

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

**1. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

Contratación del suministro de ABARROTÉS (leguminosas secas, cereales, azúcares y productos de confitería) para la preparación de alimentos y PRODUCTOS DE ASEO para la operación de los hogares agrupados, comunitarios y demás programas establecidos por Convenio con otros Entes Aportantes (**los pedidos de estos programas están sujetos a la contratación con ICBF, adicionalmente si se presentan variaciones en la minuta establecida por el ICBF, pueden presentarse cambios en los productos requeridos, tanto en cantidad como en especificación técnica**), para la vigencia Fiscal 2012. **Dicho suministro se debe prestar para hogares agrupados comunitarios** de las sedes ubicadas en el Municipio de Honda, con una cobertura estimada de 294 niños en promedio distribuido en 3 sedes de atención (Polonia, Semillitas de Oro y Escuela Bogotá). Deben quedar claramente especificados los términos de garantía referida a la calidad soportada en las fichas técnicas de cada producto donde se contempla información del Proveedor, Componentes, Características Bromatológicas (Físicoquímicas, Microbiológicas y Organolépticas), Rotulación de acuerdo a la Norma Técnica 512-1 y NTC de Productos alimenticios empacados "Trazabilidad" y al codex alimentario.

**1.1. ALCANCE**

El suministro de abarrotes, podrá ser efectuado por Comercializadores que cumplan con la totalidad de requisitos solicitados en los presentes términos de referencia.

**1.2. ENTREGA DEL PRODUCTO**

La entrega se efectuará en las sedes ubicadas en el Municipio de Honda de acuerdo con lo que se establezca, por la necesidad del servicio, en entregas semanales ó de acuerdo a las cantidades relacionadas en el anexo No.2 de esta invitación y según los horarios definidos por COMFENALCO TOLIMA y concertados con cada institución.

Los costos de transporte, acarreos, empaque, fletes, implicados en el suministro y distribución del producto en cada una de las sedes, correrán por cuenta del Proveedor, así como los impuestos generados.

**1.3. APERTURA DE LA INVITACION**

La apertura de la presente invitación se realizará el día \_\_\_18\_\_\_ de mayo de 2012.

**1.4. CIERRE DE LA INVITACION**

Las propuestas se recibirán el día 28 \_ de mayo de 2012, hasta las 4:00 p.m., en la Secretaría de la Dirección Administrativa, ubicada en la calle 37 carrera 5 esquina, Edificio Sede Comfenalco Piso 2 Ibagué- Tolima.

No se evaluarán propuestas que sean entregadas después de la fecha y hora fijada en el párrafo anterior, así como las que se presenten en lugares diferentes al indicado. Estas propuestas serán devueltas al oferente sin evaluar.

**1.5 VALOR DEL CONTRATO:**

El valor del contrato (estimado) resultado de la presente invitación será hasta por la suma de \$32.329.500.

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

**1.6 TERMINO DE DURACION DEL CONTRATO:**

El contrato resultante de esta invitación tendrá un plazo de ejecución que iniciara a partir de la legalización del contrato (otorgamiento de garantías) y hasta el 31 de diciembre de 2012.

Sin embargo estará sujeto a las modificaciones, adiciones u otras variaciones que se deriven del contrato matriz que previamente ha firmado COMFENALCO TOLIMA con ICBF, Alcaldías municipales y otros.

**1.7. APERTURA DE LAS PROPUESTAS**

La apertura de las Propuestas se realizará el 28 de mayo de 2012, a las 4:00 p.m, con la presencia de los Entes de Control (Revisoría Fiscal, Auditoría Interna) de la Corporación.

**1.8. FORMA PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS**

La propuesta se presentará: escrita debidamente foliada, en cualquier medio mecánico y en medio magnético, en idioma español en sobre cerrado, en original, acompañada de una carta remisoría dirigida a la director Administrativo Encargado de Comfenalco Tolima, doctor ANCIZAR CARRILLO.

El sobre deberá marcarse con la siguiente información:

PROPUESTA PARA \_\_\_\_\_ (incluir el objeto de la convocatoria),

NOMBRE DEL OFERENTE \_\_\_\_\_ (incluir el nombre del oferente)

**1.9. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA**

El proponente deberá presentar dentro de la propuesta la póliza de garantía de seriedad que cobije las ofertas a realizar dentro de la cotización y debe ser expedida por una Compañía de Seguros legalmente establecida en Colombia, con las siguientes características:

♦ Cuantía: 10% del valor de la propuesta. La garantía debe establecerse en pesos colombianos.

♦ Vigencia: Sesenta (60) días calendario, contados a partir de la fecha de vencimiento del plazo límite para presentación de las propuestas. El proponente favorecido se debe comprometer a mantenerla vigente hasta la constitución de garantía de cumplimiento.

♦ Beneficiario: Caja de Compensación Familiar de Fenalco del Tolima, COMFENALCO TOLIMA, Nit. 890.700.148-4

Obligatoriamente debe presentar el recibo original del pago de la póliza o certificación expedida por la Compañía de Seguros anexo a la propuesta, sin el lleno de este requisito se entenderá por no cumplido el mismo.

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

1.10. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS.

LINEA DE PRODUCTO	ESPECIFICACION TECNICA PROGRAMA HOGARES	ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRMA DESAYUNOS EN EL AULA	REQUISITOS SANITARIOS Y SOPORTE DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO
<b>LEGUMINOSAS</b>	<p><b>Leguminosas:</b> Unidad de medida: 500g</p> <p><b>LENTEJA:</b> Grande grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad no debe contener más del 1% de impurezas.</p> <p>Debe cumplir la NTC 937 Lentejas secas en su revisión.</p> <p><b>FRIJOL:</b> Cargamanto rosado. Frijol tipo 1 grado 2 el cual debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. Debe cumplir con la NTC 871 Frijol para el consumo humano en sus revisiones vigentes.</p> <p><b>ARVEJA: Verde Amarilla o Seca:</b> Grado 2 de forma esférica como tegumentos externos de colores generalmente uniformes verde pálido o amarillo claro.</p> <p>Debe cumplir con la NTC 791, Arveja en su revisión vigente.</p> <p>Todos los empaques deberán cumplir con los parámetros de rotulado general resoluciones 005109/2005 y 288/2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>		<p>Acta de Inspección Sanitaria del lugar de <u>almacenamiento, distribución y/o comercialización</u> con concepto favorable de la Secretaria de Salud.</p> <p>Fichas técnicas de los productos ofertados.</p> <p>Análisis bromatológicos (físico-químicos y bromatológicos) realizados a los productos ofertados.</p> <p>Acta de inspección sanitaria con concepto favorable para los vehículos transportadores de alimentos.</p>
<b>CEREALES</b>	<p><b>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado general Resoluciones 005109/2005 y 288/2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entre en vigencia.</b></p>		

