



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 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA: PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL, CARNICOS PROCESADOS, FRUTAS-VERDURAS FRESCAS PARA LOS RESTAURANTES DE LOS CENTROS RECREACIONALES - VACACIONALES EN IBAGUE -PRADO Y CAFETERIAS DE LA INSTITUCION EDUCATIVA AUGUSTO E MEDINA DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO 2023-2024

No.	ITEM	DESCRIPCION	OBSERVACIONES A TENER EN CUENTA	OBSERVACIONES
1	OBJETO	COMFENALCO TOLIMA ESTA INTERESADO EN CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL , CARNICOS PROCESADOS, FRUTAS, VERDURAS PARA LOS RESTAURANTES DE LOS CENTROS RECREACIONALES - VACACIONALES EN IBAGUE -PRADO Y CAFETERIAS DE LA INSTITUCION EDUCATIVA AUGUSTO E MEDINA DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO 2023-2024 LA DESCRIPCION TECNICA , ESPECIFICACIONES Y CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS PRODUCTOS, UNIDADES Y CANTIDADES SE DETALLAN EN EL ANEXO 2.	LOS PEDIDOS ESTAN SUJETOS A LA NECESIDAD DEL SERVICIO Y A LOS EVENTOS QUE DESARROLLE LA CAJA EN ESTA VIGENCIA. LOS PROPONENTES PODRÁN PRESENTAR SUS PROPUESTAS DE FORMA TOTAL O PARCIAL DE ACUERDO CON LOS INSUMOS QUE SU ACTIVIDAD LE PERMITA OPERAR. COMFENALCO NO SE ENCUENTRA OBLIGADO A CONTRATAR LA TOTALIDAD DE LOS ARTICULOS PRESENTADOS EN ESTOS TERMINOS, POR LO TANTO LAS CANTIDADES PUEDEN INCREMENTARSE O DISMINUIRSE DEPENDIENDO DE LA NECESIDAD DEL SERVICIO Y POR ELLO EN EL CONTRATO SE ESTABLECERA UNA CANTIDAD QUE PODRÁ SER OBJETO DE MODIFICACION POR PARTE DEL CONTRATANTE CON LA SOLA MANIFESTACIÓN DE LA VOLUNTAD EN DICHO SENTIDO.	APLICA
2	VALOR MÁXIMO DEL CONTRATO	Comfenalco Tolima revisará las propuestas presentadas frente al presupuesto existente para la contratación respectiva y se reserva el derecho de adjudicar parcialmente. El valor de este contrato resultante de esta convocatoria estará de acuerdo a la necesidad del servicio y en este caso se le asignará un valor fiscal de acuerdo a las necesidades de las áreas, y el estimado de compra anual de acuerdo con la cantidad de producto estimado a adquirir durante la vigencia, relacionado en las características generales.	Se debe indicar cuál es el periodo de sostenibilidad de los precios ofertados, a partir de la fecha de cierre de la presente invitación. Los precios ofertados a la apertura de la invitación deberán mantenerse durante la vigencia del contrato y cumplir con lo dispuesto en la normatividad vigente. Los valores se deben especificar en pesos Colombianos, tiempo de entrega, garantías que permitan tener la certeza que en caso de vicios o defectos que afecten el correcto funcionamiento o uso del bien o servicio objeto a contratar, y si el proveedor a bien lo estime y por voluntad propia podrá incluir a la oferta, valores agregados que podrían mejorar la satisfacción de la necesidad correspondiente al objeto a contratar, igualmente se tendrá en cuenta la forma de pago propuesta por el proveedor, incluyendo descuentos financieros. Se concede mayor puntuación al proveedor que presente beneficios económicos como descuentos por pronto pago.	APLICA
3	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO O SERVICIO REQUERIDO	Ver anexo N° 02	El proponente deberá cumplir con las especificaciones técnicas exigidas para cada uno de los productos, bienes o servicios objeto a contratar. Adicionalmente entregar en formato digital, formato excell la propuesta económica según el formato de este anexo 02	APLICA
4	EXPERIENCIA EXIGIDA	El proponente deberá (i) Demostrar una experiencia en la ejecución de dos (2) contratos , cuyo objeto sea igual o similar al objeto de la presente convocatoria (ii) Dichos contratos que acrediten experiencia, deben tener ejecución durante los últimos cinco (5) años, previos al cierre del presente proceso, (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. (iv) El objeto de las contrataciones presentadas para acreditar experiencia, debe ser igual o similar al motivo de la presente convocatoria.	Ver anexo N° 03 - Formato de Requisitos y Documentos	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_____INVITACION_____Número_____		
TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA: PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL, CARNICOS PROCESADOS, FRUTAS-VERDURAS FRESCAS PARA LOS RESTAURANTES DE LOS CENTROS RECREACIONALES - VACACIONALES EN IBAGUE -PRADO Y CAFETERIAS DE LA INSTITUCION EDUCATIVA AUGUSTO E MEDINA DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO 2023-2024				
5	PERSONAL CALIFICADO	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	N/A	NO APLICA
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.	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 con relacion a: Abastecimiento de productos, personal para la logistica de ejecución del 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 de que régimen pertenezca, deberá adjuntar a la propuesta los Estados Financieros comparativos correspondientes al año inmediatamente anterior.	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 comprometerse 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 . Poliza de Cumplimiento por el 10% 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 10% del valor del contrato, durante la vigencia del mismo y tres años más. De responsabilidad civil extracontractual: El cual ampara a lo Corporación de daños o perjuicios a terceras personas que puedan surgir por hechos u omisiones del contratista, por suma no inferior al 10% del valor del contrato, durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses mas.	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 _____ INVITACION _____ Número _____

