizada con bolsa funda.</p>		
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	<p><u>Transporte:</u> Vehículo autorizado para el transporte de alimentos con equipo de refrigeración de acuerdo a Decreto 3075/97 y Resolucion 2674 del 2013. Personal de la entrega idoneo y capacitado con carnet de manipulación de alimentos vigente.</p>		
PRODUCTOS TERMINADOS Y SNACKS			
LINEA DE PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS PRODUCTOS TERMINADOS Y SNACKS		
PRODUCTOS DE PAQUETES TERMINADOS, SNACKS	<p>Productos frescos a partir de materias primas inocuas con el fin de obtener snacks de diversos tipos, no deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables, los productos deben presentar un color uniforme, libre de infestación o daño por hongos, materiales extraños o contaminantes.</p> <p>La presentación de los productos corresponde a empaques permitidos para alimentos, debidamente embalados en recipientes herméticos que garanticen condiciones higiénicas, organolépticas (sabor, aroma, textura) y temperatura 30°C., gramaje solicitado. Protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.</p>		
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	<p><u>Transporte:</u> Vehículo autorizado para el transporte de alimentos con equipo de refrigeración de acuerdo a Decreto 3075/97 y Resolucion 2674 del 2013. Personal de la entrega idoneo y capacitado con carnet de manipulación de alimentos vigente.</p>		
PRODUCTOS PANIFICACIÓN Y VARIEDADES			
PANIFICACION Y VARIEDADES	<p>Productos Frescos de Panaderia de masa dulce o salada elaborados a partir de harina de trigo fortificada , con grasa, agua, sal o dulce sal manipulado con el fin de obtener panecillos de diversos tipos, con sabor característico a pan. Requisitos Generales: No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancion, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. Los productos de Panaderia deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestacion o daños por hongos o mohos. No deben presentar materiales o contaminantes extraños.</p>		



DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS
ANEXO 2: CARACTERISTICAS TECNICAS DEL BIEN O SERVICIO

Código: FO - COM
Fecha: Agosto de 2019
Versión:1
S.G.C

TIPO DE LICITACIÓN:

CONVOCATORIA _____

INVITACION _____

NÚMERO _____

LEGISLACION

Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.
Temperatura de almacenamiento y conservación: mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes.
Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25oC y a una Humedad relativa media del ambiente.
Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.
En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas.
Deben tener sabor característico, consistencia suave, esponjosa y dorada, apariencia fresca.
La corteza no debe estar quemada, ni tener holín o materia extraña alguna.
Vida útil: 5 días.

PRESENTACION

Unidad de Medida: De acuerdo a la necesidad producto entero o tajado.
Pan Entero Aliñado, Mantecadas, Brazo de reina, Brownie, Torta de queso, torta de zanahoria, torta de ahuyama, pudding.

EMPAQUE

Embalaje: Canastilla Plástica higienizada y bolsa funda.
Empaque: Individual producto por empaque.

TRAZABILIDAD

Rotulación: Nombre del producto, empresa, gramaje unitario, lote y fecha de vencimiento, valor nutricional.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Transporte: Vehículo autorizado para el transporte de alimentos con equipo de refrigeración de acuerdo a Decreto 3075/97 y Resolución 2674 del 2013. Personal de la entrega idóneo y capacitado con carnet de manipulación de alimentos vigente.

RELACION DE PRODUCTOS POR LINEA

OBSERVACION: LOS PRODUCTOS ESTAN SUJETOS A ROTACION TODA VEZ QUE SON SUSCEPTIBLES A LA ACEPTABILIDAD DE LOS USUARIO, LOS PRODUCTOS PROPUESTOS DEBEN GARANTIZAR EL APROVECHAMIENTO TOTAL DE LA RACION.

