

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, en el producto servicio de alimentación permanente - para campamentos tipo I - sin equipamiento.

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

El 25 de noviembre de 2016, mediante Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2016-107, se incorporó en el Catálogo del Servicio de Preparación de Alimentos signado con el código CDI-SERCOP-007-2016, el producto en el producto servicio de alimentación permanente - para campamentos tipo I - sin equipamiento.

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).

Estado Actual No. 1.

En el numeral 2, sobre la descripción general de la prestación del servicio, consta lo siguiente:

2	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	* Las ingestas estarán compuestas por: ❖ UN DESAYUNO CONTIENE: <table><tr><th>DESAYUNO</th></tr><tr><td>-Plato fuerte: *1 opción de proteína (animal) *2 opciones de carbohidratos *1 opción de fruta *2 opciones de jugos</td></tr></table> <table><tr><th colspan="4">DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES PARA DESAYUNO</th></tr><tr><th>CARBOHIDRATO</th><th>PROTEÍNA</th><th>FRUTA</th><th>JUGO</th></tr><tr><th>PESO</th><th>PESO</th><th>PESO</th><th>VOL.</th></tr><tr><td>120-150 gr</td><td>180 gr</td><td>100 gr</td><td>250 ml</td></tr></table>	DESAYUNO	-Plato fuerte: *1 opción de proteína (animal) *2 opciones de carbohidratos *1 opción de fruta *2 opciones de jugos	DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES PARA DESAYUNO				CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	FRUTA	JUGO	PESO	PESO	PESO	VOL.	120-150 gr	180 gr	100 gr	250 ml
DESAYUNO																				
-Plato fuerte: *1 opción de proteína (animal) *2 opciones de carbohidratos *1 opción de fruta *2 opciones de jugos																				
DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES PARA DESAYUNO																				
CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	FRUTA	JUGO																	
PESO	PESO	PESO	VOL.																	
120-150 gr	180 gr	100 gr	250 ml																	



❖ UN ALMUERZO CONTIENE:

ALMUERZO
-Sopa (2 opciones)
-Plato fuerte:
*2 opciones de proteína (animal)
*2 opciones de ensalada (fría y caliente)
2 opciones de carbohidratos (1 de las cuales será arroz)
* 2 opciones de guarnición
*2 opciones de jugos
*Postre o fruta

DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES PARA ALMUERZO						
SOPA	CARBOHIDRATO*	PROTEÍNA	GUARNICIÓN	ENSALADA	JUGO	POSTRE O FRUTA
VOL.	PESO	PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO
300 ml	180 gr	180 gr	60-80 gr	120 gr	250 ml	60 gr

❖ UNA MERIENDA CONTIENE:

MERIENDA
-Sopa (1 opción)
-Plato fuerte:
*1 opción de proteína (animal)
2 opciones de carbohidrato (1 de las cuales será arroz)
* 2 opciones de guarnición/ensalada
*2 opciones de jugos

DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES PARA MERIENDA				
SOPA	CARBOHIDRATO*	PROTEÍNA	GUARNICIÓN/ENSALADA	JUGO
VOL.	PESO	PESO	PESO	VOL.
300 ml	180 gr	180 gr	100-120 gr	250 ml

Actualización No. 1

El numeral 2, sobre la descripción general de la prestación del servicio, se actualiza en el siguiente sentido:

2	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	* Las ingestas estarán compuestas por:																
		❖ UN DESAYUNO CONTIENE:																
		<table><tr><th>DESAYUNO</th></tr><tr><td>-Plato fuerte: *1 opción de proteína (animal) *2 opciones de carbohidratos *1 opción de fruta *2 opciones de jugos</td></tr></table>	DESAYUNO	-Plato fuerte: *1 opción de proteína (animal) *2 opciones de carbohidratos *1 opción de fruta *2 opciones de jugos														
		DESAYUNO																
		-Plato fuerte: *1 opción de proteína (animal) *2 opciones de carbohidratos *1 opción de fruta *2 opciones de jugos																
		<table><tr><th colspan="4">DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES PARA DESAYUNO</th></tr><tr><th>CARBOHIDRATO</th><th>PROTEÍNA</th><th>FRUTA</th><th>JUGO</th></tr><tr><th>PESO</th><th>PESO</th><th>PESO</th><th>VOL.</th></tr><tr><td>150 gr</td><td>180 gr</td><td>100 gr</td><td>250 ml</td></tr></table>	DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES PARA DESAYUNO				CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	FRUTA	JUGO	PESO	PESO	PESO	VOL.	150 gr	180 gr	100 gr	250 ml
DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES PARA DESAYUNO																		
CARBOHIDRATO	PROTEÍNA	FRUTA	JUGO															
PESO	PESO	PESO	VOL.															
150 gr	180 gr	100 gr	250 ml															

❖ UN ALMUERZO CONTIENE:

ALMUERZO
-Sopa (2 opciones)
-Plato fuerte:
*2 opciones de proteína (animal)
*2 opciones de ensalada (fría y caliente)
2 opciones de carbohidratos (1 de las cuales será arroz)
*2 opciones de guarnición
*2 opciones de jugos
*Postre o fruta

**En el almuerzo se entregará, adicionalmente, a cada usuario un guineo todos los días.*

DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES PARA ALMUERZO						
SOPA	CARBOHIDRATO*	PROTEÍNA	GUARNICIÓN	ENSALADA	JUGO	POSTRE O FRUTA
VOL.	PESO	PESO	PESO	PESO	VOL.	PESO
300 ml	180 gr	180 gr	120 gr	120 gr	250 ml	60 gr

❖ UNA MERIENDA CONTIENE:

MERIENDA
-Sopa (1 opción)
-Plato fuerte:
*1 opción de proteína (animal)
2 opciones de carbohidrato (1 de las cuales será arroz)
*2 opciones de guarnición/ensalada
*2 opciones de jugos

DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES PARA MERIENDA				
SOPA	CARBOHIDRATO*	PROTEÍNA	GUARNICIÓN/ENSALADA	JUGO
VOL.	PESO	PESO	PESO	VOL.
300 ml	180 gr	120 gr	120 gr	250 ml

Estado actual No. 2

En el numeral 9, del equipo mínimo requerido, consta lo siguiente:

9	EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO	<u>Equipo mínimo requerido:</u> *1 cafetera *1 juguera de dos tanques, mínimo 18 litros de capacidad *1 línea de samovares con todos los aditamentos necesarios para su uso o una estación de "self service" *3 carritos para la recolección de bandejas (20 bandejas)
---	--------------------------------	---

Actualización No. 2

El numeral 9, del equipo mínimo requerido, se actualiza en el siguiente sentido:

VP



9	EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO	<u>Equipo mínimo requerido:</u> *1 cafetera *1 juguera de dos tanques, mínimo 18 litros de capacidad *1 línea de samovares con todos los aditamentos necesarios para su uso o una estación de "self service" *3 carritos para la recolección de bandejas (20 bandejas) *1 congelador *1 licuadora industrial o 3 licuadoras domésticas
---	--------------------------------	--

Estado actual No. 3

En el numeral 8, de las condiciones de prestación del servicio, en el párrafo 13, señala lo siguiente:

8	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	(...) *El menú será bajo en grasas, azúcares y sal, sin preservantes, aditivos y condimentos artificiales. Las carnes serán preferiblemente serán cocidas al vapor, a la plancha, evitando los fritos. (...)
---	---	--

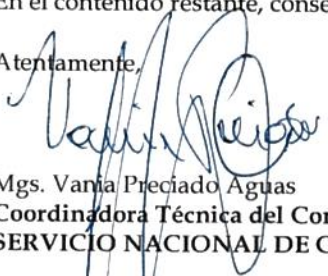
Actualización No. 3

El numeral 9, del equipo mínimo requerido, se actualiza en el siguiente sentido:

8	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	El menú será bajo en grasas, azúcares y sal, sin preservantes, aditivos y condimentos artificiales. Del menú principal se contemplará un porcentaje (acordado entre la entidad contratante y el proveedor) de una opción dietética.
---	---	---

En el contenido restante, conserva su plena validez.+

Atentamente,


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

Elaborado por:	Ab. Verónica Astudillo; Econ. Alexandra Valladares; Lic. Carina Vinueza	
Revisado por:	Lic. Fernando Vásquez	