

Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-004  
Quito, D.M., 17 de enero de 2017

**Asunto:** Actualización a fichas técnicas del procedimiento de selección de proveedores para la prestación de "Servicios de Preparación de Alimentos", signado con el código CDI-SERCOP-007-2016.

Señores  
**Proveedores**  
Ciudad.-

De mi consideración:

El 10 de febrero de 2016, se publicó la convocatoria del procedimiento de selección de proveedores para la Contratación del Servicio de Preparación de Alimentos signado con el código CDI-SERCOP-007-2016 con los siguientes productos:

- Servicio de alimentación permanente - almuerzos durante días laborables para entidades que cuenten con equipo propio de cocina
- Servicio de alimentación permanente - almuerzos durante días laborables para entidades que no cuenten con equipo propio de cocina

El 05 de abril de 2016, mediante Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2016-016, se incorporó en el Catálogo del Servicio de Preparación de Alimentos signado con el código CDI-SERCOP-007-2016, el siguiente producto:

- Servicio de Alimentación para programas infantiles CIBV

El 14 de noviembre de 2016, mediante Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2016-103, se incorporó en el Catálogo del Servicio de Preparación de Alimentos signado con el código CDI-SERCOP-007-2016, los siguientes productos:

1. Servicio de alimentación permanente con equipamiento - para pacientes hospitalizados (Tipo I); y,
2. Servicio de alimentación permanente con equipamiento - para personal médico de hospitales y unidades de salud (complementaria al servicio para pacientes hospitalizados Tipo I).

#### **Normativa.**

En el párrafo segundo del numeral 3.4 del Art. 3 de la Resolución No. RE-SERCOP-2015-000025 de fecha 06 de febrero de 2015, textualmente señala: "*Las fichas técnicas serán elaboradas y actualizadas por el SERCOP con el objeto de normalizar los bienes y servicios que demanda el Estado*". (Lo destacado nos pertenece).

#### **Actualización No. 1.**

En todos los productos que comprende el Catálogo Dinámico Inclusivo del Servicio de Preparación de Alimentos, signado con el código No. CDI-SERCOP-007-2016, las entidades contratantes emitirán las órdenes de compra por un período mínimo de 3 meses.



**Actualización No. 2.-** En las fichas técnicas de: 1.- Servicio de alimentación permanente – almuerzos durante días laborables para entidades que cuenten con equipo propio de cocina; y, 2.- Servicio de alimentación permanente – almuerzos durante días laborables para entidades que no cuenten con equipo propio de cocina, en el numeral 3 sobre la capacidad máxima de producción, se incorpora siguiente texto.

3	<b>CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCCIÓN:</b>	Un grupo de trabajo compuesto por un (1) Chef o Jefe de cocina, un (1) cocinero, un (1) ayudante de cocina y un (1) posillero para atender hasta 100 ingestas (almuerzos).  <i>“A partir de ello se considerará un (1) ayudante de cocina por cada 50 ingestas y un (1) Chef o Jefe de cocina por cada 100 ingestas adicionales.”</i>
---	--	---

**Actualización No. 3.** En las fichas técnicas de: 1.- Servicio de alimentación permanente – almuerzos durante días laborables para entidades que cuenten con equipo propio de cocina; y, 2.- Servicio de alimentación permanente – almuerzos durante días laborables para entidades que no cuenten con equipo propio de cocina, en el numeral 6 sobre el alcance, se incorpora siguiente texto.

6	<b>ALCANCE</b>	El Título II, del Capítulo III, en el Art. 35 de la Constitución de la República del Ecuador, determina que en el ámbito público y privado, recibirán atención prioritaria y especializada, entre otras: <i>“Las personas adultas mayores, niñas, niños y adolescentes”</i>
---	----------------	---

**Estado actual No. 4.** En de la ficha técnica de alimentación para programas infantiles CIBV, en el numeral 3 de la capacidad productiva.

3	<b>CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN:</b>	<p>La cantidad ofertada será de acuerdo al número de menús diarios: desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo y refrigerio media tarde. Los menús serán estructurados según regiones (costa, sierra y Amazonía) y de acuerdo a los requerimientos establecidos por el administrador de la orden de compra. Ver Anexo1 con menú referencial.</p> <p><b>Capacidad máxima de producción:</b> la capacidad productiva estará dada en función del número servicios mensuales requeridos para atender a los niños y niñas diariamente, con un máximo de 40 niños diarios durante 22 días al mes, con el personal mínimo descrito en el numeral 13 de la presente ficha.</p> <p>En caso de que el proveedor declare una capacidad productiva adicional, deberá justificar al menos 1 ayudante de cocina más para la preparación de los alimentos por cada 40 niños.</p> <p><b>CAPACIDAD PRODUCTIVA MENSUAL:</b> 880 servicios (40 niños durante 22 días al mes).</p>
---	---------------------------------	---

**Actualización No. 4.1.** En la de la ficha técnica de alimentación para programas infantiles CIBV, en el numeral 3 de la capacidad productiva.

3	CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN:	<p>La cantidad ofertada será de acuerdo al número de menús diarios: desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo y refrigerio media tarde. Los menús serán estructurados según regiones (costa, sierra y Amazonía) y de acuerdo a los requerimientos establecidos por el administrador de la orden de compra. Ver Anexo1 con menú referencial.</p> <p><b>Capacidad máxima de producción:</b> la capacidad productiva estará dada en función del número servicios mensuales requeridos para atender a los niños y niñas diariamente, con un máximo de 40 niños diarios durante 22 días al mes, con el personal mínimo descrito en el numeral 13 de la presente ficha.</p> <p>En caso de que el proveedor declare una capacidad productiva adicional, deberá justificar: un (1) cocinero por cada 200 alimentos adicionales y un (1) ayudante de cocina más para la preparación de los alimentos por cada 40 niños.</p>
---	--------------------------	--

Estado actual No. 5. En la ficha técnica de alimentación para programas infantiles CIBV, en el numeral 4 de la forma y requisitos para el pago.

4	FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO1	<p>El pago por la prestación del servicio será contra entrega mensual, previo a la presentación de la factura y el informe del funcionario delegado por la entidad, en caso de haberse presentado causales para la aplicación de multas, éstas serán descontadas del pago de la factura correspondiente.</p>
---	----------------------------------	--

Actualización No. 5.1. En la de la ficha técnica de alimentación para programas infantiles CIBV, en el numeral 4 de la forma y requisitos para el pago.

4	FORMA Y REQUISITOS PARA EL PAGO	<p><i>“El pago por la prestación del servicio será contra entrega mensual, previo a la presentación de la factura; el informe del funcionario delegado de la entidad contratante; las conformación diarias del número de ingestas que entrega el proveedor, y las constatación de la recepción diaria de ingestas, en caso de haberse presentado causales para la aplicación de multas, éstas serán descontadas del pago de la factura correspondiente.</i></p> <p><i>La entidad contratante será la responsable de coordinar el número exacto de entregas diarias de ingestas.</i></p> <p><i>El proveedor entregará diariamente el número de ingestas confirmadas previamente por la entidad contratante.</i></p> <p><i>La entidad contratante pagará por la totalidad de las ingestas confirmadas y entregadas por el proveedor.”</i></p>
---	---------------------------------	---

Estado actual No. 6. En la ficha técnica de alimentación para programas infantiles CIBV, en el numeral 13 del personal mínimo.



13	<b>PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO</b>	<p>Al menos se deberá contar con el siguiente personal:</p> <p>Por cada 40 menús a elaborar, será necesario:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Cocinero</li> <li>- 1 Ayudante de cocina</li> <li>- 1 Una persona para el servicio de alimentos</li> </ul> <p>Por cada 40 niños adicionales, será necesario incluir una persona más, para la preparación de los alimentos.</p>
----	----------------------------------	--

**Actualización 6.1.** En la de la ficha técnica de alimentación para programas infantiles CIBV, en el numeral 13 del personal mínimo.

