

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.

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 las fichas de 1.- Servicio de alimentación permanente – almuerzos durante días laborables para entidades que no cuenten con equipo propio de cocina; y, 2.- Servicio de alimentación permanente – almuerzos durante días laborables para entidades que cuenten con equipo propio de cocina, en el numeral 10 que hace referencia al "*PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO*", se menciona lo siguiente:

"Al menos se deberá contar con el siguiente personal: 1 Chef o Jefe de cocina, 1 Cocinero, 1 ayudante de cocina y 1 posillero - ollero."

Actualización N. 1

El numeral 10 de las fichas se actualiza en el siguiente sentido:

"Al menos se deberá contar con el siguiente personal: 1 Cocinero, 1 ayudante de cocina y 1 posillero - ollero."

Por otra parte las funciones detalladas en el numeral 16, para el Chef o Jefe de cocina serán asumidas por el cocinero.

Estado Actual No. 2

En las fichas que se detallan a continuación se hace constar indistintamente como requisito para la catalogación que los proveedores que cuenten con el certificado de manipulación de alimentos.



- Servicio de alimentación permanente - almuerzos durante días laborables para entidades que no cuenten con equipo propio de cocina;
- Servicio de alimentación permanente - almuerzos durante días laborables para entidades que cuenten con equipo propio de cocina;
- Servicio de alimentación permanente para niños, niñas y adolescentes - grupos etarios C,D (2 ingestas);
- Servicio de alimentación permanente para niños, niñas y adolescentes - grupos etarios A, B, C,D (1 ingestas); y,
- Servicio de alimentación permanente -para niños, niñas y adolescentes de 5 a 17 años (3 ingestas)

Actualización No. 2

En las fichas anteriormente enunciadas se hace la siguiente actualización.

Únicamente para el caso de zonas de difícil acceso donde se dificulte de tal manera que los proveedores cuenten con el certificado de manipulación de alimentos, se podrá remplazar este certificado con la presentación de certificados de trabajo; o facturas por trabajos realizados; o certificados de capacitación que acrediten por lo menos 1 años experiencia.

La Coordinaciones Zonales del Servicio Nacional de Contratación Pública, dentro de su jurisdicción territorial, serán las encargadas de determinar las zonas de difícil acceso que obstaculice a los proveedores acceder a cursos de manipulación de alimentos.

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

Atentamente,


Econ. Santiago Vásquez Cazar

DIRECTOR GENERAL

SERVICIO NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA.