



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, ABARROTES, LACTEOS Y DERIVADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION, CARNICOS PROCESADOS, FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS, CONSERVAS Y ENLATADOS, AGUAS ENVASADA, REFRESCOS, BEBIDAS CARBONATADAS, BEBIDAS ENERGETICAS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SNACKS, ELEMENTOS DE EMPAQUE DESECHABLES, UTENSILIOS Y ELEMENTOS PARA EL ASEO, EN LAS SEDES DEL MUNICIPIO DE IBAGUÉ (ZONA RURAL Y URBANA), MELGAR, PRADO, ESPINAL, CAJAMARCA, HONDA, LÍBANO, CHAPARRAL, ARMERO GUAYABAL, CENTRO VACACIONAL TOMOGÓ EN EL MUNICIPIO DE PRADO Y DEMÁS MUNICIPIOS QUE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO 2021 AL 31 ENERO 2022

No.	ITEM	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES A TENER EN CUENTA	OBSERVACIONES
1	OBJETO	<p>COMFENALCO TOLIMA ESTA INTERESADO EN CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA: PROTEÍNAS, ABARROTES, LACTEOS Y DERIVADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION, CARNICOS PROCESADOS, FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS, CONSERVAS Y ENLATADOS, AGUAS ENVASADA, REFRESCOS, BEBIDAS CARBONATADAS, BEBIDAS ENERGETICAS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SNACKS, ELEMENTOS DE EMPAQUE DESECHABLES, UTENSILIOS Y ELEMENTOS PARA EL ASEO, EN LAS SEDES DEL MUNICIPIO DE IBAGUÉ (RURAL Y URBANA) Y CENTRO VACACIONAL TOMOGÓ EN EL MUNICIPIO DE PRADO DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO MARZO 2021 AL 31 DE ENERO 2022.</p> <p>LA DESCRIPCIÓN DE LA RACION ALIMENTARIA, ESPECIFICACIONES Y CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS PRODUCTOS, UNIDADES Y CANTIDADES SE DETALLAN EN EL ANEXO 2.</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 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.</p>	APLICA
2	VALOR MÁXIMO DEL CONTRATO	<p>Comfenalco Tolima revisará las propuestas presentadas frente al presupuesto existente para la contratación respectiva y se reserva el derecho de adjudicar parcialmente.</p> <p>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.</p>	<p>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 co 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.</p> <p>Se concede mayor puntuacion al proveedor que presente beneficios economicos como descuentos por pronto pago.</p>	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, ABARROTES, LACTEOS Y DERIVADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION, CARNICOS PROCESADOS, FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS, CONSERVAS Y ENLATADOS, AGUAS ENVASADA, REFRESCOS, BEBIDAS CARBONATADAS, BEBIDAS ENERGETICAS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SNACKS, ELEMENTOS DE EMPAQUE DESECHABLES, UTENSILIOS Y ELEMENTOS PARA EL ASEO, EN LAS SEDES DEL MUNICIPIO DE IBAGUÉ (ZONA RURAL Y URBANA), MELGAR, PRADO, ESPINAL, CAJAMARCA, HONDA, LÍBANO, CHAPARRAL, ARMERO GUAYABAL, CENTRO VACACIONAL TOMOGÓ EN EL MUNICIPIO DE PRADO Y DEMÁS MUNICIPIOS QUE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO 2021 AL 31 ENERO 2022

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 tres (3) contratos, cuyo objeto sea igual o similar al objeto de la presente licitación. (ii) Dichos contratos que acrediten experiencia, deben tener ejecución durante los últimos tres (3) años, previos al cierre del presente proceso, (iii) El total de las contrataciones acreditadas deberán ser iguales o superiores al valor a contratar y (iv) El objeto de las contrataciones presentadas para acreditar experiencia, debe ser igual o similar al motivo de la presente licitación.	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
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



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, ABARROTES, LACTEOS Y DERIVADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION, CARNICOS PROCESADOS, FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS, CONSERVAS Y ENLATADOS, AGUAS ENVASADA, REFRESCOS, BEBIDAS CARBONATADAS, BEBIDAS ENERGETICAS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SNACKS, ELEMENTOS DE EMPAQUE DESECHABLES, UTENSILIOS Y ELEMENTOS PARA EL ASEO, EN LAS SEDES DEL MUNICIPIO DE IBAGUÉ (ZONA RURAL Y URBANA), MELGAR, PRADO, ESPINAL, CAJAMARCA, HONDA, LÍBANO, CHAPARRAL, ARMERO GUAYABAL, CENTRO VACACIONAL TOMOGÓ EN EL MUNICIPIO DE PRADO Y DEMÁS MUNICIPIOS QUE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO 2021 AL 31 ENERO 2022

9	ESTADOS FINANCIEROS	El proponente independientemente al régimen que pertenezca, deberá adjuntar a la propuesta: Los Estados Financieros del 2019 o los del 2020 (estos últimos si los tienen), en todo caso, comparativos con el año inmediatamente 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	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 presentada la propuesta.	APLICA
11	GARANTIAS EXIGIDAS EN CASO DE SER SELECCIONADO EL PROPONENTE	Luego de ser adjudicado el contrato, se le exigirá al Contratista elegido las siguientes garantías para legalizar su contrato . Póliza de Cumplimiento por el 20% del valor del contrato , por la vigencia del mismo y cuatro (4) meses mas. Póliza de calidad. Por el 25% del valor del contrato, por la vigencia del mismo y seis (6) meses más. De salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones, cubre el riesgo de incumplimiento de las obligaciones laborales a que está obligado el contratista, relacionados con el personal utilizado para la ejecución del contrato, y se debe otorgar por suma no inferior al 15% del valor del contrato, durante la vigencia del mismo y tres (3) años más. De responsabilidad civil extracontractual: El cual ampara a la Corporación de daños o perjuicios a terceras personas que puedan surgir por hechos u omisiones del contratista, por suma equivalente al 30% del contrato sin que está suma sea inferior a 200 SMLMV con una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más.	El contrato sólo se firmará una vez COMFENALCO TOLIMA reciba las pólizas originales junto con el recibo de pago correspondiente. En caso de incumplimiento por el contratista, COMFENALCO TOLIMA se reserva la facultad de retener las facturas pendientes de pago hasta que todas las pólizas y garantías se encuentren al día. Así mismo, el contratista faculta expresamente a COMFENALCO TOLIMA, para descontar o retener las cuentas o certificaciones pendientes de pago, las sumas que ésta hubiese tenido que pagar las reclamaciones de terceros, o sanciones imputables al contratista como consecuencia de la ejecución del contrato, y no atendidas por éste. En cualquier evento en el que se prorrogue la vigencia del contrato, el CONTRATISTA, deberá ampliar y prorrogar las correspondientes garantías.	APLICA



DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS

GENERALIDADES PARA TÉRMINOS DE REFERENCIA CON CONTRATACIÓN

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

TIPO DE LICITACIÓN:

CONVOCATORIA____INVITACION_____Número_____

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA: PROTEÍNAS, ABARROTES, LACTEOS Y DERIVADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION, CARNICOS PROCESADOS, FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS, CONSERVAS Y ENLATADOS, AGUAS ENVASADA, REFRESCOS, BEBIDAS CARBONATADAS, BEBIDAS ENERGETICAS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SNACKS, ELEMENTOS DE EMPAQUE DESECHABLES, UTENSILIOS Y ELEMENTOS PARA EL ASEO, EN LAS SEDES DEL MUNICIPIO DE IBAGUÉ (ZONA RURAL Y URBANA), MELGAR, PRADO, ESPINAL, CAJAMARCA, HONDA, LÍBANO, CHAPARRAL, ARMERO GUAYABAL, CENTRO VACACIONAL TOMOGÓ EN EL MUNICIPIO DE PRADO Y DEMÁS MUNICIPIOS QUE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO 2021 AL 31 ENERO 2022

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 la Jefe de Programas Especiales 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 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		APLICA
15	APERTURA DE LA INVITACIÓN	La apertura de la presente invitación, es el día 02 de MARZO de 2021 .		APLICA
16	VISITA	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____INVITACION_____Número_____

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA: PROTEÍNAS, ABARROTES, LACTEOS Y DERIVADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION, CARNICOS PROCESADOS, FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS, CONSERVAS Y ENLATADOS, AGUAS ENVASADA, REFRESCOS, BEBIDAS CARBONATADAS, BEBIDAS ENERGETICAS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SNACKS, ELEMENTOS DE EMPAQUE DESECHABLES, UTENSILIOS Y ELEMENTOS PARA EL ASEO, EN LAS SEDES DEL MUNICIPIO DE IBAGUÉ (ZONA RURAL Y URBANA), MELGAR, PRADO, ESPINAL, CAJAMARCA, HONDA, LÍBANO, CHAPARRAL, ARMERO GUAYABAL, CENTRO VACACIONAL TOMOGÓ EN EL MUNICIPIO DE PRADO Y DEMÁS MUNICIPIOS QUE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO 2021 AL 31 ENERO 2022

17	ACLARACIONES	La fecha límite para radicar cualquier duda/observación al proceso será hasta el día de 05 de MARZO de 2021 hasta las 12:00 m.	Las dudas u observaciones que tenga el proponente deberán ser presentadas al correo: convocatorias@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 INVITACIÓN	El cierre de la invitación se efectuará el día 12 de MARZO de 2021		APLICA
19	RECIBO DE PROPUESTAS	Las propuestas se recibirán en formato digital (PDF) FOLIADA al correo electronico convocatorias@comfenalco.com.co hasta el dia 12 de MARZO de 2021 en el horario de 8 am hasta las a 3pm , No se evaluarán propuestas que sean enviadas después de la fecha y hora fijada en el párrafo anterior, así como las que se presenten de forma diferentes al indicado. Estas propuestas serán devueltas al oferente sin evaluar, las propuestas obligatoriamente deberán contar con indice y estarán foliadas, sin este requisito se entenderá No habilitada la propuesta.	Las propuestas que no sean seleccionadas estarán en custodia durante el tiempo que la Caja Determine dando alcance a la AUTORIZACIÓN PARA EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES , adjunto en los terminos de referencia.	APLICA
20	ADJUDICACION	La Caja de Compensación, podrá efectuar adjudicaciones parciales, entre los oferentes que se presenten al presente proceso.		APLICA

DIANA LUCÍA REYES GUTIÉRREZ

Directora Administrativa

Vo.Bo. División Jurídica

	<p style="text-align: center;">DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS</p> <p style="text-align: center;">ANEXO 1: CARTA DE PRESENTACION DE LA OFERTA</p>	<p style="text-align: right;">Código: FO - COM Fecha: Agosto de 2019 Versión: 1 S.G.C</p>
---	---	---

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 _____
 COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO.