13	<b>PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO</b>	<p>Al menos se deberá contar con el siguiente personal:</p> <p>Por cada 40 menús a elaborar, será necesario:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Cocinero</li> <li>- 1 Ayudante de cocina</li> <li>- 1 Una persona para el servicio de alimentos</li> </ul> <p>En caso de que el proveedor declare una capacidad productiva adicional, deberá justificar: un (1) cocinero por cada 200 alimentos adicionales y un (1) ayudante de cocina más para la preparación de los alimentos por cada 40) alimentos.</p>
----	----------------------------------	--

**Estado actual No.7.** En la ficha técnica de alimentación para programas infantiles CIBV, en el numeral 17 de la jornada.

17	<b>JORNADA</b>	La jornada de trabajo será de lunes a viernes en días laborables y no excederá de ocho horas según lo estipulado en el Código de Trabajo.
----	----------------	---

**Estado actual 7.1.** En la ficha técnica de alimentación para programas infantiles CIBV, en el numeral 17 de la jornada.

17	<b>JORNADA</b>	La jornada de trabajo podrá ser de lunes a domingo de acuerdo a las necesidades de la entidad contratante respetando las ocho horas de trabajo diarias, sin exceder las 40 horas de trabajo a la semana, para lo cual observaran las disposiciones del Código de Trabajo.
----	----------------	---

**Actualización No. 8. A las fichas técnicas de alimentación hospitalaria.**

En el numeral 8 de la fichas técnicas del servicio de alimentación permanente con equipamiento - para pacientes hospitalizados (Tipo I); y del servicio de alimentación permanente con equipamiento - para personal médico de hospitales y unidades de salud (complementaria al servicio para pacientes hospitalizados Tipo I), se incorpora el siguiente contenido:

*“En el caso de que la Entidad Contratante cuente con equipo que pueda proporcionar al proveer para la ejecución del servicio, se hará la entrega de los bienes mediante acta entrega recepción, en la cual se hará constar la cantidad de bienes, las características y el estado de los mismos.*

*Adicionalmente la Entidad Contratante, proporcionará al proveedor un manual de uso/mantenimiento de los bienes proporcionados en el cual se detallará el modo de uso de los bienes, el mantenimiento que se debe dar y la periodicidad del mantenimiento.*

*En el caso que los bienes proporcionados por la Entidad Contratante al proveedor sufrieran algún desperfecto, el proveedor deberá reparar los bienes y volverlos al estado en el que se encontraban al momento de la entrega"*

Cabe destacar el producto contenido en la ficha de servicio de alimentación permanente con equipamiento - para personal médico de hospitales y unidades de salud (complementaria al servicio para pacientes hospitalizados Tipo I) es accesoria al Servicio de alimentación permanente con equipamiento - para pacientes hospitalizados (Tipo I), por lo que los proveedores que deseen catalogarse en el servicio de alimentación para personal médico de hospitales y unidades de salud (complementaria al servicio para pacientes hospitalizados Tipo I, necesariamente deberá cumplir los requisitos señalados y catalogarse en el Servicio de alimentación permanente con equipamiento - para pacientes hospitalizados (Tipo I).

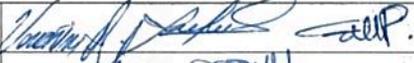
Sin embargo proveedores podrán catalogarse en el Servicio de alimentación permanente con equipamiento - para pacientes hospitalizados (Tipo I), sin necesidad de catalogarse en el Servicio de alimentación permanente con equipamiento - para personal médico de hospitales y unidades de salud (complementaria al servicio para pacientes hospitalizados Tipo I).

Las disposiciones contenidas en el presente memorando, entrarán en vigencia una vez que se realice su publicación en el portal "COMPRASPUBLICAS"

Atentamente,



Mgs. Vania Preciado  
Coordinadora Técnica del Conocimiento  
SERVICIO NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA

Elaborado por:	Ab. Verónica Astudillo; Ing. Alexandra Rivera; Ing. Carina Vinuesa	
Revisado por:	Lic. Fernando Vásquez; Soc. Carolina Rosero	

