

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 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:

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

El 15 de marzo de 2017, mediante Oficio Circular No. SERCOP-CDI-2017-023, se incorporó en el Catálogo del Servicio de Preparación de Alimentos signado con el código CDI-SERCOP-007-2016, los siguientes productos:

- Servicio de alimentación permanente - desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínimo
- Cena - Complementaria a la ficha de desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínimo
- Comida para llevar - Complementaria a la ficha de desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínimo
- Refrigerio Emergente - Complementaria a la ficha de desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínimo.

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).

PRIMERA PARTE

Estado Actual No. 1.

En el numeral 4 de la ficha técnica Servicio de alimentación permanente con equipamiento - para pacientes hospitalizados (tipo I), señala en la parte final, lo siguiente

4	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO/ REQUISITOS	(...) <i>Supervisor: el proveedor designará a una persona de su equipo para que cumpla con las funciones de supervisión/administración.</i>
---	--	---



Actualización No. 1.

En el numeral 4 de la ficha técnica Servicio de alimentación permanente con equipamiento - para pacientes hospitalizados (tipo I), se actualiza con el siguiente contenido.

4	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO/ REQUISITOS	<p>(...) Supervisor: el proveedor designará a una persona de su equipo para que cumpla con las funciones de supervisión/administración.</p> <p>De igual manera, el proveedor designará a una o varias personas de los miembros del personal de trabajo, según se requiera, para que se encarguen exclusivamente de funciones relacionadas con la limpieza general de la zona de manipulación de alimentos y comedor.</p>
---	--	--

Estado Actual No. 2.

En el numeral 5 de la ficha técnica Servicio de alimentación permanente con equipamiento - para pacientes hospitalizados (tipo I), señala en la parte final, lo siguiente

5	FUNCIONES DEL PERSONAL	<p>(...) Supervisor: el proveedor designará a una persona de su equipo para cumplir con este cargo y con las funciones descritas a continuación: *Verificar el cumplimiento de los menús solicitados por la unidad contratante. *Realizar el control general de la prestación del servicio. *Controlar el cumplimiento de los protocolos y/o procedimientos vigentes en la institución de higiene del personal, manejo de desechos, higiene y manipulación de alimentos, entre otros que se consideren necesarios para la prestación del servicio. Estos protocolos y/o procedimientos serán impartidos por la entidad contratante al proveedor previa prestación del servicio. *Controlar la calidad y características organolépticas de los alimentos, así como los gramajes y presentación de los mismos. *Verificar el número de ingestas entregadas.</p>
---	---------------------------------------	---

Actualización No. 2.

En el numeral 5 de la ficha técnica Servicio de alimentación permanente con equipamiento - para pacientes hospitalizados (tipo I), se actualiza con el siguiente contenido.

5	FUNCIONES DEL PERSONAL	<p>(...) Supervisor: el proveedor designará a una persona de su equipo para cumplir con este cargo y con las funciones descritas a continuación: *Verificar el cumplimiento de los menús solicitados por la unidad contratante. *Realizar el control general de la prestación del servicio. *Controlar el cumplimiento de los protocolos y/o procedimientos vigentes en la institución de higiene del personal, manejo de desechos, higiene y manipulación de alimentos, entre otros que se consideren necesarios para la prestación del servicio. Estos protocolos y/o procedimientos serán impartidos por la entidad contratante al proveedor previa prestación del servicio. *Controlar la calidad y características organolépticas de los alimentos, así como los gramajes y presentación de los mismos. *Verificar el número de ingestas entregadas.</p> <p>Personal de limpieza: el personal designado para la limpieza general de la zona de manipulación de alimentos y comedor deberá cumplir con la normativa vigente y normas de bioseguridad establecidas desde el Consejo Nacional de Salud, además de protocolos y/o procedimientos de limpieza vigentes en la entidad contratante y que se consideren necesarios para la prestación del servicio.</p>
---	---------------------------------------	--

Estado Actual No. 3.

En el numeral 8, dentro del párrafo sexto de la ficha técnica Servicio de alimentación permanente con equipamiento - para pacientes hospitalizados (tipo I), señala lo siguiente

8	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<p>(...)</p> <p>*La entidad contratante directamente o a través de terceros, de ser el caso, verificará el cumplimiento de las condiciones específicas del servicio señaladas en la presente ficha técnica, para lo cual el proveedor dará todas las facilidades y proporcionará la información que le sea requerida. La Entidad Contratante se reserva el derecho de realizar, en cualquier instante, a través de laboratorios especializados, el análisis físico, químico y microbiológico a todos los insumos utilizados en la elaboración de los alimentos, así como su producto final. Para el cumplimiento de este control, el proveedor deberá conservar muestras diarias de la alimentación que se haya brindado, estas muestras se almacenarán durante una semana.</p> <p>(...)</p>
---	---	--

Actualización No. 3.

En el numeral 8, dentro del párrafo sexto de la ficha técnica Servicio de alimentación permanente con equipamiento - para pacientes hospitalizados (tipo I), se actualiza en el siguiente sentido:

8	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<p>(...)</p> <p>*La entidad contratante directamente o a través de terceros, de ser el caso, verificará el cumplimiento de las condiciones específicas del servicio señaladas en la presente ficha técnica, para lo cual el proveedor dará todas las facilidades y proporcionará la información que le sea requerida. <u>"La entidad contratante se reserva el derecho de realizar, en cualquier instante, a través de laboratorios especializados, el análisis físico, químico y microbiológico a todos los insumos utilizados en la elaboración de alimentos, así como su producto final, los gastos de estos análisis correrán por cuenta de la entidad contratante"</u>. Para el cumplimiento de este control, el proveedor deberá conservar muestras diarias de la alimentación que se haya brindado, estas muestras se almacenarán durante una semana.</p> <p>(...)</p>
---	---	---

Estado Actual No. 4.

En el numeral 9, dentro del párrafo quinto de la ficha técnica Servicio de alimentación permanente con equipamiento - para pacientes hospitalizados (tipo I), señala lo siguiente

9	PARÁMETROS OBLIGATORIOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	<p>(...)</p> <p>*La sal y azúcar se entregarán por separado en los diferentes tiempos de comida, de acuerdo a lo requerido por la entidad contratante quién se basará en las dietas asignadas a los pacientes por la nutricionista o médico tratante.</p> <p>(...)</p>
---	---	--

Actualización No. 4.

En el numeral 9, dentro del párrafo quinto de la ficha técnica Servicio de alimentación permanente con equipamiento - para pacientes hospitalizados (tipo I), se actualiza en el siguiente sentido:

9	PARÁMETROS OBLIGATORIOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	<p>(...)</p> <p>"La sal y azúcar se entregarán por separado en los diferentes tiempos de comida, de acuerdo a lo requerido por la entidad contratante quién se basará en las dietas asignadas a los pacientes por la nutricionista o médico tratante.</p> <p>En los casos que amerite el azúcar normal se reemplazará por edulcorante no calórico."</p> <p>(...)</p>
---	---	--



SEGUNDA PARTE

Estado Actual No. 5

En el numeral 2, en el párrafo séptimo de la ficha de Servicio de alimentación permanente - desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínimo, consta lo siguiente:

2	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	(...) *Para el almuerzo y la merienda se incluirá también un servicio de bebidas permanentes durante la prestación del servicio, entre las que se tomarán en cuenta leche entera y semidescremada, café, té, aguas aromáticas y un dispensador (con su botellón) de agua (fría y caliente). (...)
---	--	---

Actualización No. 5

En el numeral 2, después del párrafo séptimo de la ficha de Servicio de alimentación permanente - desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínimo, se incorpora el siguiente:

2	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	(...) *Para el almuerzo y la merienda se incluirá también un servicio de bebidas permanentes durante la prestación del servicio, entre las que se tomarán en cuenta leche entera y semidescremada, café, té, aguas aromáticas y un dispensador (con su botellón) de agua (fría y caliente). La entidad contratante brindará al proveedor un espacio físico con las condiciones adecuadas de vivienda para que el personal del contratista ocupe mientras dure la prestación del servicio. El personal del proveedor ocupará estas viviendas de acuerdo a los horarios de trabajo que se establezcan para el servicio (turnos 14/7 o 14/14, etc.). (...)
---	--	--

Estado Actual No. 6

En el numeral 8, en el párrafo primero de la ficha de Servicio de alimentación permanente - desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínimo, consta lo siguiente:

8	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	*Todos los gastos relativos al transporte de alimentos, productos y otras actividades relacionadas a la provisión del servicio incurrirán por parte del proveedor. (...)
---	--	---

Actualización No. 6

En el numeral 8, en el párrafo primero de la ficha de Servicio de alimentación permanente - desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínimo, se actualiza en el siguiente sentido.

8	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	*Todos los gastos relativos al transporte de alimentos, productos y personal del contratista para la provisión del servicio incurrirán por parte del mismo (no incluye la vivienda del personal). (...)
---	--	--

Estado Actual No. 7

En el numeral 8, en el párrafo decimotercero de la ficha de Servicio de alimentación permanente - desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínimo, consta lo siguiente:

8	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<p>(...)</p> <p>*El proveedor tendrá que verificar las condiciones de las instalaciones en conjunto con la entidad contratante para garantizar: que el agua para el lavado de los alimentos, lavado del equipamiento de cocina, y otros sea agua tratada (filtrada o clarificada) o potable, con la finalidad de evitar el aprovisionamiento de fuentes contaminadas o contaminación cruzada. De igual manera, previa prestación del servicio, el proveedor verificará que los equipos para la preparación de alimentos, que entregue la entidad contratante, se encuentren en óptimas condiciones y que funcionen de manera correcta. El mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos entregados por la entidad contratante para la prestación del servicio correrá por cuenta del proveedor.</p> <p>(...)</p>
---	---	---

Actualización No. 7

En el numeral 8, en el párrafo decimoctavo de la ficha de Servicio de alimentación permanente - desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínimo, se actualiza en el siguiente sentido.