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

1. Que conozco, he estudiado la Invitación a Presentar Oferta y demás documentos y demás condiciones e informaciones necesarias para la presentación de la oferta y su totalidad los requerimientos establecidos en dichos documentos, especificando las condiciones que rigen esta invitación. Así mismo, manifiesto que COMFENALCO TOLIMA facilitó de manera adecuada y de acuerdo con nuestras necesidades la información requerida para la elaboración de la propuesta.
2. Que No me (nos) encuentro (amos) ni personal ni corporativamente, ni represento, incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e inhabilidades prohibiciones para contratar previstas en las normas legales y no existen demás medidas cautelares en contra de la empresa.
3. Que, a solicitud de COMFENALCO TOLIMA me (nos) obligo (amos) a suministrar información adicional necesaria para la correcta evaluación de la propuesta.
4. Que el firmante de la presente carta está autorizado para presentar esta propuesta, indicar y suscribir y ejecutar el respectivo contrato y obligaciones contractuales establecido en la Invitación a presentar oferta.
5. Que, en caso de prorrogarse el contrato por parte de COMFENALCO TOLIMA cumpliendo como mínimo con las exigencias de la presente Invitación.
6. Que de acuerdo con lo establecido en la Invitación a presentar oferta, adjunto la documentación solicitada en el mismo y la presente propuesta consta debidamente numerados.
7. Mantener la confidencialidad de la información que en esta invitación se suministra.
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:

	<p style="text-align: center;">DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS ANEXO 2: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN O SERVICIO</p>	<p style="text-align: right;">Código: FO - COM Fecha: Agosto de 2019 Versión:1 S.G.C</p>
<p>TIPO DE LICITACIÓN:</p>	<p>CONVOCATORIA _____ INVITACION _____ Número _____</p>	
<p>TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA: PROTEÍNAS, ABARROTES, LACTEOS Y DERIVADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION, CARNICOS PROCESADOS, FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS, CONSERVAS Y ENLATADOS, AGUAS ENVASADA, REFRESCOS, BEBIDAS CARBONATADAS, BEBIDAS ENERGETICAS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SNACKS, ELEMENTOS DE EMPAQUE DESECHABLES, UTENSILIOS Y ELEMENTOS PARA EL ASEO, EN LAS SEDES DEL MUNICIPIO DE IBAGUÉ (ZONA RURAL Y URBANA), MELGAR, PRADO, ESPINAL, CAJAMARCA, HONDA, LÍBANO, CHAPARRAL, ARMERO GUAYABAL, CENTRO VACACIONAL TOMOGÓ EN EL MUNICIPIO DE PRADO Y DEMÁS MUNICIPIOS QUE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO 2021 AL 31 ENERO 2022</p>		
<p>OBJETO DEL CONTRATO:</p>	<p>COMFENALCO TOLIMA ESTA INTERESADO EN CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA: PROTEÍNAS, ABARROTES, LACTEOS Y DERIVADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION, CARNICOS PROCESADOS, FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS, CONSERVAS Y ENLATADOS, AGUAS ENVASADA, REFRESCOS, BEBIDAS CARBONATADAS, BEBIDAS ENERGETICAS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SNACKS, ELEMENTOS DE EMPAQUE DESECHABLES, UTENSILIOS Y ELEMENTOS PARA EL ASEO, EN LAS SEDES DEL MUNICIPIO DE IBAGUÉ (RURAL Y URBANA) Y CENTRO VACACIONAL TOMOGÓ EN EL MUNICIPIO DE PRADO DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO MARZO 2021 AL 31 DE ENERO 2022. LA DESCRIPCIÓN DE LA RACION ALIMENTARIA, ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS PRODUCTOS, UNIDADES Y CANTIDADES SE DETALLAN EN EL ANEXO 2.</p>	
<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES</p>		
<p style="text-align: center;">1</p>	<p>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.</p>	
<p style="text-align: center;">2</p>	<p>LA PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS CORRESPONDEN A EMPAQUES PERMITIDOS PARA ALIMENTOS, DEBIDAMENTE 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.</p>	
<p style="text-align: center;">3</p>	<p>EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, SE DEBE REALIZAR EN VEHÍCULOS AUTORIZADOS CON CONCEPTO SANITARIO PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS. CONTAR CON PERSONAL IDONEO USO DE ROPA DE COLOR CLARO, GORRA Y TAPABOCA, QUIEN SUMINISTRARA LAS MATERIAS PRIMAS Y/O PRODUCTOS TERMINADOS EN LOS PUNTOS ESTABLECIDOS AL PERSONAL RESPONSABLE DE COMFENALCO DE ACUERDO CON LA PROGRAMACION.</p>	
<p style="text-align: center;">4</p>	<p>EN CASO DE PRESENTAR PRODUCTO NO CONFORME (ORGANOLEPTICAMENTE) O PRODUCTO DEFECTUOSO SUMINISTRADO SE DEBE HACER REPOSICION INMEDIATA POR PARTE DEL PROVEEDOR.</p>	
<p style="text-align: center;">5</p>	<p>SOPORTAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CATALOGADOS DE ALTO RIESGO, LECHE Y DERIVADOS, ENLATADOS, HUEVOS, LECHE EN POLVO CON REPORTES DE ANALISIS BACTERIOLOGICOS EN LAS ENTREGAS.</p>	
<p style="text-align: center;">6</p>	<p>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.</p>	
<p style="text-align: center;">7</p>	<p>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.</p>	
<p>OBSERVACIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO</p>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Debe indicar periodo de sostenibilidad de la oferta. 2. Para cada caso los proponentes deben indicar las marcas de los productos ofertados. 3. Se debe indicar la garantía del bien ofertado. 4. Se debe tener en cuenta que los pedidos deben ser entregados en los lugares indicados. 5. Para cada bien o servicio los proponentes deben indicar el precio unitario antes de IVA. 6. Los fletes y acarreos deben ser asumidos por el proponente elegido. 7. Se debe indicar el plazo de entrega. 8. Se debe indicar la forma de pago. Se concede mayor puntuación al proveedor que presente como forma de pago "pago a 30 días y realice beneficios de económicos como descuentos por pronto pago. 9. Se concede mayor puntuación al oferente puede incluir valores agregados que puedan mejorar la satisfacción de la necesidad correspondiente al objeto a contratar. 10. En la factura siempre debe constar el recibido a satisfacción de la mercancía: Nombre de quien recibe, número de cédula de quien recibe y fecha de recibido. 11. Ficha técnica del bien ofrecido. 12. Señor oferente, si de los artículos requeridos usted no cuenta con el producto que cumpla con las características por favor No cotizarlo, dejar el espacio en blanco. En caso de que este producto pueda sustituirse por otro indicar lo pertinente en las observaciones al final de este formato. 13. Se debe disponer durante la manipulación, almacenamiento y transporte, 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 cc o ml de acuerdo con lo requerido. 		

	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		
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 empaque 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 <u>valor nutricional</u> . 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, sobrecostilla, 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 presentar color uniforme, libre de infestacion o daño por hongos, materiales extraños o contaminantes.	
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.	
	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.	
CONDICIONES ORGANOLEPTICAS	TACTO: 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 vacío, y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre, etc. Peso máximo por empaque de 5 kilos.	
REQUISITOS ESPECIFICOS GENERALES	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	
EMPAQUE Y ROTULADO GENERAL	EMPAQUE PRIMARIO:	
	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	

