



## 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.,250 m.l., 300 m.l., BEBIDAS INDUSTRIALIZADAS x 200 m.l. X 250 m.l., 300 m.l, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y VARIEDADES x 50 grs., FRUTA ENTERA X 110 GRS, FRUTOS SECOS X 20 GRS, ALIMENTOS TRADICIONALES, ARTESANALES Y COMIDAS LISTAS; PARA LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA JORNADA ESCOLAR COMPLEMENTARIA EN LA ZONA RURAL DE IBAGUE, DONDE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO A NOVIEMBRE DEL 2025.**

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.,250 m.l., 300 m.l.,BEBIDAS INDUSTRIALIZADAS x 200 m.l. X 250 m.l., 300 m.l, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y VARIEDADES x 50 grs., FRUTA ENTERA X 110 GRS, FRUTOS SECOS X 20 GRS,ALIMENTOS TRADICIONALES, ARTESANALES Y COMIDAS LISTAS; PARA LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA JORNADA ESCOLAR COMPLEMENTARIA EN LA ZONA RURAL DE IBAGUE, DONDE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO A NOVIEMBRE DEL 2025.</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	Comfenalco Tolima revisará las propuestas presentadas frente al presupuesto existente para la contratación respectiva.	<p>En la propuesta, el oferente debe indicar 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	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.	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) El monto total de las contrataciones acreditadas deberá ser igual o superior al valor a contratar según estos términos y</p> <p>(iv) El objeto de las contrataciones presentadas para acreditar experiencia, debe ser igual o similar al motivo de la presente convocatoria.</p>	Ver anexo N° 03 - Formato de Requisitos y Documentos (se debe presentar en la forma indicada por Comfenalco Tolima (Ver requisitos y documentos a presentar)).	APLICA
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

		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. _____
<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS COMO: LÁCTEOS Y DERIVADOS A BASE DE LECHE ENTERA X 200 m.l., 250 m.l., 300 m.l., BEBIDAS INDUSTRIALIZADAS x 200 m.l. X 250 m.l., 300 m.l., PRODUCTOS DE PANIFICACION Y VARIEDADES x 50 grs., FRUTA ENTERA X 110 GRS, FRUTOS SECOS X 20 GRS, ALIMENTOS TRADICIONALES, ARTESANALES Y COMIDAS LISTAS; PARA LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA JORNADA ESCOLAR COMPLEMENTARIA EN LA ZONA RURAL DE IBAGUE, DONDE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO A NOVIEMBRE DEL 2025.</b>				
6	<b>CUMPLIMIENTO LEGAL</b>	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	<b>EVALUACION DE PROVEEDORES</b>	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	<b>CAPACIDAD INSTALADA</b>	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	<b>ESTADOS FINANCIEROS</b>	El proponente independientemente al régimen que pertenezca, deberá adjuntar a la propuesta: Los Estados Financieros del 2024, en todo caso, comparativos con el año anterior. 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.	Ver anexo N° 03 - Formato de Requisitos y Documentos	APLICA
10	<b>PÓLIZA DE GARANTIA DE SERIEDAD DE LA OFERTA</b>	<b>Cuantía:</b> 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	<b>GARANTIAS EXIGIDAS EN CASO DE SER SELECCIONADO EL PROPONENTE</b>	En cumplimiento a los mandatos establecidos en las políticas contractuales internas y con el propósito de salvaguardar el patrimonio y los intereses de la entidad ante cualquier contingencia o daño que se pueda generar en ejecución de las diferentes etapas de este proceso de selección, Comfenalco Tolima exige a sus proponentes y contratistas la constitución de pólizas expedidas por Compañías de Seguros debidamente autorizadas para funcionar en el país.  Para este tipo de actividades se exigirá la constitución de las siguientes pólizas: 1.Póliza contractual de cumplimiento: 20% del valor del contrato y vigencia de 4 meses adicionales a la duración del contrato. 2.Póliza contractual de calidad: 25% del valor del contrato y vigencia de 1 año adicional a la duración del contrato. 3.Póliza contractual de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones: 15% del valor del contrato y vigencia de 3 años adicionales a la duración del contrato. 4. Póliza contractual de responsabilidad civil extracontractual - que ampare daños y perjuicios a terceras personas (30% del valor del contrato, sin que esa suma sea inferior a 200 S.M.L.M.V. y vigencia de 4 meses adicionales a la duración del contrato.	Respecto a las pólizas contractuales exigidas, el proponente deberá manifestar en su propuesta que conoce las condiciones de las mismas y que en el evento de ser seleccionado como contratista procederá a constituir las oportunas y cabalmente. Las pólizas mencionadas deberán estipular como único beneficiario a la Caja de Compensación Familiar de Fenalco del Tolima COMFENALCO NIT: 890 700 148-4	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. _____
<p><b>TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS COMO: LÁCTEOS Y DERIVADOS A BASE DE LECHE ENTERA X 200 m.l., 250 m.l., 300 m.l., BEBIDAS INDUSTRIALIZADAS x 200 m.l. X 250 m.l., 300 m.l., PRODUCTOS DE PANIFICACION Y VARIETADES x 50 grs., FRUTA ENTERA X 110 GRS, FRUTOS SECOS X 20 GRS, ALIMENTOS TRADICIONALES, ARTESANALES Y COMIDAS LISTAS; PARA LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA JORNADA ESCOLAR COMPLEMENTARIA EN LA ZONA RURAL DE IBAGUE, DONDE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO A NOVIEMBRE DEL 2025.</b></p>				
12	<b>CESIÓN O SUBCONTRATACIÓN</b>	<p>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.</p>		APLICA
13	<b>SUPERVISIÓN</b>	<p>La supervisión del contrato será ejercida por el líder de Programas Especiales o la persona que la Dirección Administrativa designe.</p>		APLICA
14	<b>FORMA DE PAGO</b>	<p>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 en la propuesta; se concederá mayor puntuación al proveedor que presente beneficios económicos como descuentos por pronto pago, La facturación debe ser electrónica, así mismo, el contratista facultar expresamente a COMFENALCO TOLIMA, para descontar o retener de las cuentas o certificaciones pendientes de pago, las sumas que ésta hubiese tenido que pagar por las reclamaciones de terceros, o sanciones imputables al contratista como consecuencia de la ejecución del contrato, y no atendidas por éste</p>	<p>1. El proponente que sea seleccionado deberá acreditar suficientemente su facultad para recibir la titularidad de la cuenta bancaria. 2. Teniendo en cuenta la reglamentación actual la factura deberá ser emitida y enviada de forma electrónica al correo <a href="mailto:fac.proveedores@comfenalco.com.co">fac.proveedores@comfenalco.com.co</a> en las fechas estipuladas por la Caja para la radicación de facturas.</p>	APLICA
15	<b>APERTURA DE LA INVITACIÓN</b>	<p>La apertura de la presente invitación, es el día <b>13 de FEBRERO de 2025.</b></p>		APLICA
16	<b>VISITA</b>	<p>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 para tal fin.</p>	NO APLICA	APLICA
17	<b>ACLARACIONES</b>	<p>Con el propósito de permitir a los proponentes un conocimiento completo y correcto de este proceso de selección, lo cual facilite la presentación de propuestas pertinentes, Comfenalco Tolima habilitará un canal digital en el cual recepcionará todas las solicitudes de aclaración, inquietudes y observaciones que los interesados deseen hacer respecto a este proceso. En caso de estimarlo conveniente, Comfenalco Tolima podrá dar a conocer a los demás proponentes o interesados en el proceso, el pronunciamiento emitido frente a una solicitud concreta.</p>	<p>Las aclaraciones, dudas u observaciones a que haya lugar se recibirán exclusivamente hasta el <b>18 De FEBRERO DE 2025 a las 12:00 m.</b>, en el correo electrónico <a href="mailto:compras@comfenalco.com.co">compras@comfenalco.com.co</a>.</p>	APLICA
18	<b>CIERRE DE LA INVITACIÓN</b>	<p>El cierre de la invitación se efectuará el día <b>21 DE FEBRERO DE 2025 A LAS 3 P.M.</b></p>	APLICA	APLICA

	 <p>Comfenalco TOLIMA Hacia Todos en Calidad de Vida</p>	DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS GENERALIDADES PARA TÉRMINOS DE REFERENCIA CON CONTRATACIÓN	Código: FO - COM Fecha: Agosto de 2019 Versión:1 SGC	
<b>TIPO DE LICITACIÓN:</b>		<b>CONVOCATORIA</b>	<b>No. _____</b>	
<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS COMO: LÁCTEOS Y DERIVADOS A BASE DE LECHE ENTERA X 200 m.l., 250 m.l., 300 m.l., BEBIDAS INDUSTRIALIZADAS x 200 m.l. X 250 m.l., 300 m.l., PRODUCTOS DE PANIFICACION Y VARIETADES x 50 grs., FRUTA ENTERA X 110 GRS, FRUTOS SECOS X 20 GRS, ALIMENTOS TRADICIONALES, ARTESANALES Y COMIDAS LISTAS; PARA LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA JORNADA ESCOLAR COMPLEMENTARIA EN LA ZONA RURAL DE IBAGUE, DONDE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO A NOVIEMBRE DEL 2025.</b>				
<b>19</b>	<b>RECIBO DE PROPUESTAS</b>	<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</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)</p> <p>3.El plazo máximo para presentar propuestas es hasta el día <b>21 de FEBRERO DE 2025 a las 3:00 p.m.</b> 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 número 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>8.Peso máximo del archivo 33MB</p> <p>9. Para confirmar si su propuesta fue recibida al correo, en el momento de ser enviada favor confirmar la recepción de la misma al teléfono fijo: <b>608-2646832</b>.</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>	APLICA
<b>20</b>	<b>ADJUDICACION</b>	<p>La Caja de Compensación adjudicará los contratos , reservándose el derecho de efectuar adjudicaciones parciales</p>	<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. Que 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 _____
<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS COMO: LÁCTEOS Y DERIVADOS A BASE DE LECHE ENTERA X 200 m.l.,250 m.l., 300 m.l., BEBIDAS INDUSTRIALIZADAS x 200 m.l. X 250 m.l., 300 m.l, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y VARIEDADES x 50 grs., FRUTA ENTERA X 110 GRS, FRUTOS SECOS X 20 GRS, ALIMENTOS TRADICIONALES, ARTESANALES Y COMIDAS LISTAS; PARA LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA JORNADA ESCOLAR COMPLEMENTARIA EN LA ZONA RURAL DE IBAGUE, DONDE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO A NOVIEMBRE DEL 2025.</b>			
<b>OBJETO DEL CONTRATO:</b>	COMFENALCO TOLIMA ESTA INTERESADO EN CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS COMO: LÁCTEOS Y DERIVADOS A BASE DE LECHE ENTERA X 200 m.l.,250 m.l., 300 m.l., BEBIDAS INDUSTRIALIZADAS x 200 m.l. X 250 m.l., 300 m.l, PRODUCTOS DE PANIFICACION Y VARIEDADES x 50 grs., FRUTA ENTERA X 120 GRS, FRUTOS SECOS X 20 GRS, ALIMENTOS TRADICIONALES, ARTESANALES COMIDAS LISTAS; PARA LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA JORNADA ESCOLAR COMPLEMENTARIA ZONA RURAL DE IBAGUE, DONDE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO A NOVIEMBRE DEL 2025 .		
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES</b>			
<b>1</b>	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. PRODUCTOS ORGALEPTICAMENTE (SABOR Y AROMA), PRESENTACION ACEPTABLES PARA LOS NIÑOS Y NIÑAS DEL PROGRAMA.		
<b>2</b>	LA PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS CORRESPONDEN 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 segun: 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".		
<b>3</b>	Cumplimiento de la Resolución 810 del 16 junio 2021 y Resolución 2492 del 13 Diciembre 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social, reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano y definió la forma, color, tamaño, los valores máximos, ubicación, leyenda, proporciones y dimensiones que debe contener el etiquetado frontal de advertencia, para los alimentos envasados o empacados para consumo humano. Excepto del etiquetado frontal a los productos comestibles o bebidas típicas o artesanales y mínimamente procesados de acuerdo con la clasificación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.		
<b>4</b>	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 DIAS.		
<b>5</b>	LOS ELEMENTOS DE EMPAQUES PARA ALIMENTOS DEBERAN CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD COLOMBIANA 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.		