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA: PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL, CARNICOS PROCESADOS, FRUTAS-VERDURAS FRESCAS PARA LOS RESTAURANTES DE LOS CENTROS RECREACIONALES - VACACIONALES EN IBAGUE -PRADO Y CAFETERIAS DE LA INSTITUCION EDUCATIVA AUGUSTO E MEDINA DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO 2023-2024

12	CESIÓN 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
13	SUPERVISIÓN	La supervisión del contrato será ejercida por el líder de EVALB o la persona que la Dirección Administrativa delegue para tal fin.		APLICA
14	FORMA DE PAGO	El pago del valor del contrato se efectuará en la ciudad de Ibagué, conforme a lo efectivamente entregado dentro de cada mes y previa radicación de la factura, la propuesta presentada por los oferentes y la aceptación de la propuesta por parte de la Caja de Compensación. Las facturas deberán cumplir con los requisitos establecidos por la Legislación Colombiana y se tendrá en cuenta el cronograma de radicación de facturas establecido. La información suministrada debe ser clara y consistente.		APLICA
15	APERTURA DE LA INVITACIÓN	La apertura de la presente invitación, es el día 24 DE OCTUBRE DE 2023		APLICA
16	VISITA	El Contratante realizará Visita Técnica de Verificación a las Condiciones de la prestación del bien o servicio a contratar, la cual se hará por funcionario designado por la Caja de Compensación Familiar para tal fin.	Esta visita se realizará una vez se revisen las propuestas presentadas por los proponentes en ocasión de esta convocatoria, la fecha y la hora de la visita será informada por la persona designada por la Administración de la Caja	APLICA
17	ACLARACIONES	La fecha límite para radicar cualquier duda/observación al proceso será hasta el día 27 de OCTUBRE de 2023	Las dudas u observaciones que ha bien tenga el proponente presentar deberán ser enviadas al correo: compras@comfenalco.com.co con plazo máximo de recibo 12:00 m del día citado para aclaraciones. Estas dudas e inquietudes serán resueltas por la Caja en el transcurso de la tarde del día citado dando respuesta a vuelta de correo.	APLICA
18	CIERRE DE LA INVITACIÓN	El cierre de la invitación se efectuará el día 03 DE NOVIEMBRE DE 2023		APLICA

	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 27 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 derivado 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 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA: PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL, CARNICOS PROCESADOS, FRUTAS-VERDURAS FRESCAS PARA LOS RESTAURANTES DE LOS CENTROS RECREACIONALES - VACACIONALES EN IBAGUE -PRADO Y CAFETERIAS DE LA INSTITUCION EDUCATIVA AUGUSTO E MEDINA DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO 2023-2024

OBJETO DEL CONTRATO:

COMFENALCO TOLIMA ESTA INTERESADO EN CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL , CARNICOS PROCESADOS, FRUTAS, VERDURAS PARA LOS RESTAURANTES DE LOS CENTROS RECREACIONALES - VACACIONALES EN IBAGUE -PRADO Y CAFETERIAS DE LA INSTITUCION EDUCATIVA AUGUSTO E MEDINA DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO 2023-2024 LA DESCRIPCION TECNICA , ESPECIFICACIONES Y CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS PRODUCTOS, UNIDADES Y CANTIDADES SE DETALLAN EN EL ANEXO 2.