	<p style="text-align: center;">DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS ANEXO 2: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN O SERVICIO</p>	<p style="text-align: right;">Código: FO - COM Fecha: Agosto de 2019 Versión:1 S.G.C</p>
<p>TIPO DE LICITACIÓN:</p>	<p>CONVOCATORIA ___ INVITACION ___ Número _____</p>	
<p>CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE GENERAL</p>	<p>En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4°C, para la conservación temperaturas interiores -4°C.</p> <p>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.</p> <p>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. <u>Decreto 3075/97 y Resolución 2674 del 2013. Personal de la entrega idóneo y capacitado con carnet de manipulación de alimentos vigente</u></p>	
<p>VIDA ÚTIL</p>	<p>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</p>	
<p>ENTREGAS EN LOS PUNTOS AUTORIZADOS</p>	<p>Entrega De Acuerdo A Puntos De Atención EVALB Cafeterías Parque Infantil CRU, Restaurante La Terraza, Centro De Producción Centro Recreacional Urbano CRU Picaleña, Cafeterías Colegio Augusto E. Medina Ciudadela Comfenalco, Restaurante Centro Vacacional Tomogo - Prado.</p>	
FICHAS TÉCNICAS	PROTEINA - PESCADO	
<p>CLASIFICACION DEL PRODUCTO</p>	<p style="text-align: center;">PROTEINA - PESCADO, BAGRE EN FILETE, MOJARRA ROJA, DONCELLA, TRUCHA, FILETE DE TILAPIA, MERLUZA.</p>	
<p>NOMBRE DEL PRODUCTO</p>	<p>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.</p>	
<p>CALIDAD DEL PRODUCTO</p>	<p>Apariencia del producto: pescado fresco, apto para el consumo humano, entero sin escama, sin visceras, sin agallas. Libre de materias extrañas. Ausencia de daños físicos extremos.</p>	
<p>GENERALIDADES</p>	<p>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.</p> <p>El empaque con su rotulo impermeable, debe de contener nombre del producto, lote, fecha de vencimiento, peso bruto, peso neto y condiciones de almacenamiento.</p>	
<p>CONDICIONES ORGANOLEPTICAS</p>	<p>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>	
<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.</p> <p>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</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.</p> <p>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.</p> <p>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 demas productos en empaque individual.</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 ____	
PRODUCTOS ABARROTES		
LINEA DE PRODUCTO	ESPECIFICACION TECNICA HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAIZ, FECULA DE MAIZ, ARROZ, CUCHUCO, CEBADA, AVENA.	
CEREALES Y DERIVADOS (HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAIZ, FECULA DE MAIZ, ALMIDON DE MAIZ, ARROZ, MAIZ, CEBADA, CENTENO, AVENA MOLIDA, EN HOJUELAS.	Unidad de medida: 500 gr, 1000 gr ó Presentación Institucional. Observación: No podrá contener contaminantes de tipo físico químico o biológico que afecten la salud. Debe estar exenta de excrementos de Debe estar exenta de sabores y olores extraños. Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol la humedad. Vida útil de 6 meses. Debe cumplir con la NTC 267 Harina de Trigo en su revisión vigente, Debe cumplir con la norma NTC 3594 en su revisión vigente, Debe cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075/97. Debe cumplir con el Decreto 1944 de 1996 y las demás que las modifiquen sustituyan o adicionen, en el momento que entra en vigencia.	
LEGUMINOSAS (ARVEJA, GARBANZOS, HABAS, LENTEJAS, SOJA, FRIJOL). PRODUCTOS PROTEICOS VEGETALES	Unidad de medida: 500 gr. - 1000 gr. O Presentación Institucional. Se entiende por legumbres las semillas secas de plantas leguminosas que se distinguen de las semillas oleaginosas de leguminosas por su bajo contenido de grasa. Conservación: conservar el envase bien cerrado en lugar fresco y seco. Las legumbres deberán ser inocuas y apropiadas para el consumo humano. Las legumbres deberán estar exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos. Las legumbres deberán estar exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Las legumbres deberán envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Vida útil: 15 meses	
ACEITE O GRASAS: Aceites elaborados de semilla de Girasol, Soja o maíz, o mezcla de estas. Ó GRASA (mantequillas o Margarinas)	Unidad de medida: 1000 cc, 3000 cc Ó 20000 cc. Corresponde a aceite comestible es decir aquel aceite apto para consumo humano que ha sido sometido a procesos químicos o físicos-químicos con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucilagos o jabones y a desodorización por procesos químicos o físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables. El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo de 0.2%. Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente lugar fresco y seco con buena ventilación y libre de humedad protegido del ingreso de insectos o roedores. Vida Útil 12 meses. Condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir con la norma NTC 400, NTC 254 Y NTC 255 en su revisión vigente. RESOLUCION 2154 DE 2012. Debe cumplir con la norma NTC 400 en su revisión vigente. Debe cumplir con la Resolución 1287/76 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen e el momento que entre en vigencia Debe cumplir con la resolución 1287/76 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen e el momento que entre en vigencia..	
AZUCAR: Blanca refinada - corriente - Pulverizada. PANELA: MIEL	Unidad de medida: 500 - 1000 gr. O presentación institucional y presentación Personal (doypack) El azúcar blanco refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos, no debe contener materias extrañas, tales como insectos, arena, y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente no mayor a 15°C, en lugar fresco y seco con buena ventilación y libre de humedad protegido del ingreso de insectos o roedores. Vida Útil 6 meses. Condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir con la norma NTC 778 en su revisión vigente. DEFINICION DE PANELA: Producto obtenido por evaporación y concentración de los jugos de caña de azúcar elaborado exclusivamente en los establecimientos denominados "Trapiches". Puede encontrarse en diversas presentaciones: sólida (de acuerdo al molde utilizado puede ser cuadrada, redonda, etc), granulada y pulverizada. Se caracteriza por su alto contenido nutricional lo que hace de la panela un alimento natural de elevado valor energético. LEGISLACION APLICABLE AL PRODUCTO: La producción de panela en Colombia se encuentra reglamentada por la ley 40 de 1990 de cuyo cumplimiento se encarga la Federación Nacional de Productores de Panela. Entre los aspectos más destacados de esta ley se encuentra el pago de "cuota de fomento panelero" que corresponde al 0,5 % sobre el valor final de venta por cada arroba de panela (24 libras). Existe también la resolución 0002546 de 2004, sobre reglamentación para la producción, transporte y comercialización de panela. La miel de calidad dispuesta al consumidor, debe ser pura y libre de sedimentos. En el proceso de extraer la miel se puede contaminar con pedazos de cera o propóleos, polen, cría, tierra, abejas muertas o cenizas. Sin embargo, la peor contaminación es el añadido de agua azucarada por algunos apicultores, lo que se convierte en una barrera difícil de superar cuando el consumidor de este producto, que normalmente es muy exigente, lo ha descubierto. El uso indiscriminado de sustancias medicamentosas en la producción apícola, contaminan la miel y demás productos de la colmena, además de comprometer la salud humana, Todas estas son las características físicas y técnicas que se solicitan para la miel, Debe estar empacada en frascos de vidrio, tapada y con sello de seguridad. Además de su rotulado.	
CHOCOLATE Y DERIVADOS : Chocolate en pastilla, en polvo (con azúcar, clavos y canela). Cobertura de Chocolate, chip de chocolates, tableticas de chocolate.	Unidad de medida: 500 gr, Presentación Institucional, o presentación personal Producto elaborado con pasta o licor de cacao lecitina y azúcar. No debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. Color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propio del producto. Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente, en lugar fresco y seco con buena ventilación y libre de humedad protegido del ingreso de insectos o roedores. Vida Útil 6 meses. Condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir con la norma NTC 793 en su revisión vigente.	
SAL	Unidad de medida. 500 gr, 1000 gr o presentación Institucional Solo se permite el empleo de Sal Yodada. Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente no mayor a 15°C, en lugar fresco y seco con buena ventilación y libre de humedad protegido del ingreso de insectos o roedores. Vida Útil 12 meses. Condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir con la norma NTC 1254 en su revisión vigente. Debe cumplir con el decreto 547 de 1996 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entre en la vigencia.	
	ATUN: <ul style="list-style-type: none"> • Apariencia del producto: Porciones de pescado en los que se mantiene la estructura original del músculo, cuya dimensión no sea inferior a 1,2 cm. La proporción de trozos de carne de dimensiones inferiores a 1,2 cm, no será superior al 30 % del peso escurrido. • Apariencia del líquido de cobertura: aceite de color amarillo claro, transparente; contenido de agua no mayor al 8% del peso neto, de color claro y sin turbidez. • Color: Pardo claro a oscuro. • Textura: firme y consistente. • Olor: Característico de la especie, libre de olores extraños. • Sabor: Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños CUMPLIMIENTO DE NORMALIDAD: NTC 1325 -	