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

LINEA DE PRODUCTO	ESPECIFICACION TECNICA PROGRAMA HOGARES	ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMAS DESAYUNOS EN EL AULA	REQUISITOS SANITARIOS Y SOPORTE DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO
<b>CEREALES</b>	<p><b>ARROZ:</b> Blanco, grano entero. Unidad de medida: 500 gr. Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande (3/4 del total del grano entero) en las condiciones de sanidad integral establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2 arroz blanco pulido para consumo humano en su revisión vigente</p>		<p>Acta de Inspección Sanitaria del lugar de <u>almacenamiento, distribución y/o comercialización</u> con concepto favorable de la Secretaria de Salud.</p>
	<p><b>PASTA PARA SOPA O SECO:</b> unidad de medida: 250g En el rotulado de las pastas alimenticias se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes. Debe cumplir con la NTC 1055 Cuarta actualización o en su revisión vigente. Debe cumplir con la resolución 4393 de 1991 y las demás 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entre en vigencia.</p>		<p>Fichas técnicas de los productos ofertados.</p> <p>Análisis bromatológicos (físico-químicos y bromatológicos) realizados a los productos ofertados.</p>
	<p><b>HARINA DE TRIGO:</b> Unidad de medida: 500 gr.</p> <p>No podrá contener contaminantes de tipo físico químico o biológico que afecten la salud.</p> <p>Debe estar exenta de excrementos de animales. Debe estar exenta de sabores y olores extraños.</p> <p><b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol la humedad. Vida útil de 6 meses.</p> <p>Debe cumplir con la NTC 267 Harina de Trigo en su revisión vigente. Debe cumplir con lo establecido para productos</p>		<p>Acta de inspección sanitaria con concepto favorable para los vehículos transportadores de alimentos.</p>

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

LINEA DE PRODUCTO	ESPECIFICACION TECNICA PROGRAMA HOGARES	ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DESAYUNOS EN EL AULA	REQUISITOS SANITARIOS Y SOPORTE DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO
<b>CEREALES</b>	<p>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.</p>		
	<p><b>CEREALES PARA COLADAS (AVENA EN HOJUELAS, MOLIDA Y CEBADA EN HOJUELAS)</b></p> <p>Debe estar fabricado a partir de granos de avena sin cascara, sana, y limpia libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores.</p> <p>La Avena en Hojuelas debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos o cualquier otro olor o sabor objetable.</p> <p>Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba característica y un sabor y aroma agradables a avena tostada.</p> <p>Debe cumplir con la NTC 2159 Avena en Hojuelas para consumo en su revisión vigente.</p>	<p><b>CEREALES PARA COLADAS (AVENA EN HOJUELAS, MOLIDA Y CEBADA EN HOJUELAS)</b></p> <p>Debe estar fabricado a partir de granos de avena sin cascara, sana, y limpia libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores.</p> <p>La Avena debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos o cualquier otro olor o sabor objetable.</p> <p>Deben presentar un color crema, ligeramente caoba característica y un sabor y aroma agradables.</p> <p>Debe cumplir con la NTC 2159 Avena en Hojuelas para consumo en su revisión vigente.</p>	<p>Acta de Inspección Sanitaria del lugar de <u>almacenamiento, distribución y/o comercialización</u> con concepto favorable de la Secretaria de Salud.</p> <p>Fichas técnicas de los productos ofertados.</p> <p>Análisis bromatológicos (físico-químicos y bromatológicos) realizados a los productos ofertados.</p>
	<p><b>CUCHUCO DE MAIZ, CEBADA, TRIGO Y CEBADA PERLADA:</b></p> <p><b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol la humedad y del ingreso de insectos roedores. Vida útil máximo 1 año.</p> <p>Debe cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entre en vigencia.</p>		<p>Acta de inspección sanitaria con concepto favorable para los vehículos transportadores de alimentos.</p>

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

LINEA DE PRODUCTO	ESPECIFICACION TECNICA PROGRAMA HOGARES	ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DESAYUNOS EN EL AULA	REQUISITOS SANITARIOS Y SOPORTE DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO
<b>CEREALES</b>	<p><b>HARINA DE MAIZ PRECIDA BLANCA- AREPAS:</b> No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetable. Debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histórico del almidón de maíz.</p> <p><b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol la humedad y del ingreso de insectos o roedores. Vida Útil 6 meses.</p> <p>Debe cumplir con la norma NTC 3594 en su revisión vigente.</p> <p><b>Condiciones Generales:</b> Granos de única variedad no se aceptaran mezcla de variedades, estas deben encontrasen libres de impurezas (piedras, palos, tierra, etc.), infecciones por hongos o infestaciones por cualquier tipo de insecto, granos enteros y secos.</p> <p>No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados. El grano no debe exceder los límites de metales pesados plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.</p>	<p><b>HARINA DE MAIZ PRECIDA BLANCA- AREPAS:</b> No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetable. Debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histórico del almidón de maíz.</p> <p><b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol la humedad y del ingreso de insectos o roedores. Vida Útil 6 meses.</p> <p>Debe cumplir con la norma NTC 3594 en su revisión vigente.</p> <p><b>Condiciones Generales:</b> Granos de única variedad no se aceptaran mezcla de variedades, estas deben encontrasen libres de impurezas (piedras, palos, tierra, etc.), infecciones por hongos o infestaciones por cualquier tipo de insecto, granos enteros y secos.</p> <p>No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados. El grano no debe exceder los límites de metales pesados plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.</p>	<p>Acta de Inspección Sanitaria del lugar de <u>almacenamiento, distribución y/o comercialización</u> con concepto favorable de la Secretaria de Salud.</p> <p>Fichas técnicas de los productos ofertados.</p> <p>Análisis bromatológicos (físico-químicos y bromatológicos) realizados a los productos ofertados.</p> <p>Acta de inspección sanitaria con concepto favorable para los vehículos transportadores de alimentos.</p>
	<p><b>FECULA DE MAIZ:</b> Unidad de medida: 360 gr.</p>	<p><b>FECULA DE MAIZ:</b> Unidad de medida: 360 gr.</p>	<p>Acta de Inspección Sanitaria del lugar</p>