DESCRIPCION GENERAL PROTEINA DE ORIGEN ANIMAL O CARNES EN CRUDO

EL NUMERAL 2 DEL ARTICULO 37 DE LA RESOLUCION 2674 DEL 2013 EXIME A LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL CRUDOS REFRIGERADOS O CONGELADOS QUE NO HAYAN SIDO SOMETIDOS A NINGUN PROCESO DE TRANSFORMACION DE LA OBLIGATORIEDAD DE OBTENER AUTORIZACIONES DE COMERCIALIZACION.
EL INVIMA INSPECCIONA, VIGILA Y CONTROLA LA CADENA PRODUCTIVA DE LAR CARNE, ES DECIR LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL SACRIFICIO, DESPOSTE Y DESPRESE, IMPORTANCION Y EXPORTACION, BUSCANDO GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE CARNE EN EL PAIS.

CONDICIONES 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 O DAÑO POR HONGOS, MATERIALES EXTRAÑOS O CONTAMINANTES.

2

LA PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS CORRESPONDEN A EMPAQUES PERMITIDOS PARA ALIMENTOS, DEBIDAMENTE EMBALADOS EN MATERIALES HERMÉTICOS QUE GARANTICEN CONDICIONES HIGIÉNICAS, ORGANOLÉPTICAS (OLOR,SABOR, AROMA, TEXTURA) Y TEMPERATURA, GRAMAJE SOLICITADO, PROTEGIDO DEL SOL, LA HUMEDAD Y DEL INGRESO DE PLAGAS QUE INFESTEN LOS PRODUCTOS.

3

EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, SE DEBE REALIZAR EN VEHÍCULOS AUTORIZADOS CON CONCEPTO SANITARIO PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, PARA EL CASO DE ALIMENTOS QUE DEBAN CONSERVAR CADENA DE FRIO EL VEHICULO PARA DICHO FIN CORRESPONDE A THERMOKING O TERMOAISLADO CON UN RECORRIDO NO MAYOR A DOS HORAS, CONTAR CON PERSONAL IDONEO USO DE ROPA DE COLOR CLARO, GORRA Y TAPABOCA, QUIEN SUMINISTRARA LAS MATERIAS PIRMAS Y/O PRODUCTOS TERMINADOS EN LOS PUNTOS ESTABLECIDOS AL PERSONAL RESPONSABLE DE COMFENALCO DE ACUERDO CON LA PROGRAMACION.

4

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

5

LOS PRODUCTOS SUMINISTRADOS PERECEDEROS, SEMIPERECEDEROS Y NO PERECEDEROS DEBEN CUMPLIR CON LA NTC-512-1-2 ESTABLECE LOS REQUISITOS MINIMOS DE LOS ROTULOS O ETIQUETAS DE LOS ENVASES O EMPAQUES EN QUE SE EXPENDEN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, INCLUIDOS LOS DE HOSTELERIA, PARA CONSUMO HUMANO.

6

SOPORTAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CATALOGADOS DE ALTO RIESGO SEGÚN EL DECRETO 3075/97; CON REFERENCIA A LACTEOS Y DERIVADOS, ENLATADOS, HUEVOS, LECHE EN POLVO CON REPORTE DE ANALISIS MICROBIOLÓGICO EMITIDO POR ENTIDAD COMPETENTE, EL CUAL SE SUMINISTRARA POR PARTE DEL PROVEEDOR TRIMESTRAL.

	<p style="text-align: center;">DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS ANEXO 2: CARACTERISTICAS TECNICAS DEL BIEN O SERVICIO</p>	<p style="text-align: right;">Código: FO - COM Fecha: Agosto de 2019 Versión:1 S.G.C</p>
<p style="text-align: center;">TIPO DE LICITACIÓN:</p>	<p style="text-align: center;">CONVOCATORIA ___INVITACION ___Número _____</p>	
<p style="text-align: center;">7</p>	<p>LOS ELEMENTOS DE EMPAQUES PARA ALIMENTOS DEBERAN CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD COLOMIANA REFERENCIANDO: RESOLUCION 4143 DEL 2012; POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TECNICO SOBRE LOS REQUISITOS SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS MATERIALES, OBJETOS, ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLASTICOS Y ELASTOMERICOS Y SUS ADITIVOS, DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA CONSUMO HUMANO EN EL TERRITORIO NACIONAL. RESOLUCION 1407 DEL 2018 -RESOLUCION 1342 DEL 2020; POR LA CUAL SE REGLAMENTA LA GESTION AMBIENTAL DE LOS RESIDUOS DE ENVASES Y EMPAQUES DE PAPEL, CARTON, PLASTICO, VIDRIO, METAL Y SE TOMAN OTRAS DETERMINACIONES. RESOLUCION 683 DE 2012; POR MEDIO DE LA CUAL SE EXPIDE EL REGLAMENTO TECNICO SOBRE LOS REQUISITOS SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS MATERIALES, OBJETOS, ENVASES Y EQUIPAMIENTOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA CONSUMO HUMANO. DECRETO 1500 DEL 2007 POR EL CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TECNICO A TRAVES DEL CUAL SE CREA EL SISTEMA OFICIAL DE INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CARNE, PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CARNICOS DESTINADOS PARA EL CONSUMO HUMANO Y LOS REQUISITOS SANITARIOS Y DE INOCUIDAD QUE SE DEBEN CUMPLIR EN SU PRODUCCION PRIMARIA, BENEFICIO, DESPOSTE, DESPRESE, PROCESAMIENTO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO, IMPORTACION O EXPORTACION. DECRETO 2162 DE 1983 POR EL CUAL SE REGLAMENTA PARCIALMENTE EL TITULO V DE LA LEY 9 DE 1979, EN CUANTO A PRODUCCION, PROCESAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO DE LOS PRODUCTOS CARNICOS PROCESADOS. LEY 9 DE 1979, CODIGO SANITARIO NACIONAL.</p>	
<p style="text-align: center;">8</p>	<p>LA ENTREGA DE LAS MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS, CARNES PROCESADAS Y DEMAS, SE HARA EN LOS PUNTOS ESTABLECIDOS POR COMFENALCO PREVIA A PROGRAMACION.</p>	
OBSERVACIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se debe indicar el tiempo de sostenibilidad de los precios ofertados para sostenerlos o que sean inferiores 2. Para cada caso los proponentes deben indicar las marcas de los productos ofertados. 3. Se debe indicar la garantía del producto 4. Se debe tener en cuenta que los pedidos deben ser entregados en los lugares indicados Carrera 5 Calle 37 Esquina, Centro Recreacional Urbano Picalaña km 6, Institución Educativa Augusto E. Medina Calle 125 Numero 18sur-96 Ciudadela Comfenalco, Parque Caike Kilometro 15 sobre la variante Ibagué-Armenia e igualmente los despachos se pueden realizar en diferentes partes de la ciudad 5. Para cada bien o servicio los proponentes deben indicar el precio unitario antes de IVA. 6. Los fletes y acarrees deben ser asumidos por el proponente elegido. 7. 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. 8. Se concede mayor puntuación al oferente puede incluir valores agregados que puedan mejorar la satisfacción de la necesidad correspondiente al objeto a contratar. 9. En la factura siempre debe constar el recibido a satisfacción de la mercancía: Nombre de quien recibe, número de cédula de quien recibe y fecha de recibido. 10. Ficha técnica del bien ofrecido. 12 Señor oferente, si de los productos 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, 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 adecuada. 15. Indicar gramaje en grs. de acuerdo con lo requerido. 16.El proponente deberá presentar documento escrito donde se compromete a reponer los productos que no se encuentren en buen estado , y a que dicha reposición no implica costo alguno para la Caja, y sea dentro de un día (1) día calendario siguientes a la fecha en la que el supervisor del contrato por parte de Comfenalco se lo solicita identificando que presentan el imperfecto 17. Se pueden ofertar otros productos adicionales a esta convocatoria que el proponente considere. 18. El proponente debe certificar que despachara las cantidades diarias, semanales o en el periodo que indique la Caja, según necesidad del servicio. 19. Los proponentes pueden presentar propuestas parciales de acuerdo a la naturaleza del producto, así mismo especificar que productos se comprometen a suministrar y si esta entrega aplica para todos los puntos de la Caja o solo se comprometen en algunos sitios. z 20. El valor de las propuestas deben incluir que sean empacados en bolsa individual 21. Las entregas deben ser puntuales para los sitios solicitados en caso de no hacer dicha entrega puntual en los tiempos determinados por la empresa, entonces aceptan que Comfenalco no pague por esos productos entregados tardíamente, pero debe entregar los mismos. 22. Las propuestas se pueden presentar en gramajes, pero también los pedidos se pueden realizar en presentación de libra y de kilo 23. se debe presentar la propuesta económica en presentación porcionada en libras y por kilos 24.El proponente deberá presentar documento escrito donde se compromete a reponer los productos que no se encuentren en buen estado, ya que dicha reposición no implica costo alguno para la Caja, y sea dentro de un día(1) calendario siguientes a la fecha en la que el supervisor del contrato por parte de Comfenalco se lo solicita identificando que presentan el imperfecto 		



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

PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL

PROTEINAS

CLASIFICACION DEL PRODUCTO

COSTILLA CARNUDA DE CERDO O RES

NOMBRE DEL PRODUCTO

Pieza obtenida de los huesos forrados en carne del espinazo de la chuleta, muy magra y con corte catalán. Debe venir empacada al vacío, y refrigerada, con custodia de cadena de frío y rotulada con fecha de empaqueo y de vencimiento. Género de origen porcino.