	<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 style="text-align: center;">TIPO DE LICITACIÓN:</p>	<p style="text-align: center;">CONVOCATORIA ___ INVITACION ___ Número _____</p>	
<p style="text-align: center;">ENLATADOS Y CONSERVAS (ATUN, MAIZ, BREVAS, FRUTAS EN CONSERVAS (DURAZNOS, CEREZAS, PIÑAS, BREVAS...) ENCURTIDOS VEGETALES, ACEITUNAS.</p>	<p>SARDINAS: El pescado limpio es empacado con tomate y sellados herméticamente para ser sometidos a proceso de esterilización comercial, Empacados en envases sanitarios oval, cilíndricos de varios tamaños, las latas son etiquetas y colocadas en cartones. Para luego ser paletizados para su Almacenamiento.</p> <p>SALCHICHAS: Producto cárnico a base de magro de pollo o cerdo con sal y de forma cilíndrica, más o menos regular, de aspecto liso en el exterior y de consistencia firme y compacta al tacto. En formato congelado, alcanza una caducidad de 540 días. Envasado al vacío alcanza una caducidad de 21 días mientras que a granel alcanza una caducidad de 7 días. Conservación: entre 0-4°C en formato refrigerado y a -18°C en formato congelado</p> <p>CONSERVA DE FRUTAS: Producto obtenido por la concentración de azúcares en un líquido que después es adicionado con frutas para evitar que estas se deterioren. Preparado a partir de una mezcla de pequeñas frutas y pequeños trozos de fruta (tal como se definen más adelante en esta norma) que podrán ser frescas, congeladas o en conserva. Las frutas deberán ser de los siguientes tipos y formas de presentación: Melocotones (duraznos) - Cualquier variedad amarilla de la especie Prunus persica L., incluidos los tipos de hueso libre y de pulpa pegada al hueso, pero excluidas las variedades de nectarina y las formas sin piel, deshuesados y cortados en cubitos. Peras - Cualquier variedad de la especie Pyrus communis L. o Pyrus sinensis L. sin piel, sin corazón y cortadas en cubitos. Piñas: Cualquier variedad de la especie Ananas comusus L., sin piel, sin corazón y cortadas en cubos o en sectores. Cerezas - Cualquier variedad de la especie Prunus cerasus L. en mitades o enteras, con o sin hueso y que pueden ser: de cualquier variedad dulce y clara; de color rojo artificial; o de color rojo artificial y con aroma, natural o artificial. Uvas - Cualquier variedad sin semillas de la especie Vitis vinifera L. o Vitis labrusca L. entera, envasado con agua u otro medio de cobertura líquido adecuado, que podrá contener aderezos o aromatizantes apropiados para el producto; y tratado térmicamente de un modo apropiado antes o después de haberse encerrado herméticamente en un recipiente para evitar su alteración. Brevas, vegetales,.</p> <p>ACEITUNAS: Debe venir empacada en frascos de vidrio, con sus respectivos aditivos y conservantes. Rotulada con fecha de empaque y vencimiento, su tapa debe ser de cierre hermético y con cinta sello de garantía, no re empacadas, y presentar registro Invima del fabricante. Su almacenamiento debe venir protegido con celdas acartonadas, que faciliten su transporte y almacenamiento. Las aceitunas deben venir sin hueso, y sin ningún tipo de relleno.</p>	
<p style="text-align: center;">HUEVO DE GALLINA TIPO A</p>	<p>Huevos de Gallina Tipo A. Deben ser frescos de color blanco o rojo y con una duración máxima de 15 días. Peso aprox. Entre 56 y 62 gr. Deben venir empacados en bandejas de pulpa moldeados y tapa de cartón cumpliendo la norma NTC 2507. Deben venir rotulados con fecha de empaque y fecha de vencimiento.</p>	
<p style="text-align: center;">CAFÉ</p>	<p>Producto obtenido a partir de las semillas del café, tostado, molido, cafeinado, descafeinado, mezclado con azúcar o como café soluble. También puede utilizarse como insumo en la industria. Olor: característico libre de olores extraños ajenos al producto. Limpieza: grano limpio sin restos de mucilago, tierra, partes de cascara de material u otro material extraño. Estado de desarrollo: grano de café oro bien desarrollado sin deformaciones, no presenta granos planos y humedad máxima de 12% VIDA UTIL: 06 meses, almacenado en las condiciones indicadas. El empaque debe tener la siguiente estructura: poliéster + polipropileno monorientado blanco ó Poliéster + polipropileno biorientado perlado.</p>	
<p style="text-align: center;">PASTAS ALIMENTICIAS PARA SOPA O SECO</p>	<p>PASTAS ALIMENTICIAS: Elaborada a base de harina de trigo fortificada, agua y almidón, cuyos gránulos difieren en forma. Es un producto desecado o no, sin cocción, obtenido del empaste, corte y extrusión de mezclas de harina con agua y otros elementos permitidos. Tiempo de vida útil: Mínimo doce (12) meses contados desde la fecha de producción. Presentación: Empaques 1000 gr, o presentación institucional. PASTA PARA LASAÑA: Láminas hechas 100% a base de harina de trigo (sémola). Son lisas y planas, secadas, Empacada en papel cartón aluminizado. Ingredientes. Sémola, Aditivos. Clara de huevo pasteurizada. Almidón de papa y conservantes artificiales. Su empaque debe estar rotulado y descrito en el su fecha de elaboración y vencimiento. No se reciben productos reempacados ni sin registro Invima.</p>	
<p style="text-align: center;">GALLETAS Y SUS DERIVADOS</p>	<p>Deben venir en empaque de aluminio selladas, con rotulo que determine fecha de elaboración y vencimiento de largo plazo que garanticen crocancia del producto, su registro Invima debe estar presente en el rótulo.</p>	
<p style="text-align: center;">SALSA Y SUS DERIVADOS</p>	<p>MAYONESA: Su composición deberá tener Aceite de Oliva Virgen Extra, Yema de Huevo, Vinagre de sidra, zumo de limón y Sal. El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, Número de lote, Cantidad nominal, Ingredientes, Tipo de producto, Marca comercial, Nombre y dirección del fabricante, envasador y/o vendedor, Se incluye además la declaración nutricional.</p> <p>PASTA DE TOMATE: Su composición deberá tener Tomate, pasta de tomate, almidón modificado y Sal. El envase recoge toda la información obligatoria del etiquetado: Fecha de consumo preferente, Número de lote, Cantidad nominal, Ingredientes, Tipo de producto, Marca comercial, Nombre y dirección del fabricante, envasador y/o vendedor, Se incluye además la declaración nutricional.</p> <p>SALSA DE SOYA, SALSA NEGRA: Con un sabor muy agradable, rica en proteínas y baja en sodio. Debe venir empacada en botellas de vidrio y sellada con plástico de seguridad que garantice su originalidad y pureza, con rótulo de registro Invima, fechas de elaboración y vencimiento. Debe ser nacional, no importada.</p> <p>SALSA DE MOSTAZA, SALSA ROSADA, SALSA TARTARA, SALSA BBQ, SALSA DE AJI: Temperatura ambiente, Lugar fresco y seco, libre de la luz, humedad y calor Una vez abierto consérvese en refrigeración entre 0 y 4°C, USOS: Para comidas rápidas y restaurantes, uso en alimentos a nivel industrial como especias y en la cocina gourmet</p>	
<p style="text-align: center;">GELATINA EN POLVO</p>	<p>GELATINA SIN SABOR Y DE SABORES VARIOS: Producida a partir de la hidrólisis parcial del colágeno en pieles y tejidos conectivos de origen bovino. Este producto de origen animal, no contiene y no es derivado de material de riesgo específico. CUMPLIMIENTO DE NORMATIVIDAD: NTC 1629.</p>	
<p style="text-align: center;">CONDIMENTOS ESPECIAS DESHIDRATADAS.</p>	<p>La denominación genérica de Especies o Condimentos vegetales, incluye ciertas plantas o partes de ellas que por contener sustancias aromáticas, sápidas o excitantes se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos y bebidas. CANELA, CLAVO, LAUREL, TOMILLO, PAPRIKA, YERBABUENA, NUEZ, PIMIENTA, FINAS HIERBAS, COMINO. CUMPLIMIENTO NORMATIVIDAD: NTC 4423</p>	
<p style="text-align: center;">ETIQUETADO</p>	<p>Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985) deberán aplicarse las siguientes disposiciones específicas: Nombre del producto El nombre del producto que deberá aparecer en la etiqueta será el del tipo comercial del producto ofertado. NORMA DEL CODEX PARA DETERMINADAS (CODEX STAN 171-1989, rev. 1-1995) Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que acompañen al envase.</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 _____	
	Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), y con los demás Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean aplicables para este producto.	
NORMATIVIDAD	RESOLUCIÓN NÚMERO 2013034419 DE 2013 RESOLUCION 5109 de 2005	
ENTREGAS EN LOS PUNTOS AUTORIZADOS	ENTREGA DE ACUERDO A PUNTOS DE ATENCION EVALB CAFETERIAS PARQUE INFANTIL CRU, RESTAURANTE LA TERRAZA Y CENTRO DE PRODUCCION CENTRO RECREACIONAL URBANO CRU PICALÉÑA. CAFETERIAS COLEGIO AUGUSTO E. MEDINA CIUDADELA COMFENALCO. RESTAURANTE CENTRO VACACIONAL TOMOGO - PRADO.	
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Transporte: Vehículo autorizado para el transporte y almacenamiento de alimentos debe realizarse teniendo en cuenta el Decreto 3075/97 y Resolución 2674 del 2013. Personal de la entrega debe de tener carnet de manipulación de alimentos actualizado. APLICA PARA TODOS LOS PRODUCTOS ROTULACION DE ACUERDO A LA RESOLUCION 5109 DEL 2005.	
ELEMENTOS DE COCINA		
PAPEL ALUMINIO PRESENTACION X 300 MTS	Debe venir en su empaque original, sellado y cumplir con las normas técnicas establecidas en la normatividad vigente para productos de empaque. Las cuales deberán estar descritas en su rotulación.	
ROLLO DE VINIPEL PRESENTACION INSTITUCIONAL	Película Plástica Estirable, fabricada con equipos de alta tecnología que permite la coextrusión a 5 capas de resinas de polietileno de baja densidad, obteniendo películas de calidad con excelentes propiedades como estiramiento, adherencia, brillo y transparencia que brindan a nuestros clientes uno de los mejores rendimientos en el mercado, mismos que se traducen en una significativa reducción de costos en sus procesos de embalaje.	
JABON EN POLVO, JABON PARA LOZA, JABON EN BARRA, JABON ANTIBACTERIAL	JABON EN POLVO: Con agente(s) tensoactivo(s) principal(es) con efecto limpiador y desengrasante en una concentración mínima del 8%. JABON ANTIBACTERIAL: Con agente antibacterial en una concentración mínima del 0,2% Con agente humectante, pH entre 5 y 8 Sin fragancia.	
COLOR COMERCIAL	Agua, Hipoclorito de Sodio, Agentes secuestrantes, sin Fragancia Ingrediente activo: Hipoclorito de Sodio 5.25 %	
DESINFECTANTE PARA FRUTAS Y VERDURAS	Limpiador antibacterial para Frutas y verduras super concentrado, solamente para uso en establecimientos de servicios alimentarios. Tambien es un seguro y efectivo limpiador 2-en-1 para superficies y equipos. No contiene Cloro	
DESENGRASANTE	Con agente(s) tensoactivo(s) principal(es) con efecto limpiador y desengrasante en una concentración mínima del 8%	
LIMPIA VIDRIOS	Con agente(s) principal(es) con efecto limpiador y desengrasante en una concentración mínima del 4%	
ESPONJILLAS, SABRAS, ESPONJAS EN ACERO	El producto es un paño de limpieza para el lavado de utensilios de cocina y superficies en general. Está hecho de fibras sintéticas no tejidas en construcción abierta. Las partículas abrasivas se encuentran esparcidas y unidas a la fibra por medio de un adhesivo durable y termoendurecido.	
ESCOBAS, TRAPEROS, RECOGEDORES	Escobas: Elementos para realizar proceso de limpieza se requiere que el mango sea de material plástico o recubierto. Trapero: Elaborado con hilaza de algodón natural, Mecha con peso mínimo 250 gr y extensión mínima de 32 cm de largo, Mango de madera con una extensión mínima de 120 cm	
GUANTES PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS, GUANTES PARA ASEO	Guante desechable color blanco o transparentes en nitrilo, espesor de 4 mils, largo de 9,5" ambidiestro, con orillo, no estériles. Estos guantes sirven para uso doméstico, industrial y agrícola, El trabajador debe tener las manos limpias y secas antes de ponerse los guantes. Los guantes deben estar secos y libres de humedad antes de usarlos	
GORROS DESECHABLES, TAPABOCAS.	Gorro plegado, tela no tejida, respirable, desechable, no esterilizable con banda elástica para la cabeza y con diámetro mínimo de 21"	
ELEMENTOS DESECHABLES, CONTENEDOR DE SOPA, CONTENEDOR P3, J1, SET DE CUBIERTOS, SERVILLETAS, VASO TAMMY 9 Onzas, 7 Onzas con tapa, Cajas de carton para alimentos diseños varios, papel servilleta, contenedores plasticos para alimentos.	Los elementos desechable debe estar elaborado en materiales que cumplan con las condiciones sanitarias y físico mecánicas para su adecuado uso y debe garantizarse que el producto no sufra deterioro ni contaminación debido al contacto con este. Cumplir con todas las especificaciones establecidas en la Norma Técnica Colombiana, NTC 3859, que establece los requisitos y ensayos que deben cumplir los vasos plásticos desechables para uso comercial y doméstico, fabricados con polietileno espumado. Materiales de elaboración: Polietileno espumado. Color: Transparente. Capacidad: 7 Onzas. Artículo de menaje para la disposición de alimentos, tanto sólidos como líquidos, Uso preferente en hostelería, industria de la alimentación, hospitales, residencias y uso doméstico.	
ESPECIFICACIONES TECNICAS PRODUCTOS FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZAS Y PULPA DE FRUTA NATURAL		
LINEA DE PRODUCTO		
F R U V E R E N	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.	
	REQUISITOS GENERALES PULPA DE FRUTA:	
	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.	
	REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD: NTC 404, NTC 512 -1, NTC 4592, NTC 1364, NTCC285, NTC, 1236, NTC 440, NTC 4132.	
	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.		