<b>6</b>	SOPORTAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS EN LA TOTALIDAD CON FICHAS TECNICAS PRESENTACION(gramaje en: centímetros cúbicos, mililitros, litros, gramos según corresponda el alimento ) DONDE SE IDENTIFIQUE CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES DE ACUERDO AL TIPO DE ALIMENTO Y ANALISIS MICROBIOLÓGICOS PARA EL CASO DE PRODUCTOS CATALOGADOS DE ALTO RIESGO PÚBLICO SEGUN EL DECRETO 3075/97.		

	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	SOPORTAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CATALOGADOS DE ALTO RIESGO SEGÚN EL DECRETO 3075/97 CON REFERENCIA A: LÁCTEOS Y DERIVADOS ASI COMO ALIMENTOS PARA NIÑOS LISTO PARA EL CONSUMO; SOPORTADO A TRAVES DE REPORTE DE ANALISIS MICROBIOLÓGICOS EMITIDO POR ENTIDAD COMPETENTE, EL CUAL SE SUMINISTRARÁ TRIMESTRAL.		
8	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 PROGRAMACION QUE COMFENALCO EMITA.		
9	EN CASO DE PRESENTAR PRODUCTO NO CONFORME (ORGANOLEPTICAMENTE: SABOR, AROMA, TEXTURA O AVERIA) SUMINISTRADO, SE DEBE HACER REPOSICION INMEDIATA POR PARTE DEL PROVEEDOR.		
10	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.		
<b>OBSERVACIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO</b>			
9	<b>CUMPLIR CON EL PROCEDIMIENTO QUE SE DETERMINA EN ESTE PUNTO Y QUE SE DETALLA EN LOS NUMERALES SIGUIENTES:</b> 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.		

 <p>COMBARBALÁ MUNICIPALIDAD "Una Vida en Calidad, un País Más Verde en Calidad de Vida"</p>	<p>DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS ANEXO 2: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN O SERVICIO</p>		<p>Código: FO - COM Fecha: Agosto de 2019 Versión: 1 S.G.C</p>
<p>TIPO DE LICITACIÓN:</p>	<p>CONVOCATORIA _____</p>	<p>INVITACION _____</p>	<p>NÚMERO _____</p>
<p>10</p>	<p><b>REQUISITOS DE LA OFERTA ECONÓMICA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Debe indicar periodo de sostenibilidad de la oferta.</li> <li>2. Para cada caso los proponentes deben indicar las marcas de los productos ofertados.</li> <li>3. Se debe indicar la garantía del bien ofertado.</li> <li>4. Se debe tener en cuenta que los pedidos deben ser entregados en los lugares indicados carrera 5 calle 36 Departamento de Programas Especiales</li> <li>5. Para cada bien o servicio los proponentes deben indicar el precio unitario con IVA y sin IVA.</li> <li>6. Los fletes y acarreos deben ser asumidos por el proponente elegido.</li> <li>7. Se debe indicar el plazo de entrega máximo 8 días calendario después de enviada la orden de pedido y la entrega debe ser total de acuerdo a la orden de pedido.</li> <li>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.</li> <li>9. Se concede mayor puntuación al oferente puede incluir valores agregados que puedan mejorar la satisfacción de la necesidad correspondiente al objeto a contratar.</li> <li>10. En la factura siempre debe constar el recibido a satisfacción de la mercancía: nombre claro, número de cédula y fecha de recibido.</li> <li>11. Ficha técnica del bien ofrecido.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>14. La presentación de los productos corresponde a empaques permitidos para alimentos, debidamente embalados en recipientes herméticos que garanticen condiciones higiénicas organolépticas y temperatura.</li> <li>15. Indicar gramaje en unidades de medida correspondientes a: c.c., m.l., grs. según el producto.</li> <li>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.</li> </ol>		
<p>11</p>	<p><b>ASPECTOS A TENER EN CUENTA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se concede mayor puntuación al proveedor que presente beneficio económico descuentos por pronto pago.</li> <li>2. Se concede mayor puntuación al oferente puede incluir valores agregados que puedan mejorar la satisfacción de la necesidad correspondiente al objeto a contratar.</li> <li>3. En la factura siempre debe constar el recibido a satisfacción de la mercancía: quien recibe, número de cédula de quien recibe y fecha de recibido.</li> <li>4. 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.</li> </ol>		