EMPAQUE

Empaque al vacío con un peso máximo de 5 Kilos, empaque de producto con rotulo en revestimiento impermeable que permita su trazabilidad en su almacenamiento.

Rotulación: nombre de la empresa, Marca, lote, fecha de producción, vencimiento y valor nutricional. NTC 512-2 de 1996 para el caso de Carnes Procesadas.

Embalaje: Canastilla plástica higienizada con bolsa funda.

CLASIFICACION DEL PRODUCTO

CARNE DE RES Y DE CERDO.

NOMBRE DEL PRODUCTO

Corte de milanesa de res, Pierna, cadera de res, costilla, sobrebarriga, pecho, carne molida, lomo fino, punta de anca y churrasco.
Corte de milanesa de cerdo, lomo de cerdo, costilla.

CALIDAD CARNE DE RES Y CERDO

Cumplir norma técnica 4271. Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne en fresca. Color rojo suave y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.

GENERALIDADES

Porciones de corte de 115 - 120 gr. Para cortes de pulpa milanesa de cerdo y de res. Integra partes de lomo, cuadril, bola, peceto, nalga, pierna.
De acuerdo con la solicitud puede variar a cortes de lomo de res o de cerdo de 250 gr, 300 gr y para churrasco y punta de anca 400 gr Con previo aviso a la solicitud.

El empaque debe de contener nombre del producto, lote, fecha de vencimiento, peso bruto, peso neto y condiciones de almacenamiento ROTULO impermeable. Capacidad del empaque 5 kilos empaque al vacío.

Productos frescos apartir de materias primas inocuas, no deben de presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables, los productos deben de

CLASIFICACION DEL PRODUCTO

POLLO

NOMBRE DEL PRODUCTO

Pechuga de pollo, pernil de pollo, alas, pollo entero para asadero.

CALIDAD CARNE DE RES Y CERDO

Producto en fresco sin coagulo de sangre y sin inyeccion de agua u hormonas.

GENERALIDADES

Pechuga entera sin porcionar, pollo entero aproximadamente de 1600 gr, pernil de pollo de 250 gr, 280 gr y de 300 gr.

El empaque debe de contener nombre del producto, lote, fecha de vencimiento, peso bruto, peso neto y condiciones de almacenamiento. En Rotulo impermeable que permita su trazabilidad en condiciones de almacenamiento.



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 _____

Productos frescos apartir de materias primas inocuas, no deben de presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualqueir otro olor o sabor objetables, los productos deben de presentar color uniforme, libre de infestacion o daño por hongos, materiales extraños o contaminantes.

CONDICIONES ORGANOLEPTICAS

TEXTURA: Piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica.
VISUAL: Libre de brotes en la piel; sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frío). Sin bolsas de agua o hielo.
COLOR del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la cloaca más intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante.
OLOR: Debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. Olor a carne fresca de pollo.

REQUISITOS GENERALES

Producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario, empaque al vacio, y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre, etc. Peso maximo por empaque de 5 kilos.

REQUISITOS ESPECIFICOS GENERALES

Cumplimiento con las características Físico-Químicas y microbiológicas de acuerdo con la naturaleza del producto.

EMPAQUE PRIMARIO:
Producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario, empaque al vacio, Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento.

EMPAQUE SECUNDARIO: Canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre, etc.; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.



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 Y ROTULADO GENERAL

Los rótulos deberán ser material impermeable, que pueda ser adherido a los envases o de impresión permanente sobre los mismos y permita la trazabilidad del producto en sus condiciones de almacenamiento. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011

CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE GENERAL

En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4°C, para la conservación temperaturas inferiores -4°C.

Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque.

El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Decreto 3075/97 y Resolución 2674 del 2013. Personal de la entrega idóneo y capacitado con carnet de manipulación de alimentos vigente.

VIDA ÚTIL

En condiciones óptimas de almacenamiento, Mantener cadena de frío, Monitoreo de temperatura durante el almacenamiento en la planta y distribución, Empacado al vacío, congelación y refrigeración 7 días

FICHAS TECNICAS

PROTEINA - PESCADO

CLASIFICACION DEL PRODUCTO

PROTEINA - PESCADO, BAGRE EN FILETE, MOJARRA ROJA, DONCELLA, TRUCHA, FILETE DE TILAPIA, MERLUZA.

NOMBRE DEL PRODUCTO

Bagre rodaja de 400gr, 120 gr y 60 gr, Mojarra Roja de 250 gr, 350gr y 550 gr, Doncella y capaz de 550 gr y Trucha de 300 gr. Filetes de 120 gr.

CALIDAD DEL PRODUCTO

Apariencia del producto: pescado fresco, apto para el consumo humano, entero sin escama, sin vísceras, sin agallas. Libre de materias extrañas. Ausencia de daños físicos extremos.

GENERALIDADES

Productos frescos apartir de materias primas inocuas, no deben de presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables, los productos deben de presentar color uniforme, libre de infestacion o daño por hongos, materiales extraños o contaminantes.

El empaque con su rotulo impermeable, debe de contener nombre del producto, lote, fecha de vencimiento, peso bruto, peso neto y condiciones de almacenamiento.

CONDICIONES ORGANOLEPTICAS

Ojos: transparentes, convexos.

Color de piel: característico de la especie.

Color de agallas: rojo brillante.

Olor de agallas y vientre: característico a algas marinas, libre de olores extraños.

Textura de músculo: firme, elástica a la presión digital.

	<p style="text-align: center;">DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS ANEXO 2: CARACTERISTICAS TECNICAS DEL BIEN O SERVICIO</p>	<p style="text-align: center;">Código: FO - COM Fecha: Agosto de 2019 Versión:1 S.G.C</p>
<p>TIPO DE LICITACIÓN:</p>	<p>CONVOCATORIA ___ INVITACION ___ Número _____</p>	
<p>REQUISITOS GENERALES</p>	<p>Producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario, empaque al vacío, y/o dentro de canastillas plásticas compactas, neveras o recipientes limpios y desinfectados, con hielo etc.</p>	
<p>REQUISITOS ESPECIFICOS</p>	<p>Cumplimiento con las características Físico-Químicas y microbiológicas de acuerdo con la naturaleza del producto. El proveedor deberá presentar junto con las fichas técnicas del producto, certificado de análisis fisicoquímico y microbiológico de un lote producido, con fecha inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.</p>	
<p>EMPAQUE Y ROTULADO</p>	<p>EMPAQUE PRIMARIO: Producto debe ser empacado en bolsas plásticas transparente grado alimentario, Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento. NTC 512-1</p> <p>EMPAQUE SECUNDARIO: Canastillas plásticas limpias y desinfectadas con bolsa capuchón o funda, con hielo, etc.; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.</p> <p>Los rótulos deberán ser de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases o de impresión permanente sobre los mismos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011</p>	
<p>CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</p>	<p>Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío capaces de permitir una temperatura constante en su interior no superior a -18°C. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p>	
<p>VIDA ÚTIL</p>	<p>Refrigerado. Mantener cadena de frío. 08 Días, en condiciones de almacenado de hasta 3°C, sin sufrir quiebres en la cadena de frío, ni pérdida de gases de atmósfera modificada</p>	
<p>PRESENTACIÓN</p>	<p>Empaques Bagre de 60 gr en bolsa transparente calibre 2 capacidad de 2.5 kilos y para los demás productos en empaque individual.</p>	
<p>ESPECIFICACIONES TECNICAS PRODUCTOS FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZAS Y PULPA DE FRUTA NATURAL</p>		
<p>LINEA DE PRODUCTO</p>		
	<p>PULPA DE FRUTA: Producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de las frutas; es decir, el producto obtenido de la separación de las partes comestibles y carnosas de la fruta desechando la cascara semillas y bagazo mediante procesos tecnológicos adecuados.</p> <p>REQUISITOS GENERALES PULPA DE FRUTA:</p> <p>COLOR: Intenso y homogéneo, semejante al de la fruta de la cual se ha extraído el producto, presentando un ligero cambio de color. AROMA: Característico e intenso de fruta madura y sana, libre de cualquier sabor extraño, amargo, astringente o fermentado. SABOR: Característico e intenso de fruta madura y sana, libre de cualquier sabor extraño, amargo, astringente o fermentado. CONSISTENCIA: Debe sentirse en la boca fluida y homogénea, sin espuma ni partículas extrañas.</p> <p>REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD: NTC 404, NTC 512 -1, NTC 4592, NTC 1364, NTCC285, NTC, 1236, NTC 440, NTC 4132.</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 _____

F
R
U
V
E
R

E
N
T
E
R
A
S

Y

P
R
O
C
E
S
A
D
A
S

PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES:

Bolsa plastica de polietileno calibre 2 con cierre hermetico de 500 gramos.

TIPO DE CONSERVACION:

Congelacion : A temperatura de -18 a 20 °C.

VIDA UTIL: 20 DIAS DESPUES DE SU ELABORACION.

ROTULACION Y TRAZABILIDAD: Nombre claro de Proveedor, Fecha de elaboracion, Fecha de vencimiento, Nombre del Producto contenido, Peso Neto.