	<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 style="text-align: center;">TIPO DE LICITACIÓN:</p>	<p style="text-align: center;">CONVOCATORIA ____ INVITACION ____ Número _____</p>	
<p style="text-align: center;">T E R A S Y P R O C E S A D A S</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. 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>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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)</p> <p>CONDICIONES GENERALES DE TRANSPORTE: Vehículo autorizado para el transporte de alimentos, Limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. La temperatura del transporte debe ser aproximadamente la temperatura de almacenamiento para el caso de Pulpa aplica Refrigeración. Debe cumplir con el Decreto 3075/97 y Resolución 2674 del 2013. Personal de la entrega idóneo y capacitado con carnet de manipulación de alimentos vigente.</p> <p>Embalaje: Canastilla plástica higienizada con bolsa funda.</p> <p>ENTREGA DE ACUERDO A PUNTOS DE ATENCION EVALB CAFETERIAS PARQUE INFANTIL CRU, RESTAURANTE LA TERRAZA y CENTRO DE PRODUCCION CENTRO RECREACIONAL URBANO CRU PICALÉÑA. CAFETERIAS COLEGIO AUGUSTO E. MEDINA CIUADDELA COMFENALCO. RESTAURANTE CENTRO VACACIONAL TOMOGO - PRADO.</p>	
<p>PRODUCTOS DE PANIFICACION Y VARIEDADES</p>		
<p style="text-align: center;">PANIFICACION Y VARIEDADES</p>	<p>Productos Frescos de Panadería 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 Panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestacion o daños por hongos o mohos. No deben presentar materiales o contaminantes extraños.</p>	

	DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS ANEXO 2: CARACTERISTICAS TECNICAS DEL BIEN O SERVICIO	Código: FO - COM Fecha: Agosto de 2019 Versión:1 S.G.C
TIPO DE LICITACIÓN:	CONVOCATORIA ____ INVITACION ____ Número _____	
LEGISLACION	Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. Temperatura de almacenamiento y conservación: mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25oC y a una Humedad relativa media del ambiente. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. Deben tener sabor característico, consistencia suave, esponjosa y dorada, apariencia fresca. La corteza no debe estar quemada, ni tener holín o materia extraña alguna. Vida útil: 5 días.	
PRESENTACION	Unidad de Medida: De acuerdo a la necesidad producto entero o tajado. Pan Entero Aliñado, Mantecadas, Brazo de reina, Brownie, Tarta de queso, torta de zanahoria, torta de ahuyama, pudding.	
EMPAQUE	Embalaje: Canastilla Plastica higienizada y bolsa funda. Empaque: Individula producto por empaque.	
TRAZABILIDAD	Rorulacion: Nombre del producto, empresa, gramaje unitario, lote y fecha de vencimiento, valor nutricional.	
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Transporte: Vehículo autorizado para el transporte de alimentos con equipo de refrigeración de acuerdo a Decreto 3075/97 y Resolucion 2674 del 2013. Personal de la entrega idoneo y capacitado con carnet de manipulación de alimentos vigente.	
ENTREGA EN PUNTOS AUTORIZADOS	Entrega De Acuerdo A Puntos De Atención De las Instituciones Educativas del Municipio de Ibagué zona urbana y demas Municipios (Chaparral, Ortega, Guamo, Coyaima, venadillo, libano, armero-guayabal, honda, san antonio, playa rica.	
PRODUCTOS LACTEOS Y DERIVADOS		
LINEA DE PRODUCTO	ESPECIFICACION TECNICA	
DERIVADOS LACTEOS	Yogurth Entero Con Dulce Saborizado Y Pasteurizado, Bebida Láctea Con Avena UHT Kumis Entero Con Dulce, Pasteurizado, Leches Saborizada Ultra Pasteurizada: Achiolada, Fresa, Vainilla, Yogurt Con Cereal (Froo Lops, Chococrispis, Zucaritas, Kellogs, Granola),Crema De Leche, Leche Condensada, Queso Campesino, Queso Doble Crema Tajado, Leche U.H.T. Entera Liquida Y Leche En Polvo, Helados, Arequipe, Queso Parmesano. Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135oC. A 150oC. Y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la leche cruda terminada o terminada, enriquecida mediante la adición de vitaminas y minerales, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.	
NTC	NTC 805 DERIVADOS LACTEOS Y LECHE FERMENTADAS	
NTC	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, NTC 1325	
EMPAQUE	Unidad de medida: LIQUIDOS: 200 c.c. presentación individual. Presentación : 1000 c.c. e Institucional (Garrafa x 4.000 c.c.) SOLIDOS: 250, 500, 1000 y 2500 grs. ó Presentación Institucional. EMPAQUE LIQUIDO: Bolsas de polietileno coextruido de baja densidad, aséptica termoselladas. EMPAQUE SOLIDOS: Bolsa de Polietileno empacado al Vacío. Rotulación: nombre de la empresa, Marca, lote, fecha de producción, vencimiento y <u>valor nutricional</u> .NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Embalaje: Canastilla plástica higienizada con bolsa funda.	
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Transporte: Vehículo autorizado para el transporte de alimentos con equipo de refrigeración de acuerdo a Decreto 3075/97 y Resolucion 2674 del 2013. Personal de la entrega idoneo y capacitado con carnet de manipulación de alimentos vigente.	
ENTREGAS EN LOS PUNTOS AUTORIZADOS	ENTREGA DE ACUERDO A PUNTOS DE ATENCION EVALB CAFETERIAS PARQUE INFANTIL CRU, RESTAURANTE LA TERRAZA Y CENTRO DE PRODUCCION CENTRO RECREACIONAL URBANO CRU PICALÉÑA. CAFETERIAS COLEGIO AUGUSTO E. MEDINA CIUDADELA COMFENALCO. RESTAURANTE CENTRO VACACIONAL TOMOGO - PRADO.	
PRODUCTOS TERMINADOS Y SNACKS		
LINEA DE PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS PRODUCTOS TERMINADOS Y SNACKS	
PRODUCTOS DE PAQUETES TERMINADOS, SNACKS	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. 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. Los snacks (piqueos), Generalmente se utilizan para satisfacer el hambre temporalmente, proporcionar una mínima cantidad de energía para el cuerpo, o simplemente por placer. Producto a base de maní; el cual ha pasado por un proceso de fritura, salado y pasas. Siendo debidamente seleccionado y pesado antes de su envasado y posterior almacenamiento. Es de Calidad Premium pues pasa por un riguroso sistema de control de calidad, que nos permite cumplir con un alto y estricto estandar, reflejado en las características finales de nuestro producto. Confeitería: productos a base de chocolate, caramelos, turrone, gomas de mascar, decoraciones dulces.	
AGUAS, REFRESCOS, JUGOS Y BEBIDAS.	Nectares y refrescos de frutas y bebidas a base de jugo/zumo de fruta. NTC -3549 Refrescos de fruta, NTC-3837 Bebidas hidratantes, NTC-2740 bebidas gaseosas. NTC-3525 Agua de bebida envasada, NTC-5514, Bebidas no alcohólicas. Agua sabotizadas y refrescos de agua saborizada. Productos cuyo ingrediente principal es el agua o destinadas a ser hidratadas o preparadas con leche. Productos como agua, hielo, helados de agua, agua saborizada, bebidas a base de agua. (agua potable tratada, agua de manantial, agua mineral, agua gasificada, NTC - 5514, bebidas de café, té, gaseosas, bebidas para deportistas, bebidas energizantes se incluyen los energizantes.	

	<p style="text-align: center;">DEPARTAMENTO DE COMPRAS ADMINISTRATIVAS ANEXO 2: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN O SERVICIO</p>	<p style="text-align: center;">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;">ROTULADO</p>	<p>Debera cumplir con lo indicado en la NTC 512.1 además, debera aparecer en forma legible las siguientes indicaciones: En el rótulo no se podra incluir los términos "natural" o 100% natural. NTC512-2:2006, Industrias alimentarias, rotulado o etiquetado parte 2, rotulado nutricional de alimentos envasados.</p>	
<p style="text-align: center;">TRANSPORTE DE ALIMENTOS</p>	<p>Transporte: Vehículo autorizado para el transporte de alimentos con equipo de refrigeración de acuerdo a Decreto 3075/97 y Resolucion 2674 del 2013. Personal de la entrega idoneo y capacitado con carnet de manipulación de alimentos vigente.</p>	
<p style="text-align: center;">ENTREGAS EN LOS PUNTOS AUTORIZADOS</p>	<p>ENTREGA DE ACUERDO A PUNTOS DE ATENCION EVALB CAFETERIAS PARQUE INFANTIL CRU, RESTAURANTE LA TERRAZA Y CENTRO DE PRODUCCION CENTRO RECREACIONAL URBANO CRU PICALÉÑA. CAFETERIAS COLEGIO AUGUSTO E. MEDINA CIUADAELA COMFENALCO. RESTAURANTE CENTRO VACACIONAL TOMOGO - PRADO.</p>	
<p style="text-align: center;">F R U T A S E N T E R A S</p>	<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 mango, 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>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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 Resolucion 2674 del 2013. Personal de la entrega idoneo y capacitado con carnet de manipulación de alimentos vigente.</p> <p>Embalaje: Canastilla plástica higienizada con bolsa funda.</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 _____

ENTREGA DE ACUERDO A PUNTOS DE ATENCION EVALB CAFETERIAS PARQUE INFANTIL CRU, RESTAURANTE LA TERRAZA y CENTRO DE PRODUCCION CENTRO RECREACIONAL URBANO CRU PICALEÑA.
CAFETERIAS COLEGIO AUGUSTO E. MEDINA CIUDADELA COMFENALCO.
RESTAURANTE CENTRO VACACIONAL TOMOGO - PRADO.

CANTIDAD ESTIMADA AÑO	PRESENTACIÓN	CONCEPTO	PRECIO ANTES DE IVA	PRECIO DESPUES DE IVA
CÁRNICOS Y PROCESADOS				
322	KG	ALAS DE POLLO		
1	KG	ATUN		
633	KG	CADERA DE RES		
20	KG	CARNE DE MURILLO (RES)		
2.514	KG	CARNE MILANESA DE CERDO		
2.201	KG	CARNE MILANESA DE RES		
587	KG	CARNE MOLIDA		
1.248	UND	CARNE PARA HAMBURGUESA		
541	KG	CARNE SOBREBARRIGA		
367	KG	CHORIZO		
379	KG	COSTILLA DE CERDO		
552	KG	COSTILLA DE RES		
336	KG	FILETE DE BAGRE MP		
140	KG	FILETE DE DONCELLA		
18	KG	FILETE DE MERLUZA		
250	KG	FILETE DE TILAPIA		
1.145	CNT	HUEVO MATERIA PRIMA		
54	KG	LOMITO FINO		
146	KG	LOMO DE CERDO		
440	KG	LOMO DE RES		
41	UND	LONGANIZA		
3.049	KG	MOJARRA ROJA MATERIA PRIMA		
4.109	KG	PECHUGA DE POLLO		
4.568	KG	PERNIL DE POLLO		
8.442	KG	POLLO ENTERO PARA ASADERO		
118	KG	PUNTA DE ANCA		
31	KG	TOCINETA DE CERDO		
143	KG	TOCINO		
99	KG	TRUCHA		



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 ____	
FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZAS Y PULPA DE FRUTA NATURAL		
238	KG	ACELGA
1.144	KG	AGUACATE COMUN
1.114	KG	AHUYAMA
168	KG	AJO NATURAL
17	KG	AJONOLI
391	KG	APIO
1.252	KG	ARRACACHA
410	KG	ARVEJA VERDE
125	KG	ARVEJA VERDE SECA
127	KG	BANANO MATERIA PRIMA
30	KG	BREVA
13	KG	BROCOLI
8	KG	CALABACIN
1.770	KG	CEBOLLA CABEZONA BLANCA
15	KG	CEBOLLA CABEZONA MORADA
987	KG	CEBOLLA LARGA
3.000	KG	CHAMPIÑONES ENTEROS
9.250	KG	CHAMPIÑONES TAJADOS
364	KG	CILANTRO
7	KG	CIRUELA
504	KG	COLICERO MATERIA PRIMA
125	GR	ESPARRAGOS
276	KG	ESPINACA
116	KG	FRESA FRUTA
3.402	KG	FRUTA PARA JUGO
673	KG	HABICHUELA
1	KG	JENGIBRE
2.612	KG	LECHUGA BATAVIA
91	KG	LECHUGA VERDE CRESPA
1.912	KG	LIMON COMUN
1.145	KG	MAZORCA CHOCLO
708	KG	MELON FRUTA
923	KG	NARANJA FRUTA
1.886	KG	PAPA CRIOLLA
11.188	KG	PAPA PASTUSA
760	KG	PAPAYA FRUTA
99	KG	PATILLA
40	KG	PEPINO ARCHUCHA
751	KG	PEPINO COHOMBRO
70	UND	PERA FRUTA
50	LB	PEREJIL CRESPO
759	KG	PIMENTON
9.351	KG	PLATANO HARTON
164	KG	REMOLACHA
135	KG	REPOLLO BLANCO
5	KG	REPOLLO MORADO
2.327	KG	TOMATE CHONTO
18	KG	UVA FRUTA
53	KG	UVA RED-GLOBE
1.022	KG	YUCA
1.876	KG	ZANAHORIA
137	KG	ZUMO DE LIMON
321	KG	ZUKINI
PRODUCTOS ABARROTES		
4.760	LT	ACEITE DE FRITURA
4	LT	ACEITE DE OLIVA
54	KG	AJO CON SAL
2	KG	ALMENDRAS
827	UND	AREPA DE QUESO
14.562	UND	AREPA INSUMO
1.887	UND	AREPA BOYACENSE
1.506	UND	AREPA QUESADITA
1.000	UND	AREPA RELLENA
16	KL	AREQUIPE
25	CAJA	AROMATICA - EN BOLSITA
5.957	KG	ARROZ
97	UND	ATUN EN ACEITE PARA VENTA
75	KG	AVENA MATERIA PRIMA
4.284	UND	AVENA POR 200 ML
1.691	KG	AZUCAR REFINADA
35	KG	BEBIDA PVO NUCITA DPACK *KILO
2	KG	BICARBONATO
1.601	BL	BIZCOCHO PAQUETE
8.812	UND	BOLSA PARAFINADA
48	KG	CAFE
1	KG	CANELA
44	KG	CAPUCHINO ORIGINAL *1000GR
41	KG	CAPUCHINO VAINILLA*1000 GR.
120	KG	CEBADA
36	KG	CEREZAS EN CONSERVA
267	KG	CHOCOLATE
800	GR	CLAVOS
22	KG	COCTEL DE FRUTAS
42.500	KG	COLOR
10	KG	COMINO
4.621	UND	CONTENEDOR P3 DESECHABLE
1.659	UND	CONTENEDOR DE SOPA
100	UND	CONTENEDOR T1
17	KG	CREMA CHANTILLY CP
407	LT	CREMA DE LECHE
20	KL	CUBO SAZONADOR
113	KG	CUCHUCO DE MAIZ
25	KG	DURAZNOS EN ALMIBAR
7	LT	ESENCIA SABORES SURTIDOS
7	KG	FECULA DE MAIZ
2	KG	FINAS HIERBAS MOLIDAS
433	KG	FRIJOL
78	KG	GARBANZO
26	KG	GELATINA
2	KG	GELATINA SIN SABOR
73	UND	GELATINA*120
106	KG	GRANOLA
20	KG	GUASCA
251	KG	HARINA DE MAIZ
15.260	KG	HARINA DE TRIGO
934	KG	JAMON
28	KG	JAMON DE CORDERO
11	KG	LAUREL
136	KG	LECHE CONDENSADA
4.138	LT	LECHE ENTERA
309	KG	LENTEJA
16	KG	LEVADURA FRESCA