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

LINEA DE PRODUCTO	ESPECIFICACION TECNICA PROGRAMA HOGARES	ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMAS DESAYUNOS EN EL AULA	REQUISITOS SANITARIOS Y SOPORTE DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO
<b>CEREALES</b>	<p><b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol la humedad y del ingreso de insectos o roedores. Vida Útil 6 meses.</p> <p>Debe cumplir con la norma NTC 3594 en su revisión vigente.</p> <p><b>Condiciones Generales:</b> Granos de única variedad no se aceptaran mezcla de variedades, estas deben encontrasen libres de impurezas (piedras, palos, tierra, etc.), infecciones por hongos o infestaciones por cualquier tipo de insecto.</p>	<p><b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol la humedad y del ingreso de insectos o roedores. Vida Útil 6 meses.</p> <p>Debe cumplir con la norma NTC 3594 en su revisión vigente.</p> <p><b>Condiciones Generales:</b> Granos de única variedad no se aceptaran mezcla de variedades, estas deben encontrasen libres de impurezas (piedras, palos, tierra, etc.), infecciones por hongos o infestaciones por cualquier tipo de insecto.</p>	<p>de <u>almacenamiento, distribución y/o comercialización</u> con concepto favorable de la Secretaria de Salud.</p> <p>Fichas técnicas de los productos ofertados.</p> <p>Análisis bromatológicos (físico-químicos y bromatológicos) realizados a los productos ofertados.</p> <p>Acta de inspección sanitaria con concepto favorable para los vehículos transportadores de alimentos.</p>
<b>AZUCAR BLANCO REFINADO</b>	<p><b>AZUCAR:</b> Blanca refinada - corriente Unidad de medida: 500 - 1000 gr. 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.</p> <p><b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> 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 optimas de almacenamiento.</p> <p>Debe cumplir con la norma</p>	<p><b>AZUCAR:</b> Blanca refinada - corriente Unidad de medida: 500 - 1000 gr. 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.</p> <p><b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> 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</p>	<p>Acta de Inspección Sanitaria del lugar de <u>almacenamiento, distribución y/o comercialización</u> con concepto favorable de la Secretaria de Salud.</p> <p>Fichas técnicas de los productos ofertados.</p> <p>Análisis bromatológicos (físico-químicos y bromatológicos) realizados a los productos ofertados.</p> <p>Acta de inspección sanitaria con concepto favorable</p>

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

LINEA DE PRODUCTO	ESPECIFICACION TECNICA PROGRAMA HOGARES	ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DESAYUNOS EN EL AULA	REQUISITOS SANITARIOS Y SOPORTE DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO
<b>AZUCAR BLANCO REFINADO</b>	NTC 778 en su revisión vigente.	óptimas de almacenamiento. Debe cumplir con la norma NTC 778 en su revisión vigente.	para los vehículos transportadores de alimentos.
<b>PANELA</b>	<p><b>PANELA:</b> Cuadro, empacada en bolsa plástica individual calibre 0,5 por unidad</p> <p>Debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos.</p> <p>No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos.</p> <p>En su elaboración no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras.</p> <p><b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol la humedad y del ingreso de insectos o roedores. Vida Útil 6 meses. Condiciones óptimas de almacenamiento.</p> <p>Debe cumplir con la norma NTC 1311 en su revisión vigente Requisitos del Proveedor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado de diagnóstico técnico sanitario (visita sanitaria).</li> <li>• Concepto técnico favorable vigente. Este certificado se requiere del</li> </ul>	<p><b>PANELA REDONDA O CUADRADA:</b> Unidad de medida: 1000 gr. y 500 gr., empacada en bolsa plástica individual calibre 0,5 por unidad</p> <p>Debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos.</p> <p>No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos.</p> <p>En su elaboración no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras.</p> <p><b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol la humedad y del ingreso de insectos o roedores. Vida Útil 6 meses. Condiciones óptimas de almacenamiento.</p> <p>Debe cumplir con la norma NTC 779 de 2006 y las demás que las modifiquen sustituyan o adicionen en el momento</p>	<p>Acta de Inspección Sanitaria del lugar de <u>almacenamiento, distribución y/o comercialización</u> con concepto favorable de la Secretaria de Salud.</p> <p>Fichas técnicas de los productos ofertados.</p> <p>Análisis bromatológicos (físico-químicos y bromatológicos) realizados a los productos ofertados.</p> <p>Acta de inspección sanitaria con concepto favorable para los vehículos transportadores de alimentos.</p>



TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

LINEA DE PRODUCTO	ESPECIFICACION TECNICA PROGRAMA HOGARES	ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DESAYUNOS EN EL AULA	REQUISITOS SANITARIOS Y SOPORTE DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO
<p style="text-align: center;"><b>PANELA</b></p>	<p>trapiche productor y planta de transformación o procesamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado o copia de inscripción de los trapiches paneleros y las centrales de acopio de mieles vírgenes procedentes de trapiches paneleros expedido por el Invima.</li> <li>• Debe cumplir con la norma NTC 779 de 2006 y las demás que las modifiquen sustituyan o adicionen en el momento que entre en vigencia</li> <li>• Certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente</li> <li>• Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado general Resoluciones 005109/2005 y 288/2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entre en vigencia</li> </ul>	<p>que entre en vigencia</p> <p>Certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado general Resoluciones 005109/2005 y 288/2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entre en vigencia</p>	
<p style="text-align: center;"><b>CHOCOLATE</b></p>	<p><b>CHOCOLATE:</b> En pastillas con azúcar, clavos y canela. Unidad de medida: 500 gr.</p> <p>Producto elaborado con pasta o licor de cacao lecitina y azúcar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas.</li> <li>• Color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propio del producto.</li> </ul> <p><b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> a temperatura ambiente, en lugar fresco y seco con buena ventilación y libre de humedad protegido del ingreso de insectos o</p>	<p><b>CHOCOLATE:</b> En pastillas con azúcar, clavos y canela. Unidad de medida: 500 gr. y 250 gr.</p> <p>Producto elaborado con pasta o licor de cacao lecitina y azúcar.</p> <p>No debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. Color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propio del producto</p> <p><b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> a temperatura ambiente, en lugar fresco y seco con buena ventilación y libre de humedad protegido del ingreso de insectos o</p>	<p>Acta de Inspección Sanitaria del lugar de <u>almacenamiento, distribución y/o comercialización</u> con concepto favorable de la Secretaria de Salud.</p> <p>Fichas técnicas de los productos ofertados.</p> <p>Análisis bromatológicos (físico-químicos y bromatológicos) realizados a los productos ofertados.</p> <p>Acta de inspección</p>