TIPO DE PRODUCTO	FRECUENCIA	DESCRIPCION DEL PRODUCTO
PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS A BASE DE LECHE ENTERA X 200 m.l.	DIARIO SEGÚN PROGRAMACION	Yogurt líquido, yogurt afianado, leche entera, leche saborizada, leche con avena, kumis, yogurt con cereal
PRODUCTOS DE PANIFICACION Y VARIEDADES X 40 GRS., 50 GRS.	UNA VEZ A LA SEMANA SEGÚN PROGRAMACION	Tortas y Muffin: Banano, maíz, ahuyama, zanahoria,mezclas de cereales, chocolate, vainilla, queso,etc
		Galletas: Vainilla, chocolate, avena, galletas decoradas, etc.
		Hojaldres: Queso y bocadillo, arequipe, pollo, carne, dedos rellenos (queso, bocadillo, salchicha), etc.
		Horneados: Roscas, pandeyucas, bizcochos, almojabanas, etc.
FRUTAS ENTERAS x 110 GRS.	TRES VECES POR SEMANA Y SEGÚN PROGRAMACION	Manzanas, pera, banano, uva, mandarina, naranja, etc.(productos nacionales o importados).



DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS
ANEXO 2: CARACTERISTICAS TECNICAS DEL BIEN O SERVICIO

Código: FO - COM
Fecha: Agosto de 2019
Versión:1
S.G.C

TIPO DE LICITACIÓN:

CONVOCATORIA _____

INVITACION _____

NÚMERO _____

SNACKS

**UNA VEZ A LA SEMANA SEGÚN
PROGRAMACION**

SANDWICH DE JAMON Y QUESO, MINIHAMBURGUESA, PASTELES DE CARNE, BURRITOS,
GRANOLA, PIZZA TORTA DE CARNE, AREPA CON QUESO, AREPA QUESO-JAMON, PERRO
CALIENTE, CUBANO, DONNA

CANTIDAD DE PRODUCTO A SOLICITAR MENSUAL

MUNICIPIOS	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL
IBAGUE ZONA RURAL	990	1980

DIANA LUCÍA REYES GUTIÉRREZ

Directora Administrativa
Vo.Bo. División Jurídica

 DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS GENERALIDADES PARA TÉRMINOS DE REFERENCIA CON CONTRATACIÓN		Código: FO - COM Fecha: Agosto de 2019 Versión:1 SGC				
TIPO DE LICITACIÓN:		CONVOCATORIA ___ INVITACION ___ Número _____				
TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS COMO: LÁCTEOS Y DERIVADOS A BASE DE LECHE ENTERA X 200 m.l., PRODUCTOS DE PANIFICACION Y VARIEDADES x 50 grs., FRUTA ENTERA X 110 GRS, SNACKS, DE ACUERDO CON PROGRAMACIÓN PARA LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA JORNADA ESCOLAR COMPLEMENTARIA Y ATENCIÓN INTEGRAL A LA NIÑEZ, DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2023.						
No.	REQUISITOS EXIGIDOS PARA EL OFERENTE	SI	NO	DOCUMENTOS A ANEXAR	SI	NO
1	Ser persona Natutal o Jurídica, cuya actividad económica este relacionada con el suministro e instalación del servicio requerido. El objeto social de las personas jurídicas debe permitir la realización del objeto a contratar y la duración de la persona jurídica, no debe ser inferior a la duración del contrato y un (1) año más.	X		Si el proponente es una persona jurídica, deberá comprobar su existencia y representación legal, mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario y fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal, y RUT, deberá acreditar que el representante legal se encuentra facultado para presentar propuesta y para suscribir el contrato, para lo cual deberá presentar el documento (conforme Código de Comercio) donde conste tal autorización.	X	
2	No encontrarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad de que tratan los Estatutos de la Caja, el Decreto ley 2463 de 1981 y la Ley 789 de 2002 y demás normas legales pertinentes, diligenciando el formulario que será entregado en el Departamento de Compras de la Caja o se puede descargar directamente de la página Web de la Corporación a través del enlace: www.comfenalco.com.co	X		El proponente deberá diligenciar el formulario de Inhabilidades e Incompatibilidades establecido por la Caja, el cual podrá encontrar publicado en la página Web www.comfenalco.com.co link contratación. En caso de presentar alguna inhabilidad e incompatibilidad de que tratan los estatutos de la Caja, el Decreto Ley 2463 de 1981, la Ley 789 de 2002 y demás normas legales pertinentes, deberá manifestarlo de manera expresa y por escrito.	X	
3	Encontrarse registrado como PROVEEDOR de COMFENALCO TOLIMA o efectuar el proceso en línea el cual encontrará publicado en la página Web www.comfenalco.com.co , antes de la presentación de la propuesta.	X		Comfenalco verifica en su base de datos si el proponente se encuentra o no registrado el manual de contratación indica que el proponente que no se encuentre registrado puede anexar los documentos propios del registro.		X
4	Presentar la propuesta directamente o por medio de su agente comercial, mandatario o persona debidamente facultada para el efecto de acuerdo con la Ley, sin que se entienda con ello que se deba presentar de manera personal ante la Corporación la propuesta por parte del Representante legal del oferente.	X		Carta de presentación de la propuesta. El proponente deberá diligenciar el modelo adjunto (ANEXO 1) de las presentes condiciones generales de contratación, el cual debe ser firmado por el Representante Legal, si se trata de persona Jurídica, mencionando de forma expresa que se acepta en todos sus términos, Propuesta económica especificando el IVA y forma de pago	X	
5	Acreditar que la duración de la sociedad, será igual al plazo ofrecido para la ejecución del servicio y un años más. En el caso de Consorcio o Unión Temporal su duración no podrá ser inferior al termino de la duración de la ejecución del objeto a contratar y cinco años más.	X		Comfenalco Tolima verificara en el certificado de existencia y respresentación legal que cumpla con este requisito		X
6	No presentar incumplimiento declarado por los supervisores o se hayan hecho efectivas pólizas o garantías en los contratos ejecutados con la CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR COMFENALCO TOLIMA, durante los últimos cinco (5) años.	X		Comfenalco Tolima verificara esta informacion internamente		X
7	No encontrarse en mora con COMFENALCO TOLIMA, por concepto de pago de aportes o haya sido expulsado de la Corporación por alguna de las causales contempladas en el manual de suspensión y expulsión de Empresas	X		No se exige documento alguno, la Caja verifica internamente este requisito		X
8	Verificación de antecedentes penales, disciplinarios y fiscales	X		Anexar certificado de antecedentes fiscales y de la Procuraduría, tanto del proponente como de su Representante Legal.	X	
9	Cumplimiento de Habeas Data	X		Anexar declaración firmada por el proponente en la que indique que dará cumplimiento a la Ley de habeas data, en cuanto al manejo de la información de la Corporación que le será suministrada para el cumplimiento del objeto contractual.	X	
10	Elaborar la oferta de acuerdo con lo establecido por la Caja y anexar los documentos exigidos debidamente diligenciados, los cuales son de obligatorio cumplimiento.	X		Presentar oferta incluyendo dentro de ellas toda la información exigida de conformidad con lo solicitado en los Términos de Referencia, indicar forma de pago, valores agregados, beneficios por pronto pago. Carta de presentación de la propuesta. El proponente deberá diligenciar el modelo adjunto (ANEXO 1) de las presentes condiciones generales de contratación, el cual debe ser firmado por el Representante Legal, si se trata de persona Jurídica, mencionando de forma expresa que se acepta en todos sus términos. Propuesta económica especificando el IVA si hay lugar a ello.	X	
11	Pago de Aportes de Seguridad Social Y Parafiscalidad	X		Certificación expedida por el Revisor Fiscal en caso de que lo hubiere o por el Representante Legal, donde conste que se encuentra al día en los pagos al Sistema de Seguridad Social en salud, Pensiones, ARL de todos los trabajadores y en el pago de los Aportes Parafiscales (CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR), en caso de ser Persona Jurídica, y si es Persona Natural la certificación de que cumple con los pagos de Seguridad Social Integral y Aportes Parafiscales.	X	
12	Requerimientos minimos de Seguridad y Salud en el Trabajo	X		Diligenciar la lista de verificación de requerimientos en SST para Contratistas y Proveedores que se encuentran en la pagina www.comfenalco.com.co	X	

 DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS GENERALIDADES PARA TÉRMINOS DE REFERENCIA CON CONTRATACIÓN		Código: FO - COM Fecha: Agosto de 2019 Versión:1 SGC		
TIPO DE LICITACIÓN:		CONVOCATORIA ___ INVITACION ___ Número _____		
TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS COMO: LÁCTEOS Y DERIVADOS A BASE DE LECHE ENTERA X 200 m.l., PRODUCTOS DE PANIFICACION Y VARIEDADES x 50 grs., FRUTA ENTERA X 110 GRS, SNACKS, DE ACUERDO CON PROGRAMACIÓN PARA LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA JORNADA ESCOLAR COMPLEMENTARIA Y ATENCIÓN INTEGRAL A LA NIÑEZ, DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2023.				
13	Garantías de la propuesta	X	Original de la póliza de seriedad de la oferta y recibo de pago de la misma original o certificación expedida por la Compañía de Seguros.	X
14	Informacion Financiera	X	Fotocopia de la tarjeta profesional y antecedentes disciplinarios expedida por la Junta Central de Contadores, del Contador que firma los Estados Financieros y del Revisor Fiscal cuando fuere el caso.	X
			Balance general y estado de resultados, con corte a diciembre 31 de 2021, comparativos con el mismo período del año inmediatamente anterior, firmado por el Representante Legal, el Contador Público y Revisor Fiscal cuando fuere el caso. Cuando es persona natural firmado por el Oferente y Contador Público	X
15	Cumplimiento de Normas Legales	X	<p>El proponente deberá presentar obligatoriamente documentación expedida por el organo competente, que garantice el cumplimiento de las normas legales vigentes sobre la materia y que le permitan realizar la actividad del objeto a contratar. De no presentar la respectiva documentación, la propuesta no se tendrá en cuenta: Para este caso, debe presentar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación Sanitaria del punto de proceso y distribución de los productos de alto riesgo o de producción masiva e industrial. 3. Ficha técnica del productos ofertados. 4. Productos alimenticios que se consideran de alto riesgo publico por su composicion, proceso, consumidores susceptibles como es el caso de los: Lacteos y todos los procesados deberan llevar impreso en el empaque el Registro sanitario, Permiso Sanitario, Notificacion sanitaria expedida por el INVIMA. 5. Análisis del control bromatológico (microbiológico no mayor a dos meses y fisicoquímico no mayor a 6 meses) realizado al producto y expedido por laboratorio certificado para alimentos de alto riesgo público y producción industrial. 6. Certificación sanitaria de los vehículos utilizados para transportar alimentos con concepto favorable no mayor a un año de expedición, para alimentos de alto riesgo público y producción industrial. 7. Cumplimiento del Decreto 3075 de 1997, Capítulo III, artículo 13,14 y 15, Capítulo VII almacenamiento, transporte y comercialización; carné de manipulación de alimentos del personal operativo vigente a la fecha. 8. Plan de saneamiento básico que integre y desarrolle los programas de limpieza y desinfección, control integral de plagas, manejo de residuos sólidos y control de agua potable. 9.- Cumplimiento de las normas legales que se referencian en el anexo 2.- 	X
16	Capacidad Instalada	X	El proponente deberá allegar la forma de operación administrativa y de servicio que permite establecer el cumplimiento del objeto a contratar.	X
17	Anexar lo requerido de acuerdo al ITEM 4 GENERALIDADES PARA TERMINOS DE REFERENCIA CON CONTRATACION.	X	Para corroborar estos requisitos el proponente deberá aportar contratos o certificaciones expedidas por el contratante en la que se reflejen como mínimo los siguientes requisitos.	X
			Nombre de la empresa contratante, Dirección, Teléfono	X
			Nombre del Contratista	X
			Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año).	X
			Objeto del contrato	X
			Valor del contrato	X
			Fecha de suscripción, inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año).	X
			La certificación debe ser suscrita por el supervisor del contrato o el funcionario o persona competente. (nombre y firma de quien expide la certificación)	X
			La certificación debe acreditar el cumplimiento y la satisfacción (garantía, tiempo de entrega, calidad) por parte del supervisor del contrato del bien o servicio contratado.	X
			Datos suficientes y claros de números telefónicos, correos electrónicos para confirmar la información consignada en el (los) documento (s) presentado (s).	X
Copia de los contratos, cuando las certificaciones no se expidan, en todo caso los contratos deben estar ejecutados y liquidados debiendo allegar la documentación respectiva.	X			