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.

- El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color.

Empaque: bolsa plástica calibre 2.5 perforada. Dentro de canastilla se puede conformar 2 ó 3 capas del producto, las cuales deben estar separadas por alvéolos (fabricados a partir de celulosa)

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 Refrigeracion. 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.

CANTIDAD ESTIMADA AÑO	PRESENTACIÓN	CONCEPTO	PRECIO ANTES DE IVA	PRECIO DESPUES DE IVA
23.389	GR	ALAS DE POLLO		
97.773	GR	CARNE CADERA DE RES		
56.911	GR	CARNE COSTILLA DE CERDO		
18.075	GR	CARNE COSTILLA DE RES		



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 _____		
1.960	GR	CARNE DE CERDO PECHO	
30.689	GR	CARNE DE RES MOLIDA	
52.076	GR	CARNE DE RES PECHO	
1.963	GR	CARNE FALDA DE RES	
2.223	GR	CARNE LOMITO FINO DE RES	
10.545	GR	CARNE LOMO DE CERDO	
97.382	GR	CARNE LOMO DE RES	
156.252	GR	CARNE MILANESA DE CERDO	
353.973	GR	CARNE MILANESA DE RES	
500	UN	CARNE PARA HAMBURGUESA	
13.234	GR	CARNE PIERNA DE CERDO	
11.655	GR	CARNE PUNTA DE ANCA	
40.176	GR	CARNE SOBRE BARRIGA	
1.873	GR	CARNE TOCINETA DE CERDO	
569.737	GR	PECHUGA DE POLLO - MP	
3.750	GR	PERNIL DE POLLO	
56	GR	PESCADO CABEZA DE BAGRE	
13.546	GR	PESCADO FILETE DE BAGRE	
14.156	GR	PESCADO FILETE DE DONCELLA	
489	GR	PESCADO FILETE DE SALMON	
20.877	GR	PESCADO FILETE DE TILAPIA	
211.010	GR	PESCADO MOJARRA ROJA	
827.410	GR	PIERNA PERNIL DE POLLO	



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 _____

316514

GR

POLLO ENTERO ASADERO

10.182

GR

TRUCHA

PROCESADOS Y QUESOS

CANTIDAD PROMEDIO MENSUAL	PRESENTACIÓN	CONCEPTO	PRECIO ANTES DE IVA	PRECIO DESPUES DE IVA
250	GR	JAMON TAJADO IVA 19		
852	GR	CHORIZO ESPECIAL		
12.585	GR	QUESO CRIOLLO BLOQUE ENTERO		
39.115	GR	QUESO DOBLE CREMA TAJADO		
7.075	GR	QUESO MOZZARELLA		
311	GR	QUESO PARMESANO		
6.986	GR	SALCHICHA MATERIA PRIMA GR		
1.674	UN	SALCHICHA MATERIA PRIMA UNIDAD		
84.817	GR	LONGANIZA		
47.580	GR	RELLENA		
55	UN	TOCINETA FRED CON MIEL 25 GRS		
11	UN	TOCINETAS FRED 100GR		

FRUTAS Y VERDURAS

CANTIDAD PROMEDIO MENSUAL	PRESENTACIÓN	CONCEPTO	PRECIO ANTES DE IVA	PRECIO DESPUES DE IVA
6376	GR	ACELGA		
66694	GR	AGUACATE COMUN		
90310	GR	AHUYAMA		
62	GR	AJI		
4314	GR	AJO IMPORTADO		
8322	GR	AJO NATURAL		
6722	GR	AJO SAL EN POLVO CONDIMENTO		
1048	GR	ALBAHACA		
24244	GR	APIO		
106176	GR	ARRACACHA		
22921	GR	ARVEJA VERDE		
6158	UN	BANANO		
2872	GR	BROCOLI		
10985	GR	CALABACIN		
667	GR	CEBADA PERLADA		
138698	GR	CEBOLLA CABEZONA BLANCA		
6491	GR	CEBOLLA CABEZONA ROJA		
89973	GR	CEBOLLA LARGA		
164	GR	CEBOLLA PUERRO		
5599	GR	CHAMPINONES ENTEROS BANDEJA		
512	GR	CHAMPINONES LAMINADOS BANDEJA		
32013	GR	CILANTRO		
1540	GR	COLOR CONDIMENTO EXCENTO		
3494	GR	COLOR CONDIMENTO IVA		
864	GR	COMINO CONDIMENTO		
23	GR	DURAZNO		
765	ML	ESENCIAS SABORES SURTIDOS		
13055	GR	ESPINACA		
117	GR	FINAS HIERBAS		
8417	GR	FRESA		
1849	GR	GUASCA		
33985	GR	HABICHUELA		
50	GR	JENGIBRE		
245	GR	KIWI		
4444	GR	LAUREL		
112	GR	LAUREL- EN POLVO		
192193	GR	LECHUGA BATAVIA		
3302	GR	LECHUGA CRESPA		
66511	GR	LIMON TAHITY		
7417	GR	MAIZ DESGRANADO		