	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 _____
<b>LINEA DE PRODUCTO</b>			
FR UT AS  E N T E R A S	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p><b>Requisitos generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.</li> <li>- 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.</li> <li>- El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación.</li> <li>- Para el control de calidad se tendrá en cuenta la normalización establecida y reportada.</li> <li>- Temperaturas de almacenamiento y conservación, vida útil.</li> <li>- 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.</li> </ul> <p><b>CONDICIONES GENERALES DE TRANSPORTE:</b> 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. 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.</p> <p>Embalaje: Canastilla plástica higienizada con bolsa funda.</p> <p>Entrega De Acuerdo A Puntos De Atención de las Instituciones Educativas del Municipio de Ibagué zona urbana.</p>		
<b>PRODUCTOS LACTEOS Y DERIVADOS DE LECHE ENTERA</b>			
LINEA DE PRODUCTO    DERIVADOS LACTEOS	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACION TECNICA</p> <p>Yogurth Entero Con Dulce Saborizado Y Pasteurizado, Kumis Entero Con Dulce, Pasteurizado, Leches Saborizada Ultra Pasteurizada: Achocolatada, Fresa, Vainilla, Yogurt Con Cereal (Froo Lops, Chococrispis, Zucaritas, Kellogs, Granola), Queso Campesino, Queso Doble Crema Tajado, Leche U.H.T. X 200 M.L., Entera Liquida Arequipe.</p> <p>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.</p>		
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>Unidad de medida: LIQUIDOS: 200 c.c., 250 c.c., 300 c.c., presentacion individual.</p> <p>EMPAQUE LIQUIDO: Bolsas de polietileno coextruido de baja densidad, aséptica termoselladas.</p> <p>EMPAQUE SOLIDOS: Bolsa de Polietileno empacado al Vacío.</p> <p>Rotulación: nombre de la empresa, Marca, lote, fecha de producción, vencimiento y valor nutricional. NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008.</p> <p>Embalaje: Canastilla plástica higienizada con bolsa funda.</p>		
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.		
<b>PRODUCTOS TERMINADOS Y SNACKS</b>			
LINEA DE PRODUCTO	<b>ESPECIFICACIONES TECNICAS PRODUCTOS TERMINADOS Y SNACKS</b>		
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	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.		
<b>PRODUCTOS PANIFICACION Y VARIEDADES</b>			
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.</p> <p>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.  El pan y los productos de panaderia estan catalogados según la resolución 719 de 2015 como alimentos de bajo riesgo en salud publica.</p>		
CLASIFICACION DEL PRODUCTO	<p>PANES, CALADOS, ROSCONES, PANES DULCES: PAN FRANCES, INTEGRAL, BLANDITO, PAN DE MAIZ, CON CENTENO, MOGOLLAS, PAN ALIÑADO, PAN TAJADO, ROSCONES, DONAS, ETC.</p> <p>GALLETERIA DE SAL Y DE DULCE: GALLETAS CRUJIENTES, SALADAS, INTEGRALES, DE VAINILLA, CHOCOLATE, FRUTAS, CEREALES, FRUTOS SECOS, ETC.</p> <p>TORTAS, PASTELES, BIZCOCHOS, PONQUES, MANTECADAS, CUPCAKES Y BROWNIES, REPOLLAS, LIBERALES, MUFFINGS, BIZCOCHUELO, BRAZO DE REINA.</p> <p>PRODUCTOS HOJALDRADOS: PASTELES HOJALDRADOS, PASTEL GLORIA, PASTELITOS, PALITOS DE QUESO, CORAZONES, PASTEL DE CARNE, PASTEL DE POLLO, ETC; SI EL RELLENO ESTA COMPUESTO POR PRODUCTOS PERECEDEROS (POLLO, QUESO, CARNE, ETC.) NO PODRA SUPERAR EL 20% EN CASO CONTRARIO DEBERÁ SOLICITAR UN REGISTRO SANITARIO.</p> <p>PRODUCTOS ELABORADOS A BASE DE QUESO: EN ESTE GRUPO TIENEN CABIDA LAS ALMOJABANAS, EL PANDEBONO, EL PANDEYUCA Y LOS BUÑUELOS.</p> <p>PIZZAS CON DIFERENTES SABORES: NAPOLITANA, DE CARNES, HAWAIANA, ETC.</p> <p>PANZEROTTI: DE CARNES, DE POLLO, DE VEGETALES, ETC.</p>		
REQUISITOS GENERALES	<p>PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA SE DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS SANITARIOS DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013, PARA LA FABRICACION, PROCESAMIENTO, PREPARACION, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS, LOS REQUISITOS PARA LA NOTIFICACION, PERMISO O REGISTRO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS SEGUN EL RIESGO EN SALUD PUBLICA CON EL FIN DE PROTEGER LA SALUD DE LAS PERSONAS.</p> <p>LAS FABRICAS O LUGARES DONDE SE ELABORAN LOS PRODUCTOS DEBEN CONTAR CON LOCALIZACIONES, ESPACIOS, PISOS Y PAREDES BIEN PRESENTADOS, AISLADOS DE CUALQUIER FOCO DE INSALUBRIDAD, ACCESOS LIMPIOS SIN PRESENCIA DE FUENTES CONTAMINACION, LAS FABRICAS NO PUEDEN SER USADOS COMO VIVIENDA NI COMPARTIMIENTO CON ELLAS.</p> <p>TODOS LOS EQUIPOS USADOS EN EL PROCESO DE ELABORACION DEBEN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y TODOS LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DEBEN CAPACITARSE CADA AÑO EN EL PLAN DE MANIPULACION DE ALIMENTOS.</p>		

	<p style="text-align: center;">DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS</p> <p style="text-align: center;">ANEXO 2: CARACTERISTICAS TECNICAS DEL BIEN O SERVICIO</p>		<p>Código: FO - COM  Fecha: Agosto de 2019  Versión: 1  S.G.C</p>
<p style="text-align: center;">TIPO DE LICITACIÓN:</p>	<p>CONVOCATORIA _____</p>	<p>INVITACION _____</p>	<p>NÚMERO _____</p>
<p><b>NORMATIVIDAD</b></p>	<p>Decreto 3075 del 97, Ley 9 de 1979, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 10593 de 1985, Resolución 719 de 2015, Resolución 4125 de 1991, Resolución 333 de 2011.</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	Podra contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislacion nacional vigente. Temperatura de almacenamiento y conservación: mantener el producto en lugar seco, libre de accion de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes. Dadas las características del producto, se debera conservar a una temperatura menor a 25oC y a una Humedad relativa media del ambiente. En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener apariencia defectuosa, quemada, hollin o cualquier materia ajena al producto. Deben tener sabor característico, consistencia suave, esponjosa y dorada, apariencia fresca. Vida util: segun la naturaleza del producto para cada caso industrializado: 20 días, artesanal: 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, muffing, galletas.		
EMPAQUE	Embalaje: Canastilla Plastica higienizada y bolsa funda. Empaque Individual: empaque sellado por producto .		
TRAZABILIDAD	Rorulacion: Nombre del producto, empresa, gramaje unitario, lote y fecha de vencimiento, valor nutricional.		
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Vehículo autorizado para el transporte de alimentos con superficie termoaislante que proteja el producto de contaminacion externa y de acuerdo a Decreto 3075/97 y Resolución 2674 del 2013. Personal de la entrega idoneo y capacitado con certificación en manipulación de alimentos vigente.		
ENTREGA EN PUNTOS AUTORIZADOS	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.		
<b>RELACION DE PRODUCTOS POR LINEA</b>			
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.			
<b>TIPO DE PRODUCTO</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>	
<b>PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS A BASE DE LECHE ENTERA X 200 m.l.</b>	<b>DIARIO SEGÚN PROGRAMACION</b>	Yogurt liquido, yogurt afianado, leche entera, leche saborizada, leche con avena, kumis, yogurt con cereal	
<b>PRODUCTOS DE PANIFICACION Y VARIEDADES X 40 GRS., 50 GRS.</b>	<b>TRES VECES A LA SEMANA SEGÚN PROGRAMACION</b>	<b>Tortas y Muffing:</b> Banano, maiz, ahuyama, zanahoria,mezclas de cereales, chocolate, vainilla, queso,etc	
		<b>Galletas:</b> Vainilla, chocolate, avena, galletas decoradas,colaciones, etc.	
		<b>Hojaldres:</b> Queso y bocadillo, arequipe, pollo, carne, dedos rellenos (queso, bocadillo, salchicha), etc.	
<b>FRUTAS ENTERAS x 110 GRS.</b>	<b>TRES VECES POR SEMANA Y SEGÚN PROGRAMACION</b>	Manzanas, pera, banano, uva, mandarina, naranja, etc.(productos nacionales o importados).	
<b>SNACKS</b>	<b>UNA VEZ A LA SEMANA SEGÚN PROGRAMACION</b>	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, FRUTOS SECOS.	
<b>CANTIDAD DE PRODUCTO A SOLICITAR MENSUAL</b>			
<b>MUNICIPIOS</b>	<b>CANTIDAD SEMANAL</b>	<b>CANTIDAD MENSUAL</b>	
IBAGUE ZONA RURAL	992	<b>3968</b>	

**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 ___				
<b>TERMINOS DE REFERENCIA PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS COMO: LACTEOS Y DERIVADOS A BASE DE LECHE ENTERA X 200 m.l., 250 m.l., 300 m.l., BEBIDAS INDUSTRIALIZADAS x 200 m.l. X 250 m.l., 300 m.l., PRODUCTOS DE PANIFICACION Y VARIEDADES x 50 grs., FRUTA ENTERA X 110 GRS, FRUTOS SECOS X 20 GRS, ALIMENTOS TRADICIONALES, ARTESANALES Y COMIDAS LISTAS; PARA LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA JORNADA ESCOLAR COMPLEMENTARIA EN LA ZONA RURAL DE IBAGUE, DONDE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO A NOVIEMBRE DEL 2025.</b>						
No.	REQUISITOS EXIGIDOS PARA EL OFERENTE	SI	NO	DOCUMENTOS A ANEXAR	SI	NO
1	Ser persona Natural 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: <a href="http://www.comfenalco.com.co">www.comfenalco.com.co</a>	X		El proponente deberá diligenciar el formulario de Inhabilidades e Incompatibilidades establecido por la Caja, el cual podrá encontrar publicado en la página Web <a href="http://www.comfenalco.com.co">www.comfenalco.com.co</a> 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 <a href="http://www.comfenalco.com.co">www.comfenalco.com.co</a> , 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 representación 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 Habes 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 mínimos 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 <a href="http://www.comfenalco.com.co">www.comfenalco.com.co</a>	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 ___		
<b>TERMINOS DE REFERENCIA PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS COMO: LACTEOS Y DERIVADOS A BASE DE LECHE ENTERA X 200 m.l., 250 m.l., 300 m.l., BEBIDAS INDUSTRIALIZADAS x 200 m.l. X 250 m.l., 300 m.l., PRODUCTOS DE PANIFICACION Y VARIEDADES x 50 grs., FRUTA ENTERA X 110 GRS, FRUTOS SECOS X 20 GRS, ALIMENTOS TRADICIONALES, ARTESANALES Y COMIDAS LISTAS; PARA LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA JORNADA ESCOLAR COMPLEMENTARIA EN LA ZONA RURAL DE IBAGUE, DONDE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO A NOVIEMBRE DEL 2025.</b>				
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	Información 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 <b>31 de 2024</b> , comparativos con el mismo periodo 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 órgano 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"> <li>1. Certificación Sanitaria del punto de proceso y distribución de los productos de alto riesgo o de producción masiva e industrial.</li> <li>3. Ficha técnica del productos ofertados.</li> <li>4. Productos alimenticios que se consideran de alto riesgo público por su composición, proceso, consumidores susceptibles como es el caso de los: Lácteos y todos los procesados deberán llevar impreso en el empaque el Registro sanitario, Permiso Sanitario, Notificación sanitaria expedida por el INVIMA.</li> <li>5. Análisis del control bromatológico (microbiológico no mayor a dos meses y físico-químico no mayor a 6 meses) realizado al producto y expedido por laboratorio certificado para alimentos de alto riesgo público y producción industrial.</li> <li>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.</li> <li>7. Cumplimiento del Decreto 3075 de 1997, Capítulo III, artículo 13,14 y 15, Capítulo VII almacenamiento, transporte y comercialización; certificación en manipulación de alimentos del personal operativo vigente a la fecha.</li> <li>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.</li> <li>9.- Cumplimiento de las normas legales que se referencian en el anexo 2.-</li> </ol>	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			

**DIANA LUCÍA REYES GUTIÉRREZ**

Directora Administrativa  
Vo.Bo. División Jurídica