

Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2016-0115
Quito, D.M., 08 de Diciembre de 2016

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.

El 05 de abril de 2016, mediante Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2016-016, se notificó a los proveedores que se procedió a incorporar en el Catálogo del Servicio de Preparación de Alimentos signado con el código CDI-SERCOP-007-2016, el "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PROGRAMAS INFANTILES CIBV".

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 la ficha del producto "*COLACIONES PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR*" se hace constar:

- En el numeral 3 del personal mínimo requerido/formación o capacitación o experiencia, para el cocinero polivalente y el ayudante de cocina, se hace constar entre otros el siguiente requisito:
 - Certificado de salud ocupacional vigente

Actualización No. 1

Se actualiza en el siguiente sentido:

- Certificado de salud emitido por instituciones de salud tanto públicas como privadas.

Estado Actual No. 2

- En el numeral 7 del producto en mención sobre las condiciones de prestación del servicio, en el párrafo primero señala:
 - "*El proveedor deberá contar con permiso de funcionamiento y cumplir con la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG: Norma técnica sanitaria sobre prácticas correctas de higiene para establecimientos procesadores de alimentos categorizados como artesanales y organizaciones del Sistema de Economía Popular y Solidaria.*"



Actualización No. 2

El párrafo primero se actualiza en el siguiente sentido:

- *“El proveedor deberá contar con permiso de funcionamiento y cumplir con la Resolución ARCSA-DE-057-2015-GGG: Normativa técnica sanitaria sobre prácticas correctas de higiene para establecimientos procesadores de alimentos categorizados como artesanales y organizaciones del sistema de economía popular y solidaria.”*

Estado Actual No. 3

En la ficha del producto de “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PROGRAMAS INFANTILES CIBV”, se hace contar:

- En el numeral 14 se enumeran los siguientes requisitos de “FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL” del personal requerido, es decir, cocinero; ayudante de cocina, persona para el servicio de alimentos, se hacen constar entre otros los siguientes requisitos:
 - Certificado de manipulación e higiene de alimentos, otorgado por un organismo competente, como por ejemplo: ARCSA, SECAP, Universidades que presten este servicio entre otros.
 - Certificado de salud vigente del año en curso.

Actualización No. 3.1

Únicamente en los sectores rurales que se dificulte de tal manera que los proveedores cuenten con el certificado de manipulación de alimentos o higiene, se podrá remplazar este requisito con la presentación de certificados de trabajo; o facturas por trabajos realizados que acrediten por lo menos 1 año de experiencia adicional al requerido en la ficha.

Sin embargo el proveedor catalogado y todas las personas que conforman la oferta deberán dentro del plazo de 120 días contados a partir de la fecha de suscripción del Acuerdo de Compromiso (Convenio Marco), realizar el respectivo curso de manipulación de alimentos y entregar el certificado en las oficinas administrativas del Servicios Nacional de Contratación Pública dentro del plazo establecido.

En caso de que el proveedor catalogado no presente los certificados de manipulación o higiene de alimentos dentro del plazo establecido, será causal suficiente para ser suspendido del catálogo hasta la fecha en que justifique dicha capacitación.

La entidad contratante en coordinación con el máximo personero del Centro Infantil del Buen Vivir, deberán verificar que los proveedores ejecuten de manera adecuada todas las operaciones (Manipulación) de la materia prima hasta obtener el producto alimenticio terminado, si las órdenes de compra se han emitido dentro del plazo establecidos de 120 días de suscrito el convenio marco. Las Coordinaciones Zonales del Servicio Nacional de Contratación Pública, dentro de su jurisdicción territorial, serán las encargadas de determinar los sectores rurales en los cuales dificulte el acceso a los proveedores a cursos de manipulación de alimentos.

Actualización No. 3.2

- Certificado de salud emitido por instituciones de salud tanto públicas como privadas.

En los demás casos el certificado de manipulación de alimentos se mantiene conforme lo requerido en las fichas técnicas.

Atentamente,



Econ. Santiago Vásquez
DIRECTOR GENERAL
SERVICIO NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA