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 _____	
28	KG	MAIZ DESGRANADO	
100	KG	MAIZ PIRA	
105	KG	MAIZ TIERNO	
44	KG	MAIZ TRILLADO	
16	KG	MANTEQUILLA	
58	KG	MAZAMORRA	
16	KG	MERMELADA	
990	KG	MIEL DE ABEJAS	
111	KG	MIGA DE PAN	
12	KG	MILO VENDING*500GR	
3	KG	MOCACCIONO *1000 GR.	
172	KG	MOSTANEZA	
10	KG	NESCAFE VENDING*500	
1	LB	NUEZ MOSCADA	
5	KG	OREGANO	
644	PAQUETE X 20 UNID	PAN TAJADO	
1.063	KG	PANELA	
1	KG	PAPRIKA	
399	KG	PASTA DE TOMATE	
2	KG	PASTA FETUCCINI	
26	KG	PASTA PARA LASAGÑA	
186	KG	PASTA PARA SOPA	
15	KG	PIMIENTA	
12	KG	POLVO PARA HORNEAR	
26	KG	PURE DE PAPA INSTANTANEO	
10	KG	QUESO CAMPESINO	
5	KG	QUESO CREMA	
7	KG	QUESO PARMESANO	
68	KG	REFRESCO MP	
846	KG	SAL	
7	KG	SAL PARRILLA	
473	KG	SALCHICHA AMERICANA	
296	UND	SALCHICHA EN LATA VTA	
927	UND	SALCHICHA SUPER PERRO * 8 UNIDADES	
212	KG	SALSA BBQ	
32	KG	SALSA BECHAMEL	
18	KG	SALSA DE AJI	
15	KG	SALSA DE HUMO	
287	KG	SALSA DE MOSTAZA	
403	LT	SALSA DE SOYA	
180	KG	SALSA DE TOMATE	
21	KG	SALSA DEMIGLACE	
150	KG	SALSA MAYONESA	
1	LT	SALSA NEGRA	
6	KG	SALSA TARTARA	
10	UND	SARDINA	
3.388	UND	SET CUBIERTOS (CUCHARA, TENEDOR Y CUCHILLO)	
741	KG	SPAGUETTI	
3.851	UND	TAPA PARA VASO 09 ONZ	
9	KG	TOMILLO	
97	PAQUETE X 20 UNID	TORTILLA	
25	KG	UVAS PASAS	
4.084	UND	VASO 6 OZ.PAPEL *50	
3.850	UND	VASO 9 ONZAS PAQ * 25 UND	
292	UND	VASO DESECHABLE 7 ONZAS	
183	LT	VINAGRE BLANCO	
17	Bot 750 ml	VINO BLANCO	
40	Bot 750 ml	VINO TINTO	
4	KG	YERBABUENA	
225	LT	YOGURT LITRO	
PRODUCTOS GASEOSAS, JUGOS, REFRESCOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS.			
23.004	UND	AGUA CRISTAL 300 ML	
792	UND	AGUA BRISA CON GAS * 280 ML	
10.119	UND	AGUA EN BOLSA 360 ML	
13.403	UND	AGUA EN BOTELLA PET 600ML	
2.365	UND	AGUA H2O 600 ML	
60	UND	AGUARDIENTE NECTAR BOTELLA 750 ML	
24	BOT	AGUARDIENTE TAPA ROJA BOTELLA	
188	MDB	AGUARDIENTE TAPA ROJA MEDIA BOTELLA	
12	BOT	BOTELLA DE RON	
1.685	PAC X 24 UNID	CERVEZA AGUILA/POKER / LIGHT PARA LA VENTA	
187	PAC X 24 UNID	CERVEZA CLUB COLOMBIA	
630	UND	COCACOLA LATA	
3.264	UND	COCACOLA 1.5 LT	
1.644	UND	COLA Y POLA LATA	
12	UND	COLA Y POLA *1.5	
10.995	UND	GASEOSA PERSONAL PET X 400 ML	
7.361	UND	GASEOSA PET 1.5 LT	
1.142	UND	GASEOSA GLACIAL PET X3.05ML EXCLUIDA	
2.298	UND	GASEOSA PET 2.5 L	
3.977	UND	GATORADE PET 500 ML	
732	UND	GLACIAL 1.5	
23.155	UND	GLACIAL GASEOSA 400 PET	
57.834	UND	GLACIAL JUGO EN CAJA	
1.200	UND	HIT PET 300 ML	
15.544	UND	HIT PET 500 ML	
4.380	UND	MINI PONY MALTA	
3.685	UND	MR TEA 500 ML	
2.154	UND	PONY MALTA 330 ML	
60	UND	PONY MALTA MINI *200 C.C.	
3.850	UND	POSTOBON REFRESCO CAJA 200 ML	
15	MDB	RON VIEJO DE CALDAS MEDIA BOTELLA 375 ML	
23.267	UND	TAMPICO 200 ML	
22	UND	TEQUILA JOSE CUERVO	
642	UND	VIVE 100 X 240 ML	
34	BOT	WHISKY OLD PARR 12 AÑOS BOTELLA 750 ML	
PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y VARIEDADES			
14	UND	CHEESAKE	
10	KG	COBERTURA DE CHOCOLATE	
3.028	UND	CUBANOS	
39.180	UND	DEDITOS DE QUESO	
3.548	UND	DEDO DE QUESO HORNEADO	
10.777	UND	DONA	
5.254	UND	HOJALDRES DE POLLO Y CARNE	
2.538	UND	HOJALDRES DE POLLO.	
4.949	UND	MANTECADA	
8.220	UND	MINI PASTEL+MINI BOCADILLO+MINI GLORIA	
725	UND	PAN BAGUETTE	
105	UND	PAN EVENTO -01	
10	UND	PAN EVENTOS	
13.456	UND	PAN INTEGRAL	
9.476	UND	PAN PERRO	



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 _____	
480	UND	PAN MINI PERRO	
10	UND	PAN TRENZA ALIÑADO	
16.580	UND	PAN INSUMO	
797	UND	SAL CHIDEDO	
		PRODUCTOS TERMINADOS Y SNACKS	
3063	UND	AREPA DE HUEVO	
28576	UND	EMPANADA	
2.364	UND	ALOHA PALETA	
336	UND	BARQUILLOS	
131	PAQUETE	BARRILETE X 50	
384	UND	BOCATO CONO	
48	UND	BOLSA BIANCHI X 100	
126	PAQUETE	BON BON BUM X 24 UND	
90	PAQUETE	BRIDGE SABORES SURTIDOS X 10 UND	
334	PAQUETE	CANDY RACH * 30 UND	
2.467	UND	CHEESE TRIS 52 GR	
1.994	UND	CHEETOS HORNEADOS BOLIQUEO 21 GR	
2.281	UND	CHEETOS HORNEADOS MAXI 56 GR	
2.600	UND	CHEETOS HORNEADOS TRISITOS 50 GR	
38	CJA	CHICLES TRIDENT X 60 UND	
10	CJA	CHICLET * 100 UND	
4.210	UND	CHOCLOS LIMON 27 GR	
520	UND	CHOCMELOS LOONEY	
4.770	UND	CHOCOLATINA GOL	
2.856	UND	CHOCOLORS GOMA	
3.048	UND	CONO	
1.044	UND	CREMA MUU *10 GRAMOS	
1.659	UND	DETODITO 160 GR	
10.442	UND	DETODITO 45 GR	
200	UND	DULCE HALLS	
271	PAQUETE	FEROZ X 50	
5.376	UND	FESTIVAL SABOR SURTIDA *6UND	
1.182	UND	FESTIVAL SABOR SURTIDO * 4UND	
10	UND	GALLETA SODA TACO*200GRA	
1.557	UND	GALLETA TOSH SABOR SURTIDO	
2.744	UND	GALLETAS CHOKIS GR	
43	PAQUETE	GALLETAS DUCALES MATERIA PRIMA	
2.223	UND	GALLETAS DUX ORIGINAL	
422	UND	GALLETAS RECREO	
81	LT	GARRAFA X18 LTS FANT	
2.688	UND	GOLOCHIPS	
3	KG	GRAGEAS	
1.935	UND	HELADO CASERO ARTESANAL	
1.900	UND	HELADOS CASEROS	
16	UND	HOBBY SUNDAE	
432	UND	JET BLANCA	
252	UND	JET BURBUJA	
3.952	UND	JET CHOCOLATINA PEQUEÑA	
264	UND	JET CHOCOLATINA PEQUEÑA*6 GRAM	
1.248	UND	JET COOKIES & CREAM 11GR	
516	UND	JET COOKIES & CREAM 50GR	
1.512	UND	JET CRUJI PEQUEÑA	
300	UND	JET GOOL BALONES	
3.192	UND	JET LECHE Y CALCIO	
910	UND	JET SABOR SURTIDO 30GR	
686	UND	JET WAFER SURTIDA	
564	UND	JUMBO DOTS	
576	UND	JUMBO FLOW GRANDE	
168	UND	JUMBO MANI 100GR	
888	UND	JUMBO MANI 18G	
323	UND	JUMBO MANI 40G	
100	UND	JUMBO MINI FLOW	
156	UND	JUMBO MIX	
457	UND	LA ESPECIAL MANI CON PASAS	
610	UND	LA ESPECIAL MANI CON SAL	
1.044	UND	LA ESPECIAL MANI KRAKS	
105	UND	MANI LA ESPECIAL (ALMENDRAS Y MARAÑONES)	
1.032	UND	MANI LA ESPECIAL ARANDANOS	
652	UND	MANI MOTO 40 GR	
744	UND	MANICERO MANI CON SAL	
300	UND	MENTA	
700	UND	MILLOWS	
4.570	UND	MINI CONO CHOCOLATE	
5.244	UND	MINICHIPS SABOR VARIOS	
308	UND	MINIPOLET	
1.602	UND	MUUU DE MANTEQUILLA	
486	UND	MUUU GALLETA LECHE	
177	UND	NATUCHIPS 140 GR	
1.749	UND	NATUCHIPS 40 GR	
4.800	UND	OKA LOKA FUSION X 12	
5.592	UND	OKA LOKA X24	
80	PAQUETE	OSOS TRULULU X 50	
8.400	UND	PALETA AGUA SUPER ICE	
1.535	UND	PALETA CHOCOLISTO	
36	UND	PALETA DINOSAURIUS	
132	UND	PALETA DRAKULA	
336	UND	PALETA JET	
304	UND	PALETA PASION	
72	UND	PAPAS CHEFRITO VARIADA	
2.720	UND	PAPAS DORITOS 38 GR	
1.487	UND	PAPAS MARGARITA FAMILIAR 115 GR	
13.384	UND	PAPAS MARGARITAS NORMAL/ONDULADAS PARA LA VENTA	
219	UND	PAPAS SUPER RICAS *115GR.	
2.634	UND	PLATANITOS PATTY	
2.480	UND	PLATILLO	
420	UND	POLET GRANDE	
585	UND	ROSQUILLAS RICA TORTA	
30	UND	ROSQUITAS CRONCH 22 GR	
216	UND	SNACKY CARAMELO TIRA *12	
74	PAQUETE	SPARKIES X 70	
100	UND	SUPER COCO TURRON	
234	UND	TRIDENT SURT X 18 GRANDE	
38	CAJA	TRIDENT SURTIDO X 60 PEQUEÑO	
4.908	UND	TROCIPOLLO	
180	UND	VASITO ECONOMICO	
864	UND	VASITO FANTASIA	
936	UND	YOGURTH SANFERNANDO	
6	UND	YOGUR GRIEGO	
4.902	UND	YOGURT EN BOLSA *200	
		ASEO Y CUIDADO PERSONAL	
500	UND	ACETAMINOFEN	