8	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<p>(...)</p> <p><i>El proveedor tendrá que verificar las condiciones de las instalaciones en conjunto con la entidad contratante para garantizar que el agua para el lavado de los alimentos, lavado del equipamiento de cocina, y otros sea agua tratada (filtrada o clarificada) o potable, con la finalidad de evitar el aprovisionamiento de fuentes contaminadas o contaminación cruzada. De igual manera, la entidad contratante dotará al proveedor de un espacio adecuadamente equipado para la prestación del servicio, el proveedor verificará que los equipos para la preparación de alimentos, que entregue la entidad contratante, se encuentren en óptimas condiciones y que funcionen de manera correcta. El mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos entregados por la entidad contratante para la prestación del servicio correrá por cuenta del proveedor.</i></p> <p>(...)</p>
---	---	---

Estado Actual No. 8

En el numeral 1, en el párrafo primero de la ficha de Comida para llevar - Complementaria a la ficha de desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínima, consta lo siguiente:

8	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<p>*Todos los gastos relativos al transporte de alimentos, productos y otras actividades relacionadas a la provisión del servicio incurrirán por parte del proveedor.</p> <p>(...)</p>
---	---	--

Actualización No. 8

En el numeral 1, en el párrafo primero de la ficha de Comida para llevar - Complementaria a la ficha de desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínima, se actualiza en el siguiente sentido.

8	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<p>*Todos los gastos relativos al transporte de alimentos, productos y personal del contratista para la provisión del servicio incurrirán por parte del mismo (no incluye la vivienda del personal).</p> <p>(...)</p>
---	---	---

Estado Actual No. 9

En el numeral 2, en el párrafo cuarto de la ficha de Refrigerio Emergente - Complementaria a la ficha de desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínimo, consta lo siguiente:



2	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	El proveedor contará con un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada elaboración de los refrigerios. (...)
---	--	---

Actualización No. 9

En el numeral 2, sobre el párrafo cuarto de la ficha de Refrigerio Emergente - Complementaria a la ficha de desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínimo, se incorpora los siguiente:

2	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<i>La entidad contratante brindará al proveedor un espacio físico con las condiciones adecuadas de vivienda para que el personal del contratista ocupe mientras dure la prestación del servicio. El personal del proveedor ocupará estas viviendas de acuerdo a los horarios de trabajo que se establezcan para el servicio (turnos 14/7 o 14/14, etc.).</i> El proveedor contará con un espacio físico que cumpla con las condiciones de salubridad e higiene para la adecuada elaboración de los refrigerios. (...)
---	--	---

Estado Actual No. 10

En el numeral 7, en el párrafo primero de la ficha de Refrigerio Emergente - Complementaria a la ficha de desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínimo, consta lo siguiente:

7	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	*Todos los gastos relativos al transporte de alimentos, productos y otras actividades relacionadas a la provisión del servicio incurrirán por parte del proveedor. Es responsabilidad del proveedor coordinar el sistema logístico para la entrega de los refrigerios en óptimas condiciones.
---	---	---

Actualización No. 10

En el numeral 7, sobre el párrafo cuarto de la ficha de Refrigerio Emergente - Complementaria a la ficha de desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínimo, se actualiza por el siguiente contenido.

7	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	Todos los gastos relativos al transporte de alimentos, productos y personal del contratista para la provisión del servicio incurrirán por parte del mismo (no incluye la vivienda del personal). Es responsabilidad del proveedor coordinar el sistema logístico para la entrega de los refrigerios en óptimas condiciones.
---	---	---

Actualización No. 11

Adicionalmente en los siguientes productos:

- Servicio de alimentación permanente - desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínimo
- Cena - Complementaria a la ficha de desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínimo
- Comida para llevar - Complementaria a la ficha de desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínimo
- Refrigerio Emergente - Complementaria a la ficha de desayuno o almuerzo o merienda - con equipamiento mínimo.

*Las entidades contratantes emitirán las órdenes de compra por un período mínimo de un (1) año, para efectos de garantizar la estabilidad laboral de los trabajadores.

En caso de que las entidades contratantes emitan órdenes de compra por menor tiempo, el proveedor o proveedor considerado pertinente podrá solicitar a la entidad contratante dejar sin efecto la orden de compra.

*Exclusivamente para la prestación del servicio de alimentación permanente - para campamentos tipo II, en todos los productos que incorpora, si la entidad contratante emitiere órdenes a una "Asociación de la EPS", estas podrán contratar a su vez los servicios de terceras personas (Que no formen parte de la asociación), personal al que se le deberá garantizar todos los beneficios de Ley correspondientes para el personal que trabaja en relación de dependencia, tomando para este caso la asociación la calidad de patrono.

En el contenido restante de la ficha conserva su plena validez.

Atentamente:



Mgs. María Freixedo Aguas
Coordinadora Técnica del Conocimiento
SERVICIO NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA