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

LINEA DE PRODUCTO	ESPECIFICACION TECNICA PROGRAMA HOGARES	ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DESAYUNOS EN EL AULA	REQUISITOS SANITARIOS Y SOPORTE DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO
	<p>roedores. Vida Útil 6 meses. Condiciones optimas de almacenamiento.</p> <p>Debe cumplir con la norma NTC 793 en su revisión vigente.</p>	<p>roedores. Vida Útil 6 meses. Condiciones optimas de almacenamiento.</p> <p>Debe cumplir con la norma NTC 793 en su revisión vigente.</p>	<p>sanitaria con concepto favorable para los vehículos transportadores de alimentos.</p>
	<p><b>CHOCOLISTO:</b> Empaque resellable o tarro plástico 200 gr.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas.</li> </ul>	<p><b>CHOCOLISTO:</b> Empaque resellable Unidad de 200 gr.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas.</li> </ul>	
<p style="text-align: center;"><b>ACEITE</b></p>	<p><b>ACEITE:</b> Elaborado de semilla de Girasol, Soja o maíz, o mezcla de estas. Unidad de medida: 1000 cc.</p> <p>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%.</p> <p><b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> 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 optimas de almacenamiento.</p> <p>Debe cumplir con la norma NTC 400 en su revisión vigente.</p>	<p><b>ACEITE:</b> Elaborado de semilla de Girasol, Soja o maíz, o mezcla de estas. Unidad de medida: 250 - 500 cc.</p> <p>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%.</p> <p><b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> 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 optimas de</p>	<p>Acta de Inspección Sanitaria del lugar de <u>almacenamiento, distribución y/o comercialización</u> con concepto favorable de la Secretaria de Salud.</p> <p>Fichas técnicas de los productos ofertados.</p> <p>Análisis bromatológicos (físico-químicos y bromatológicos) realizados a los productos ofertados.</p> <p>Acta de inspección sanitaria con concepto favorable para los vehículos transportadores de alimentos.</p>

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

LINEA DE PRODUCTO	ESPECIFICACION TECNICA PROGRAMA HOGARES	ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DESAYUNOS EN EL AULA	REQUISITOS SANITARIOS Y SOPORTE DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO
	<p>Debe cumplir con la resolución 1287/76 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen e el momento que entre en vigencia.</p>	<p>almacenamiento. 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</p>	
	<p><b>MARGARINA VEGETAL PARA MESA Y COCINA:</b></p> <p>Unidad de medida: 250 gr.</p> <p>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</p>	<p><b>MARGARINA VEGETAL PARA MESA Y COCINA:</b></p> <p>Unidad de medida: 250 gr. - 125 gr.</p> <p>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</p>	
<p><b>LECHE EN POLVO ENTERA</b></p>	<p><b>LECHE EN POLVO:</b> Se denomina leche de vaca en Polvo, al producto que se obtiene por la deshidratación de la leche, mediante proceso de atomización – aire caliente, polvo con granulometría malla 120, la leche en polvo entera.</p> <p><b>Requisitos generales:</b> No se permite la adición de suero lácteo, ni azúcar. Se permite el empleo de leche de vaca entera con adición de vitaminas A y D.</p> <p><b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> A temperatura ambiente en lugar fresco y seco, debe estar protegido del sol, la humedad. En un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad protegido de insectos y roedores.</p> <p>Debe cumplir con el Decreto 616 del 2006 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>	<p><b>LECHE EN POLVO:</b> Se denomina leche de vaca en Polvo, al producto que se obtiene por la deshidratación de la leche, mediante proceso de atomización – aire caliente, polvo con granulometría malla 120, la leche en polvo entera.</p> <p><b>Requisitos generales:</b> No se permite la adición de suero lácteo, ni azúcar. Se permite el empleo de leche de vaca entera con adición de vitaminas A y D.</p> <p><b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> A temperatura ambiente en lugar fresco y seco, debe estar protegido del sol, la humedad. En un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad protegido de insectos y roedores. Debe cumplir con el Decreto 616 del 2006 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>	<p>Acta de Inspección Sanitaria del lugar de <u>almacenamiento, distribución y/o comercialización</u> con concepto favorable de la Secretaria de Salud.</p> <p>Fichas técnicas de los productos ofertados.</p> <p>Análisis bromatológicos (físico-químicos y bromatológicos) realizados a los productos ofertados.</p> <p>Acta de inspección sanitaria con concepto favorable para los vehículos transportadores de alimentos.</p>

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

LINEA DE PRODUCTO	ESPECIFICACION TECNICA PROGRAMA HOGARES	ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DESAYUNOS EN EL AULA	REQUISITOS SANITARIOS Y SOPORTE DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO
<b>SAL</b>	<p><b>SAL:</b> unidad de medida. 500g</p> <p>Solo se permite el empleo de Sal Yodada.</p> <p><b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> 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 optimas de almacenamiento.</p> <p>Debe cumplir con la norma NTC 1254 en su revisión vigente.</p> <p>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.</p>	<p><b>SAL:</b> unidad de medida: 500g</p> <p>Solo se permite el empleo de Sal Yodada.</p> <p><b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> 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 optimas de almacenamiento.</p> <p>Debe cumplir con la norma NTC 1254 en su revisión vigente.</p> <p>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.</p>	<p>Acta de Inspección Sanitaria del lugar de <u>almacenamiento, distribución y/o comercialización</u> con concepto favorable de la Secretaria de Salud.</p> <p>Fichas técnicas de los productos ofertados.</p> <p>Análisis bromatológicos (físico-químicos y bromatológicos) realizados a los productos ofertados.</p> <p>Acta de inspección sanitaria con concepto favorable para los vehículos transportadores de alimentos.</p>
Otros	<b>CANELA :</b> Unidad de medida: 15 gr.	<b>CANELA:</b> Unidad de medida: 15 gr.	
PANIFICACION	<b>GALLETAS:</b> Waffer, saltín o rondallas.		
	<b>GELATINA.</b> Diferentes sabores-caja pequeña x 45 gr.		

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

PRODUCTOS DE CONFITERIA - POSTRES – DULCES

LINEA DE PRODUCTO	ESPECIFICACION TECNICA PROGRAMA HOGARES	ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRMA DESAYUNOS EN EL AULA	REQUISITOS SANITARIOS Y SOPORTE DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO
<b>PRODUCTOS DE CONFITERIA</b>		<p><b>CHOCOLATINA:</b> producto sólido y dulce, elaborado a partir del cacao, leche y azúcar, grasa vegetal. Color, sabor, aroma y textura del producto.</p> <p>Presentación: peso por unidad de 10 gr</p> <p>Empaque: material empaque flexible BOPP (monocapa o laminado)</p> <p>Características ópticas: película transparente y/o brillante apta para procesos de impresión.</p> <p>Rotulado nutricional: NTC 512-2 de 1996 y resolución 288 de 2008.</p> <p>Rotulado general: resolución 5109/05.</p> <p>Debe ser transportado en vehículos aptos para tal uso, cumpliendo normas contenidas en el decreto 3075/97</p>	<p>Acta de Inspección Sanitaria del lugar de <u>almacenamiento, distribución y/o comercialización</u> con concepto favorable de la Secretaria de Salud.</p> <p>Fichas técnicas de los productos ofertados.</p> <p>Análisis bromatológicos (físico-químicos y bromatológicos) realizados a los productos ofertados.</p> <p>Acta de inspección sanitaria con concepto favorable para los vehículos transportadores de alimentos.</p>
<b>PRODUCTOS DE CONFITERIA</b>		<p><b>PANELITA DE LECHE:</b> unidad por 20 gr.</p> <p>Producto a base de leche y azúcares. (Sacarosa y glucosa).</p> <p>Conservación y Almacenamiento: Producto almacenable a temperatura ambiente en lugar fresco, seca. Limpio y libre de olores.</p> <p>Debe ser transportado en vehículos aptos para tal uso, cumpliendo normas contenidas en el decreto 3075/97</p> <p>Empaque: Flexible BOPP (monocapa o laminado)</p> <p>Características Ópticas; película transparente y/o</p>	<p>Acta de Inspección Sanitaria del lugar de <u>almacenamiento, distribución y/o comercialización</u> con concepto favorable de la Secretaria de Salud.</p> <p>Fichas técnicas de los productos ofertados.</p> <p>Análisis bromatológicos (físico-químicos y bromatológicos) realizados a los productos ofertados.</p>

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

LINEA DE PRODUCTO	ESPECIFICACION TECNICA PROGRAMA HOGARES	ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRMA DESAYUNOS EN EL AULA	REQUISITOS SANITARIOS Y SOPORTE DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO
		<p>brillante apta para procesos de impresión Rotulación nutricional NTC512-2 de 1996, Resolución 288 de 2008.</p> <p>Rotulado general Resolución 5109/05 ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional Vida útil: mínimo 2 meses contados a partir de la fecha de entrega.</p>	<p>Acta de inspección sanitaria con concepto favorable para los vehículos transportadores de alimentos.</p>
<p style="text-align: center;"><b>PRODUCTOS DE CONFITERIA</b></p>		<p><b>AREQUIPE:</b> presentación unidad por 20 gr.</p> <p>Producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcares.</p> <p>Debe cumplir con la resolución 2310 de 1986.</p> <p>Ingredientes: leche entera pasteurizada azúcares (sacarosa y glucosa)</p> <p>Almacenamiento y transporte: Producto almacenable a temperatura ambiente en lugar fresco, seco, limpio y libre de olores.</p> <p>Debe ser transportado en vehículos aptos para tal uso, cumpliendo normas contenidas en el decreto 3075/97</p> <p><b>Empaque:</b> Flexible BOPP (monocapa o laminado) por Unidad. 20 gr vida Útil 2 meses.</p> <p>Características Ópticas; película transparente y/o brillante apta para procesos de impresión Rotulación nutricional NTC512-2 de 1996, Resolución 288 de 2008 Rotulado general Resolución 5109/05 ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional</p>	<p>Acta de Inspección Sanitaria del lugar de <u>almacenamiento, distribución y/o comercialización</u> con concepto favorable de la Secretaria de Salud.</p> <p>Fichas técnicas de los productos ofertados.</p> <p>Análisis bromatológicos (físico-químicos y bromatológicos) realizados a los productos ofertados.</p> <p>Acta de inspección sanitaria con concepto favorable para los vehículos transportadores de alimentos</p>

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

LINEA DE PRODUCTO	ESPECIFICACION TECNICA PROGRAMA HOGARES	ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRMA DESAYUNOS EN EL AULA	REQUISITOS SANITARIOS Y SOPORTE DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO
<p style="text-align: center;"><b>PRODUCTOS DE CONFITERIA</b></p>		<p><b>BOCADILLO:</b> presentación unidad por 25 gr. Producto dulce, derivado de la guayaba, de textura blanda y homogénea, producido mediante concentración térmica. Color rojo intenso, sabor distintivo y propio de la fruta, consistencia solida fácil de cortar.</p> <p><b>Almacenamiento y transporte:</b> Producto almacenable a temperatura ambiente en lugar fresco, seco, limpio y libre de olores.</p> <p>Debe ser transportado en vehículos aptos para tal uso, cumpliendo normas contenidas en el decreto 3075/97.</p> <p>El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.</p> <p><b>Empaque:</b> Flexible BOPP (monocapa o laminado) por Unidad. 25 gr vida Útil 5 meses.</p> <p><u>Características Ópticas:</u> película transparente y/o brillante apta para procesos de impresión</p> <p><u>Rotulación nutricional NTC512-2 de 1996, Resolución 288 de 2008</u></p> <p><u>Rotulado general</u> Resolución 5109/05 ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional.</p>	<p>Acta de Inspección Sanitaria del lugar de <u>almacenamiento, distribución y/o comercialización</u> con concepto favorable de la Secretaría de Salud.</p> <p>Fichas técnicas de los productos ofertados.</p> <p>Análisis bromatológicos (físico-químicos y bromatológicos) realizados a los productos ofertados.</p> <p>Acta de inspección sanitaria con concepto favorable para los vehículos transportadores de alimentos.</p>
		<p><b>CREMA DE CHOCOLATE:</b> Producto dulce de textura blanda y cremosa, derivado de la leche y el cacao.</p> <p>Presentación peso por unidad 10 gr</p>	

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

LINEA DE PRODUCTO	ESPECIFICACION TECNICA PROGRAMA HOGARES	ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DESAYUNOS EN EL AULA	REQUISITOS SANITARIOS Y SOPORTE DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO
PRODUCTOS DE CONFITERIA		<p><b>Conservación, almacenamiento y Transporte:</b> producto almacenable a temperatura ambiente en lugar fresco, seco, limpio y libre de olores. Temperatura: 20-25 °C Humedad Relativa: 50 – 65 °C Debe ser transportado en vehículos aptos para tal uso, cumpliendo normas contenidas en el decreto 3075/97.</p> <p><b>Empaque:</b> Flexible BOPP (monocapa o laminado) por <u>Características Ópticas;</u> película transparente y/o brillante apta para procesos de impresión.</p> <p><u>Rotulado nutricional NTC512-2</u> de 1996, Resolución 288 de 2008</p> <p><u>Rotulado general</u> Resolución 5109/05 ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional.</p>	<p>Acta de Inspección Sanitaria del lugar de <u>almacenamiento, distribución y/o comercialización</u> con concepto favorable de la Secretaría de Salud.</p> <p>Fichas técnicas de los productos ofertados.</p> <p>Análisis bromatológicos (físico-químicos y bromatológicos) realizados a los productos ofertados.</p>
		<p><b>DULCE DE LECHE TIPO ROLLITO DE AREQUIPE COCADA- CORTADITA – PANELITA DE LECHE.</b> Leche entera pasteurizada, azúcares, (sacarosa y glucosa) coco natural rallado.</p> <p><b>Conservación almacenamiento y transporte:</b> Producto almacenable a temperatura ambiente en lugar fresco, seco y limpio y libre de olores. Debe ser transportado en vehículos aptos para tal uso, cumpliendo normas contenidas en el Decreto 3075 de 1997.</p> <p><b>Empaque:</b> Flexible BOPP (monocapa o laminado) por peso por unidad 20 gr vida Útil 2 meses.</p>	<p>Acta de inspección sanitaria con concepto favorable para los vehículos transportadores de alimentos.</p>



TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

LINEA DE PRODUCTO	ESPECIFICACION TECNICA PROGRAMA HOGARES	ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMA DESAYUNOS EN EL AULA	REQUISITOS SANITARIOS Y SOPORTE DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO
PRODUCTOS DE CONFITERIA		<p><b>Características Ópticas:</b> película transparente y/o brillante apta para procesos de impresión</p> <p>Rotulado nutricional NTC512-2 de 1996, Resolución 288 de 2008</p> <p>Rotulado general Resolución 5109/05 ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional</p>	<p>Acta de Inspección Sanitaria del lugar de <u>almacenamiento, distribución y/o comercialización</u> con concepto favorable de la Secretaría de Salud.</p> <p>Fichas técnicas de los productos ofertados.</p> <p>Análisis bromatológicos (físico-químicos y bromatológicos) realizados a los productos ofertados.</p> <p>Acta de inspección sanitaria con concepto favorable para los vehículos transportadores de alimentos.</p>
		<p><b>MASMELO:</b> Producto dulce, bando, y esponjoso. Ingredientes: Glucosa de maíz, Azúcar, Gelatina, Proteína de Leche modificada Dextrosa.</p> <p>Conservación, almacenamiento y transporte: Producto almacenable a temperatura no mayor de 25°C lugar limpio y libre de olores.</p> <p>Debe ser transportado en vehículos aptos para tal uso, cumpliendo normas contenidas en el Decreto 3075 de 1997.</p> <p><b>Empaque:</b> Flexible BOPP (monocapa o laminado) por Unidad. 20 gr vida Útil 3 meses.</p> <p><b>Características Ópticas:</b> película transparente y/o brillante apta para procesos de impresión</p> <p><b>Rotulado nutricional</b> NTC512-2 de 1996, Resolución 288 de 2008</p> <p><b>Rotulado general</b> Resolución 5109/05 ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional</p>	

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

LINEA DE PRODUCTOS	ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PROGRAMA	REQUISITOS SANITARIOS Y SOPORTE DE CALIDAD DEL PRODUCTO
<b>PRODUCTOS DE ASEO</b>	<p><b><u>Información Técnica</u></b></p> <p>Aplicación del Decreto 1545 de 1998.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Especificaciones de Calidad del producto terminado.</li> <li>❖ Sustentación del poder bactericida para el caso de los desinfectantes.</li> <li>❖ Usos del producto e instrucciones de uso.</li> <li>❖ Precauciones y restricciones, cuando sea necesario.</li> </ul> <p><b>Rotulación:</b> Información del proveedor, componentes, características físico-químicas, propiedades, modo de empleo, dosificaciones, precauciones de aplicación y medidas de seguridad.</p> <p><b>Programa Hogares Comfenalquitos:</b> <b>Marcación:</b> Identificación de cada paquete, con el nombre de cada hogar referenciado en la lista del pedido en forma clara y visible</p> <p><b>Programa Desayunos Escolares:</b> <b>Marcación:</b> empaque en bolsa plástica en forma de Kit. Con la identificación en cada paquete con el código de la escuela referenciado en la hoja del pedido de forma clara y visible, plastificado.</p>	<p>Cumplimiento del Decreto 1545 de 1998 (Se reglamentan parcialmente los Regímenes Sanitarios, del Control de Calidad y de Vigilancia de los Productos de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico y otras disposiciones).</p> <p><b><u>Fabricantes:</u></b> Licencia Sanitaria de funcionamiento expedida por Invima y Normas Técnicas de fabricación aprobadas por el Ministerio de Salud.</p> <p>Registro Sanitario de cada uno de los productos fabricados.</p> <p><b><u>Distribuidores y/o Comercializadores:</u></b></p> <p><b>Licencia Sanitaria</b> del lugar de almacenamiento, distribución y/o comercialización con concepto favorable de la Secretaría de Salud.</p> <p><b>Fichas técnicas de los productos y Análisis físico químicos.</b></p>

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

**1.11 RECURSOS:**

El proponente deberá certificar el funcionamiento de su empresa, informando:

- ✓ Instalaciones con que cuenta y su ubicación (bodega, almacén, planta en el caso de productores)
- ✓ Maquinaria y equipo disponible para la operación de su negocio.
- ✓ Personal Empleado para su labor (administrativo y operativo)
- ✓ Parque automotor (numero de vehículos disponibles para la entrega de los bienes a suministrar).

La información suministrada en dicha certificación será verificada por COMFENALCO TOLIMA, en caso de no corresponder la información certificada con la encontrada en la visita efectuada, la propuesta será rechazada.

De igual forma el proponente deberá suministrar para las entregas de insumos en bodega para el Programa Desayunos en el Aula, el personal auxiliar requerido por COMFENALCO TOLIMA (El número de auxiliares se determinará según la cantidad de insumos solicitados).

**II. CONDICIONES GENERALES**

**2.1. PARTICIPANTES DE LA INVITACION:**

El proponente que desee presentar propuesta debe cumplir con los siguientes requisitos:

- ✓ Ser persona natural o jurídica, cuya actividad económica principal sea el suministro del producto requerido. El objeto social de las personas jurídicas debe permitir la realización del objeto a contratar y la duración de la persona jurídica, no será inferior a la duración del contrato y un (1) año más.
- ✓ 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 y/o se puede descargar directamente de la página Web de la Corporación: [www.comfenalco.com.co](http://www.comfenalco.com.co)

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.

- ✓ Encontrarse registrado como PROVEEDOR de COMFENALCO TOLIMA o enviar el registro correspondiente anexo a la propuesta con la totalidad de requisitos solicitados, el cual encontrará publicado en la pagina Web [www.comfenalco.com.co](http://www.comfenalco.com.co)
- ✓ Comprometerse a ofertar durante la totalidad de la vigencia del contrato precios sujetos a las condiciones del mercado.

**2.2. REQUISITOS O REQUERIMIENTOS PARA EL OFERENTE**

- Carta de presentación de la propuesta. El proponente deberá diligenciar el modelo adjunto (ANEXO 1) de las presente condiciones generales de contratación, el cual debe ser firmado por el proponente si es Persona Natural o por el Representante Legal, si se trata de persona Jurídica, mencionando de forma expresa que se acepta en todos sus términos.
- Original del Certificado de Existencia y Representación legal con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario contados a partir de la fecha de entrega de la documentación requerida, en el caso de Persona Jurídica o la Matricula Mercantil para Personas Naturales.

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

- Fotocopia de la cédula de ciudadanía del Oferente o del Representante legal, si es Persona Jurídica.
- \* 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, ARP de todos los trabajadores y en el pago de los Aportes Parafiscales (ICBF, SENA, CAJA DE COMPENSACION 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.
- El proponente deberá diligenciar el formulario de Inhabilidades e Incompatibilidades, de que trata el punto 2.1, de los presentes términos.
- Fotocopia del Registro Único Tributario (RUT).
- Acta de Inspección Sanitaria detallada de la planta de procesamiento con concepto favorable expedida por la Secretaria de Salud. ( si sólo comercializa y distribuye debe pedirle una copia a la planta que le provee)
- Acta de Inspección Sanitaria del lugar de distribución y/o comercialización con concepto favorable de la Secretaria de Salud.
- Ficha técnica del producto.
- 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 (Persona Jurídica).
- 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.

### 2.3 RELACIÓN DE EXPERIENCIA

El proponente deberá adjuntar certificaciones de cumplimiento contratos ejecutados o en ejecución que estén relacionados con el objeto a contratar de los últimos dos (2) años, iguales al valor del contrato. **(CUANDO LA EXPERIENCIA CORRESPONDA A CONTRATOS EJECUTADOS O EN EJECUCION CON COMFENALCO TOLIMA, SOLO SE DEBERA ANEXAR LA RELACION DE LOS MISMOS CON LA INFORMACION SOLICITADA, SIN ADJUNTAR CERTIFICACION)**

Para corroborar estos requisitos las certificaciones deberán contener la siguiente información:

- ✓ Anexar certificaciones de cumplimiento de los contratos expedidas por las Empresas a las cuales se efectuó el suministro, que estén relacionados con el objeto a contratar, las cuales deberán contener la siguiente información:
- ✓ Objeto del Contrato.
- ✓ Fecha de iniciación y terminación.
- ✓ Valor total del contrato.
- ✓ Calificación del suministro.

Datos suficientes y claros de números telefónicos, para confirmar la información consignada en el (los) documento (s) presentado (s) en caso de que la información consignada no se ajuste a la realidad, la propuesta será rechazada.

### 2.4. ACLARACIONES Y MODIFICACIONES A LAS CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACION.

Si es necesario hacer cualquier aclaración o modificación a las condiciones generales de contratación se hará saber mediante la publicación de adendo en la Página Web de la Corporación [www.comfenalco.com.co](http://www.comfenalco.com.co).

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

**2.5. PRECIOS**

Indicar cual es el periodo de sostenibilidad de los precios ofertados, a partir de la fecha de cierre de la presente invitación.

- ✓ Los valores se deben especificar en pesos Colombianos.
- ✓ Especificar descuentos por pronto pago o Comerciales si lo hubiere.
- ✓ Detallar los precios para cada producto de la línea que distribuye especificando presentación.

**2.6. FORMA DE PAGO**

Luego de radicada la factura (con todos los soportes y requisitos legales), se pagará dentro de los 45 días, en la Ciudad de Ibagué. Los pedidos deben facturarse dentro los tres días siguientes a la entrega del producto en todo caso dentro del mismo mes en el cual se efectúe la entrega.

En caso de que una variación en la forma de pago anteriormente descrita involucre un cambio en el valor de la propuesta, debe ser aclarada en la presentación de la oferta.

**2.7. EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA Y CRITERIOS DE CALIFICACION**

❖ Estudio Jurídico: Para la evaluación Jurídica se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos legales establecidos en los presentes términos de referencia, la propuesta que no cumpla con la totalidad de requisitos legales solicitados, no será evaluada en ninguno de los demás aspectos.

A esta evaluación no se le asignará puntaje, su resultado será de CUMPLE O NO CUMPLE jurídicamente.

❖ Estudio Técnico : La Evaluación técnica, implica el cumplimiento estricto de los recursos y especificaciones técnicas requeridas en los presentes términos de referencia .

A esta evaluación no se le asignará puntaje, su resultado será CUMPLE o NO CUMPLE TECNICAMENTE.

❖ Sostenibilidad de Precio: Se evaluarán los valores ofertados y la sostenibilidad de los mismos, teniendo en cuenta el presupuesto disponible para tal fin y los precios del mercado, de acuerdo al siguiente criterio:

ITEM	PERIODO DE SOSTENIBILIDAD
1	Por la vigencia del contrato
2	6 meses
3	Menos de 6 meses
4	No ofrece sostenibilidad

**Experiencia:** Se revisará el cumplimiento de este requisito de acuerdo a los parámetros establecidos en las presentes condiciones generales de contratación.

Esta evaluación no se le asignará puntaje, su resultado será CUMPLE o NO CUMPLE

**2.9. DESCARTE DE PROPUESTAS**

- ✓ Cuando no se ajusten a los términos de referencia..
- ✓ Cuando se presenten dos (2) o más propuestas por un mismo oferente.
- ✓ Cuando el oferente esté incurso en causales de inhabilidades e incompatibilidades.

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

- ✓ Cuando se presente extemporáneamente.
- ✓ Cuando no esté firmada por el Representante Legal o por el proponente si es persona natural.
- ✓ Cuando no presente la póliza de seriedad de la oferta y su respectivo recibo de pago o certificación expedida por la Compañía Aseguradora.

**2.9. CAUSALES PARA DECLARAR DESIERTA LA CONVOCATORIA:**

- Cuando no se presente ninguna propuesta.
- Cuando las propuestas presentadas no permitan hacer una selección objetiva, o no se ajuste a los requerimientos de la Corporación.
- Cuando solo se cuente con una propuesta hábil y esta exceda los precios del mercado, o la disponibilidad presupuestal del periodo.

**2.10. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO**

COMFENALCO TOLIMA se reserva el derecho de hacer adjudicaciones parciales entre los oferentes. Igualmente los oferentes interesados pueden presentar oferta parcial por Municipio.

**2.11. VIGENCIA DEL SUMINISTRO**

El suministro tendrá una vigencia sujeta a los convenios con el ICBF y otros Entes Aportantes.

**2.12. GARANTÍAS**

Luego de ser adjudicado el contrato, se le exigirá al Contratista elegido las siguientes garantías para legalizar su contrato. Este solo se firmará una vez COMFENALCO TOLIMA reciba las pólizas originales junto con el recibo de pago correspondiente.

❖ Póliza de cumplimiento. Por el 10% del valor del contrato, por la vigencia del mismo y cuatro (4) 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 10% del valor del contrato, durante la vigencia del mismo y tres años más.

En cualquier evento en el que se prorrogue la vigencia del contrato, el CONTRATISTA, deberá ampliar y prorrogar las correspondientes a la garantía.

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 de las cuentas pendientes de pago, las sumas que este hubiese tenido que pagar por reclamaciones de terceros, o sanciones imputables al contratista y no atendidas por éste.

Si las cantidades retenidas al contratista, para cubrir los gastos anteriormente citados no fueran suficientes, COMFENALCO TOLIMA queda facultada para ejecutar las garantías que estén constituidas a su favor y obren en su poder, incluso a compensar tales pagos no cubiertos con cualquier cantidad pendiente de abono al contratista por otros trabajos.

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

2.13. **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.

2.14. **Supervisión.**: La supervisión del contrato será ejercida por la Jefe del Departamento de Programas Especiales.

ANCIZAR CARRILLO  
DIRECTOR ADMINISTRATIVO ENCARGADO.

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

ANEXO 1. CARTA DE PRESENTACIÓN

Ciudad y Fecha,

Doctor  
ANCIZAR CARRILLO  
Director Administrativo Encargado  
Comfenalco Tolima  
Calle 37 Carrera 5ª. Esquina  
Piso 1. Departamento Compras  
IBAGUE, TOLIMA

Asunto: "Suministro de ABARROTOS Y PRODUCTOS DE ASEO para la operación hogares agrupados comunitarios y demás programas establecidos en convenio con otros entes vigencia 2012 para el Municipio de HONDA"

El suscrito \_\_\_\_\_ quien obra en (nombre propio, en calidad de mandatario, apoderado, agente, administrador o representante legal) de la \_\_\_\_\_ (Empresa) de acuerdo a las condiciones contenidas en las condiciones generales de contratación, para el suministro de carne para operación de hogares agrupados comunitarios y demás programas en convenio con otros Entes Aportantes, vigencia 2012, para lo cual declaro:

1. Que conozco y acepto en su totalidad los documentos, especificaciones y demás condiciones que rigen esta invitación.
2. Que no me hallo incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas por la Ley, y no existen demandas, ni medidas cautelares en contra de la Empresa.
3. Que el firmante de la presente carta está autorizado para presentar esta propuesta por el valor total indicado y suscribir el respectivo contrato.
4. Que en caso de prorrogarse el contrato por parte de COMFENALCO TOLIMA, acepto seguir cumpliendo como mínimo con las exigencias de la presente invitación.
5. Que la presente propuesta consta de ( ) folios debidamente numerados.
6. Mantener la confidencialidad de la información que en esta invitación se suministre.
7. Que me comprometo a cumplir con el objeto a contratar.

Atentamente,

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL  
C.C.  
FIRMA



TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

<b>HOGARES EMPRESARIALES Y COMUNITARIOS HONDA</b>		
may-12		
<b>ARTICULO</b>	<b>UNID.</b>	<b>CANTIDAD PEDIDA</b>
ACEITE	LITRO	112
ARVERJA VERDE SECA	LIBRA	48
AVENA HOJUELAS	1/2 LB	22
AZUCAR	KILO	123
BOCADILLO GUAYABERITA	LONJA	61
CANELA SABOR Y AROMA * 15 GRS	PAQ.	17
CEBADA PERLADA	LIBRA	20
CLAVOS SABOR Y AROMA * 15 GRS	PAQ.	14
CUCHUCO DE MAIZ INVENCIBLE	LIBRA	14
FRIJOL	LIBRA	82
GALLETAS DUCALES TACO	PAQX46	69
GALLETAS RONDALLA	PAQX18	54
HARINA DE TRIGO FARALLONES	LIBRA	42
HARINA MAIZ	LIBRA	12
LENTEJA	LIBRA	20
MAIZ PIRA	LIBRA	20
PANELA CUADRO	UNIDAD	159
PASTA SECO 250 GRS	PAQX250	23
PASTA SOPA 250 GRS	PAQX250	26
CHOCOLATE	LIBRA	80
FECULA MAIZENA	PAQX360	5
GALLETAS SALTIN 3 TACOS	PAQX54	97
GALLETAS WAFER CAPRI	PAQX24	57
MARGARINA * 250 GRS	BARRA	108
HUEVO TIPO A	UND	1.480
LECHE EN POLVO * 380 GRS	BOLSAX380	392
QUESO CAMPESINO	LIBRA	40
SAL	KILO	24
ARROZ	LIBRA	395
PUDIN	PAQ.*10	34
TOSTADAS	PAQ.*14	97
AVENA MOLIDA	1/2 LB	69
<b>TOTALES</b>		

TERMINOS DE REFERENCIA  
SELECCIÓN PROVEEDORES PROGRAMAS ESPECIALES  
AÑO 2012

**PROGRAMA FAMY**

ARTICULO	UNID.	CANTIDAD PEDIDA
ARROZ	LIBRA	143,00
PANELA REDONDA	UND	143,00
ARVEJA	LIBRA	143,00
CHOCOLATE * 250 GRS	1/2 LB	143,00
HARINA MAIZ	LIBRA	143,00
ACEITE * 500 C.C.	1/2 LITRO	143,00
SPAGUETTIS * 250 GRS	PAQX250	14,00

**PEDIDOS DE ASEO**

ARTICULO	UNID.	CANTIDAD PEDIDA
BLANCOX * 2000 C.C.	FRASCO	20,00
LIMPIADOR DIARIO * 2000	FRASCO	8,00
LAVALOZA LOZACREM * 800 GR	POTE	19,00
DERTERGENTE * 500 GR	BOLSA	20,00
BOLSA BVASURA 70 * 100	PAQ.*6UN	16,00
ESPONJA DE ALANBRE ACERO INOXIDABLE	UNIDAD*3	11,00
ESPONJILLA DE BRILLO*12 UNIDA	PAQ.*12 UND	5,00
FOSFOROS CAJA GRANDE	UNIDAD*2	3,00
JABON REY *300 GRS	BARRA	17,00
MALLA CRISTAL ETERNA	PAQ*2	16,00
GUANTE PANTERA SEMI INDUSTRIAL	UNI	5,00
GUANTE MANIPULACION DE ALIMENTOS	PAQ*100UNI	5,00
LIMPION TELA TOALLA	UNID	6,00
ESCOBA	UND	5,00
TRAPERO	UND	5,00