		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 _____		
180	UND	ADVIL MAX		
100	UND	PROTECTOR SOLAR		
272	UND	BONFIEST LUA PLUES		
30	UND	BUSCAPINA		
30	UND	CALMIDOL COMPUESTO		
144	UND	CEPILLO DENTAL		
30	UND	CONDONES TODAY		
96	UND	CREMA DENTAL		
300	UND	CURAS ADULTO		
100	UND	DESODERANTE BALCE UNISEX		
30	UND	DURAFLESH		
68	UND	GAVISCON DISPLAY		
90	UND	GEL FOR MEN		
6.000	UND	GORRO DE BAÑO		
30	UND	IBUFLASH		
108	UND	KONZIL CREMA PARA PEINAR		
108	UND	MAQUINA PRESTOBARBA ULTRA		
48	UND	NORAVER GARGANTA		
10	UND	PAÑAL PARA PISCINA		
1	PQT	PAÑAL WINNY 2M		
1	PQT	PAÑAL WINNY 3 G		
240	UND	PROTECTOR HIGIENICO		
75	UND	REPELENTE * 120 GR		
208	UND	SAL DE FRUTAS LUA		
24	UND	SEVEDOL *12 TABLETAS		
592	UND	SHAMPOO HYS		
12	UND	SHAMPOO JOHNSON BABY		
192	UND	SHAMPOO PANTENE		
60	UND	SHAMPOO SAVITAL		
60	UND	TAMPONES		
1.680	UND	TOALLA HIGIENICA		

DIANA LUCÍA REYES GUTIÉRREZ

Directora Administrativa
Vo.Bo. División Jurídica



TIPO DE LICITACIÓN:

CONVOCATORIA___ INVITACION_____ Número_____

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA: PROTEÍNAS, ABARROTES, LACTEOS Y DERIVADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION, CARNICOS PROCESADOS, FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS, CONSERVAS Y ENLATADOS, AGUAS ENVASADA, REFRESCOS, BEBIDAS CARBONATADAS, BEBIDAS ENERGETICAS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SNACKS, ELEMENTOS DE EMPAQUE DESECHABLES, UTENSILIOS Y ELEMENTOS PARA EL ASEO, EN LAS SEDES DEL MUNICIPIO DE IBAGUÉ (ZONA RURAL Y URBANA), MELGAR, PRADO, ESPINAL, CAJAMARCA, HONDA, LÍBANO, CHAPARRAL, ARMERO GUAYABAL, CENTRO VACACIONAL TOMOGÓ EN EL MUNICIPIO DE PRADO Y DEMÁS MUNICIPIOS QUE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO 2021 AL 31 ENERO 2022

No	REQUISITOS EXIGIDOS PARA EL OFERENTE	S I	N O	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	



TIPO DE LICITACIÓN:

CONVOCATORIA___INVITACION_____Número_____

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA: PROTEÍNAS, ABARROTES, LACTEOS Y DERIVADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION, CARNICOS PROCESADOS, FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS, CONSERVAS Y ENLATADOS, AGUAS ENVASADA, REFRESCOS, BEBIDAS CARBONATADAS, BEBIDAS ENERGETICAS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SNACKS, ELEMENTOS DE EMPAQUE DESECHABLES, UTENSILIOS Y ELEMENTOS PARA EL ASEO, EN LAS SEDES DEL MUNICIPIO DE IBAGUÉ (ZONA RURAL Y URBANA), MELGAR, PRADO, ESPINAL, CAJAMARCA, HONDA, LÍBANO, CHAPARRAL, ARMERO GUAYABAL, CENTRO VACACIONAL TOMOGÓ EN EL MUNICIPIO DE PRADO Y DEMÁS MUNICIPIOS QUE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO 2021 AL 31 ENERO 2022

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 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	



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, ABARROTES, LACTEOS Y DERIVADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION, CARNICOS PROCESADOS, FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS, CONSERVAS Y ENLATADOS, AGUAS ENVASADA, REFRESCOS, BEBIDAS CARBONATADAS, BEBIDAS ENERGETICAS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SNACKS, ELEMENTOS DE EMPAQUE DESECHABLES, UTENSILIOS Y ELEMENTOS PARA EL ASEO, EN LAS SEDES DEL MUNICIPIO DE IBAGUÉ (ZONA RURAL Y URBANA), MELGAR, PRADO, ESPINAL, CAJAMARCA, HONDA, LÍBANO, CHAPARRAL, ARMERO GUAYABAL, CENTRO VACACIONAL TOMOGÓ EN EL MUNICIPIO DE PRADO Y DEMÁS MUNICIPIOS QUE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO 2021 AL 31 ENERO 2022

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, ABARROTES, LACTEOS Y DERIVADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION, CARNICOS PROCESADOS, FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS, CONSERVAS Y ENLATADOS, AGUAS ENVASADA, REFRESCOS, BEBIDAS CARBONATADAS, BEBIDAS ENERGETICAS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SNACKS, ELEMENTOS DE EMPAQUE DESECHABLES, UTENSILIOS Y ELEMENTOS PARA EL ASEO, EN LAS SEDES DEL MUNICIPIO DE IBAGUÉ (ZONA RURAL Y URBANA), MELGAR, PRADO, ESPINAL, CAJAMARCA, HONDA, LÍBANO, CHAPARRAL, ARMERO GUAYABAL, CENTRO VACACIONAL TOMOGÓ EN EL MUNICIPIO DE PRADO Y DEMÁS MUNICIPIOS QUE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO 2021 AL 31 ENERO 2022

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 2020, 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	



TIPO DE LICITACIÓN:

CONVOCATORIA___ INVITACION_____ Número_____

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA: PROTEÍNAS, ABARROTES, LACTEOS Y DERIVADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION, CARNICOS PROCESADOS, FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS, CONSERVAS Y ENLATADOS, AGUAS ENVASADA, REFRESCOS, BEBIDAS CARBONATADAS, BEBIDAS ENERGETICAS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SNACKS, ELEMENTOS DE EMPAQUE DESECHABLES, UTENSILIOS Y ELEMENTOS PARA EL ASEO, EN LAS SEDES DEL MUNICIPIO DE IBAGUÉ (ZONA RURAL Y URBANA), MELGAR, PRADO, ESPINAL, CAJAMARCA, HONDA, LÍBANO, CHAPARRAL, ARMERO GUAYABAL, CENTRO VACACIONAL TOMOGÓ EN EL MUNICIPIO DE PRADO Y DEMÁS MUNICIPIOS QUE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO 2021 AL 31 ENERO 2022

15	Cumplimiento de Normas Legales	X	<p>El proponente deberá presentar obligatoriamente documentación expedida por el organo competente, que garantice el cumplimiento de las normas legales vigentes sobre la materia y que le permitan realizar la actividad del objeto a contratar. De no presentar la respectiva documentación, la propuesta no se tendrá en cuenta: Para este caso, debe presentar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. 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. 3. Ficha técnica del productos ofertados. 4. Productos alimenticios que se consideran de alto riesgo publico por su composicion, proceso, consumidores susceptibles como es el caso de los: Lacteos, enlatados y todos los procesados deberan llevar impreso en el empaque el Registro sanitario, Permiso Sanitario, Notificacion sanitaria expedida por el INVIMA. 5. Análisis del control bromatológico (microbiológico no mayor a dos meses y fisicoquímico no mayor a 6 meses) realizado al producto y expedido por laboratorio certificado. 6. Acta de inspección sanitaria de los vehículos utilizados para transportar alimentos con concepto favorable no mayor a un año de expedición. 7. Cumplimiento del Decreto 3075 de 1997, Capítulo III, artículo 13,14 y 15, Capítulo VII almacenamiento, transporte y comercialización; carnét de manipulación de alimentos del personal operativo vigente a la fecha. 8. 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	<p>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.</p>	X	
			<p>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.</p>	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, ABARROTES, LACTEOS Y DERIVADOS, PRODUCTOS DE PANIFICACION, CARNICOS PROCESADOS, FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS, CONSERVAS Y ENLATADOS, AGUAS ENVASADA, REFRESCOS, BEBIDAS CARBONATADAS, BEBIDAS ENERGETICAS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SNACKS, ELEMENTOS DE EMPAQUE DESECHABLES, UTENSILIOS Y ELEMENTOS PARA EL ASEO, EN LAS SEDES DEL MUNICIPIO DE IBAGUÉ (ZONA RURAL Y URBANA), MELGAR, PRADO, ESPINAL, CAJAMARCA, HONDA, LÍBANO, CHAPARRAL, ARMERO GUAYABAL, CENTRO VACACIONAL TOMOGÓ EN EL MUNICIPIO DE PRADO Y DEMÁS MUNICIPIOS QUE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE FENALCO DEL TOLIMA COMFENALCO REQUIERA DE MARZO 2021 AL 31 ENERO 2022

17	El proponente deberá (i) Demostrar una experiencia en la ejecución de tres (3) contratos, cuyo objeto sea igual o similar al objeto de la presente licitación. (ii) Dichos contratos que acrediten experiencia, deben tener ejecución durante los últimos tres (3) años, previos al cierre del presente proceso, (iii) El total de las contrataciones acreditadas deberán ser iguales o superiores al valor a contratar y (iv) El objeto de las contrataciones presentadas para acreditar experiencia, debe ser igual o similar al motivo de la presente licitación.	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