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_____
10621	GR	MAIZ O MIX DE VERDURAS CONGELADO O ENLATADO
10232	GR	MANGO
219	UN	MANZANA EVENTO
428270	GR	MAZORCA DE CHOCLO
54083	GR	MELON
222	GR	OREGANO
395	GR	OREGANO-EN POLVO
130434	GR	PANELA
135586	GR	PAPA CRIOLLA
1178524	GR	PAPA PASTUSA
159973	GR	PAPA PRECOCIDA FRANCESA
69411	GR	PAPAYA
1389	ML	PASTA DE AJO
29783	GR	PATILLA
53276	GR	PEPINO COHOMBRO
4920	GR	PEREJIL CRESPO
52877	GR	PIMENTON
449	GR	PIMIENTA
108835	GR	PINA
21260	GR	PLATANO COLICERO
958093	GR	PLATANO HARTON
1056	GR	PULPA DE FRESA
119284	GR	PULPA DE FRUTA
1945	GR	PULPA DE GUANABANA
4210	GR	PULPA DE LULO
4667	GR	PULPA DE MARACUYA
3167	GR	PULPA DE MORA
1315	GR	RAICES CHINAS
5468	GR	REMOLACHA
25032	GR	REPOLLO BLANCO
205564	GR	TOMATE LARGA VIDA
2215	GR	TOMILLO
52	GR	TOMILLO- EN POLVO
264	GR	YERBABUENA
330574	GR	YUCA
121532	GR	ZANAHORIA
125160	GR	ZUMO DE LIMON
8889	GR	PINA ALMIBAR EXENTO
26542	GR	PINA ALMIBAR TROZOS EXENTO

DIANA MAGALLY
KANDIA
TRONCOSO
DIANA MAGALLY KANDIA TRONCOSO
Directora Administrativa Suplente



 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 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA: PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL, CARNICOS PROCESADOS, FRUTAS-VERDURAS FRESCAS PARA LOS RESTAURANTES DE LOS CENTROS RECREACIONALES - VACACIONALES EN IBAGUE -PRADO Y CAFETERIAS DE LA INSTITUCION EDUCATIVA AUGUSTO E MEDINA DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO 2023-2024						
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. Cuando se trate de personas naturales se debe adjuntar fotocopia de la cédula de ciudadanía, y el Registro Único Tributario RUT.	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		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 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA: PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL, CARNICOS PROCESADOS, FRUTAS-VERDURAS FRESCAS PARA LOS RESTAURANTES DE LOS CENTROS RECREACIONALES - VACACIONALES EN IBAGUE -PRADO Y CAFETERIAS DE LA INSTITUCION EDUCATIVA AUGUSTO E MEDINA DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO 2023-2024				
13	Garantias 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 2022, 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"> Acta de inspección sanitaria vigente no mayor a un año de expedición del lugar de distribución y/o comercialización, con concepto favorable emitido por Entidad Reguladora de Sanidad. Acta de Inspección Sanitaria vigente no mayor a un año de expedición, detallada de la planta de procesamiento con concepto favorable emitida por Entidad Reguladora de Sanidad. Ficha técnica del productos ofertados. Productos alimenticios que se consideran de alto riesgo publico por su composicion, proceso, consumidores susceptibles como es el caso de los: Lacteos, enlatados y todos los procesados deberan llevar impreso en el empaque el Registro sanitario, Permiso Sanitario, Notificacion sanitaria expedida por el INVIMA. 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. Acta de inspección sanitaria de los vehículos utilizados para transportar alimentos con concepto favorable no mayor a un año de expedición. 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. Plan de saneamiento básico que integre y desarrolle lo sprogramas 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 obligatoriamente acreditar la capacidad instalada por medio de certificación expedida por el contador publico. De no presentar la respectiva documentación, la propuesta se descartará.	X
17	Anexar lo requerido de acuerdo al ÍTEM 4 GENERALIDADES PARA TÉRMINOS DE REFERENCIA CON CONTRATACIÓN.	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 satisfaccion (garantia,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			

DIANA MAGALLY
 KANDIA
 TRONCOSO
 DIANA MAGALLY KANDIA TRONCOSO
 Directora Administrativa
 Vo.Bo. División Jurídica