

TÉRMINOS DE REFERENCIA

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL (CDI) “NIÑOS FLORECIENDO”

| | |
|--------------------------------|---|
| OBJETO DE CONTRATACIÓN | Contratar el servicio externalizado de alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil (CDI) “Niños Floreciendo” |
| PRESUPUESTO REFERENCIAL | 14.427,36 catorce mil cuatrocientos veinte y siete con 36/100, incluido (IVA) |

1. ANTECEDENTES

El GAD Parroquial Atahualpa comprometido en la atención y protección de grupos vulnerables, suscribió convenios con el MIES para atención a niños y niñas en la modalidad de Centros de Desarrollo Infantil (CDI), por lo que se requiere contratar el servicio de alimentación orientado a las buenas prácticas de alimentos como: selección, compra, almacenamiento, conservación, higiene y preparación de alimentos, para promover el buen comienzo en la vida de las niñas y niños como base y garantía para un buen desarrollo y despliegue de todas sus capacidades y potencialidades durante la estancia en la unidad.

1.1 BASE LEGAL

El Ministerio de Inclusión Económica y Social – MIES, entidad rectora en temas de niñez, establece como política pública prioritaria, el aseguramiento del desarrollo integral de la niñas y niños en corresponsabilidad con la familia, la comunidad y otras instancias institucionales a nivel central y desconcentrado, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 44 y 46, numeral 1 de la Constitución de la Republica adoptara, entre otras, las siguientes medidas que aseguren a las niñas, niños y adolescentes: 1. Atención a menores de seis años, que garantice su nutrición, salud, educación y cuidado diario en un marco de protección integral de sus derechos.

La Constitución de la República del Ecuador, en el artículo 45, establece que: “Las niñas, niños y adolescentes gozarán de los derechos comunes del ser humano, además de los específicos de su edad. El Estado reconocerá y garantizará la vida, incluido el cuidado y protección desde la concepción. (...)”.

El Código de La Niñez y La Adolescencia, determina la obligación del Estado, la sociedad y la familia de garantizar la protección integral a todos los niños, niñas y adolescentes que viven en el Ecuador, con el fin de lograr su desarrollo integral y el disfrute pleno de sus derechos, en un marco de libertad, dignidad y equidad.

El Ministerio de Inclusión Económica y Social-MIES, es el organismo que a nombre del Estado aplica y ejecuta las políticas, planes, normas y medidas que imparte el gobierno en materia de asistencia técnica y protección integral a los niños y sus familias. Actuará utilizando modelos de gestión y atención unificados a los planes de desarrollo nacional y a la organización territorial de administración del Estado.

La estrategia de primera infancia organiza a los servicios de desarrollo infantil públicos y privados asegurando a las niñas y niños el acceso, cobertura y calidad de los servicios de salud, educación e inclusión económica y social, promoviendo la responsabilidad de la familia y comunidad.

Mediante Acuerdo Interministerial No. 001-16, suscrito entre el Ministerio de Inclusión Económica y Social y el Ministerio de Educación, el 11 de enero de 2016 y publicado en el Primer Suplemento del Registro Oficial No. 697, de 23 de febrero de 2016, se reformó el Acuerdo Interministerial No. 0015-14, de 30 de julio de 2014, por medio del cual, se expidió la “NORMA TÉCNICA PARA LOS SERVICIOS INSTITUCIONALIZADOS DE DESARROLLO INTEGRAL PARA LA PRIMERA INFANCIA (SIDIFI)”.

Los centros infantiles, son servicios de atención ejecutados por el MIES, sea de atención directa o a través de convenios dirigidos a niñas y niños de 12 a 36 meses de edad, en los mismos, se prioriza la atención de la población infantil cuyas familias se encuentran en condición de pobreza o en alguna situación de vulnerabilidad.

En los centros de desarrollo infantil (CDI), se ejecutan acciones de salud preventiva, alimentación saludable y educación en corresponsabilidad con la familia y la comunidad y en articulación intersectorial, desde un enfoque de derechos intercultural e intergeneracional.

Conforme lo establece la Constitución de la República del Ecuador, en su artículo 276, numeral 2: “El régimen de desarrollo tendrá como objetivo: construir un sistema económico, justo, democrático, productivo, solidario y sostenible basado en la distribución igualitaria de los beneficios del desarrollo, de los medios de producción y en la generación de trabajo digno y estable”. Y en el artículo 281, numeral 14, será responsabilidad del Estado: “adquirir alimentos y materias primas para programas sociales y alimenticios, prioritariamente a redes asociativas de pequeños productores y productoras”. A la vez el SERCOP mediante memorando Nro. SERCOP-CTDC-2022-0035-M, ha dispuesto la liberación del CPC para la contratación de servicio externalizado de alimentación para centros de desarrollo infantil (CDI).

1.2 PROTOCOLO DE EXTERNALIZACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL”

Con Acuerdo Ministerial Nro. 089, de 25 de abril de 2019, el Ministerio de Inclusión Económica y Social – MIES, expide la reforma del “Protocolo de Externalización del Servicio de

Alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil”

El Protocolo de externalización del servicio de alimentación determina que la asistencia alimentaria nutricional de las niñas y niños de 1 a 3 años que asisten a los Centros de Desarrollo Infantil debe cubrir el 75% de sus recomendaciones nutricionales diarias, con la obligación que el 25% restante lo cubra la familia en el hogar.

En el cuadro siguiente se describen las recomendaciones nutricionales por grupos de edad en general y las recomendaciones nutricionales que cubre la alimentación en los Centros de Desarrollo Infantil.

Cuadro Nro. 1

| Edad | Calorías Totales | | Responsabilidad de la Familia 25% |
|------------|-------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| | Promedio OMS 100% | Centro de Desarrollo Infantil 75% | |
| 1 a 2 años | 1170 | 878 | 292 |
| 2 a 3 años | 1360 | 1020 | 340 |

Fuente: Recomendaciones nutricionales FAO-OMS/85

La distribución porcentual de los macronutrientes: proteínas, grasas y carbohidratos se enmarca en las recomendaciones generales establecidas FAO/OMS para niñas y niños de 1 a 3 años; cabe señalar que considerando el problema de desnutrición crónica en la población que asiste a los Centros de Desarrollo Infantil, se incrementa del 12 al 15% el aporte calórico de las proteínas, ya que normalmente es del 10 al 12% en niñas y niños con talla normal para su edad.

Cuadro Nro. 2

| Edad | Calorías Totales | Proteínas | | Grasas | | Carbohidratos | |
|------------|------------------|-----------|---------|----------|---------|---------------|-----------|
| | | % | gramos | % | gramos | % | gramos |
| 1 a 2 años | 878 | 12 al 15 | 28 a 34 | 25 al 30 | 25 a 31 | 55 al 63 | 126 a 144 |
| 2 a 3 años | 1020 | | 32 a 41 | | 30 a 36 | | 149 a 170 |

Fuente: Recomendaciones nutricionales FAO-OMS/85

En el cuadro 2 se detallan los valores de proteínas, grasas y carbohidratos (gramos) que deben recibir las niñas y niños a través de los 4 tiempos o ingestas de comida diariamente en el Centro de Desarrollo Infantil. Los tiempos de comida son: desayuno, refrigerio de la mañana, almuerzo y refrigerio de la tarde.

Las niñas y niños a partir del año de edad se integran a la mesa familiar y para cumplir sus requerimientos alimentario-nutricionales se deben consumir 5 tiempos de comida, tres principales: desayuno, almuerzo y merienda y dos refrigerios, en la media mañana y media tarde. En los Centros de Desarrollo Infantil, las niñas y niños reciben 4 tiempos de comida: desayuno, media mañana, almuerzo y media tarde, con la responsabilidad de la familia de entregar la merienda en su hogar.

Para cumplir con el aporte calórico y nutricional que reciben las niñas y niños a través de los 4 tiempos de comida en el Centro de Desarrollo Infantil, se establece la utilización de porcionadores (cucharones) de acuerdo a su capacidad de volumen tanto para sólidos, semisólidos y líquidos.

Cuadro Nro. 3

| PORCIONADORES PARA SERVIR ALIMENTOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS A LAS NIÑAS Y NIÑOS | | | |
|---|----------------------------------|----------------------------------|--|
| PORCIONES | CANTIDAD GRAMOS (sólidos) | CANTIDAD EN CC (líquidos) | PORCIONADOR (cucharon) |
| 1 ONZAS | 28,4 | 30 | 1 |
| 2 ONZAS | 56,8 | 60 | 2 |
| 3 ONZAS | 85,2 | 90 | 3 |
| 4 ONZAS | 113,6 | 120 | 4 |
| 5 ONZAS | 142 | 150 | 5 |
| 6 ONZAS | 170,4 | 180 | 6 |
| MEDIDA PARA ACEITE/GRASAS | | | Crema para untar utilizar medidas en gramos (sólidos) y en el caso del aceite utilizar cc (líquidos) |
| CUCHARADITA | 3 | 5 | |
| CUCHARADA SOPERA | 5 | 8 | |

Fuente: Ficha técnica: Servicio Nacional de Contratación Públicas

1.3 CONVENIO DE COOPERACIÓN

Convenio de Cooperación Técnico Económica No. DI-09-17D02-15865-D, entre el MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL – MIES y GOBIERNO AUTONOMO DESECNTRALIZADO PARROQUIAL RURAL ATAHUALPA (GAD) para la implementación de Servicios de Desarrollo Infantil Integral en la Modalidad Centro de Desarrollo Infantil – CDI-MIES (DIRECTOS – CONVENIOS)

1.4 DISPOSICIONES PARA EL PROCESO DE CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL (CDI)

- ✚ Memorando Nro. SERCOP-CTDC-2022-0035-M, de fecha 26 de enero de 2022, que en la parte pertinente señala textualmente; **REQUERIMIENTO** “En atención a lo expuesto y una vez identificado que en el Sistema Oficial de Contratación Pública (SOCE) se encuentra restringido el CPC 632300012 - PREPARACION DE ALIMENTOS Y SERVICIOS DE SUMINISTRO PRESTADOS POR ENCARGO A CASAS PARTICULARES, SUMINISTRO DE COMIDAS PREPARADAS PARA BANQUETES, EN EL PROPIO LOCAL O EN OTRAS INSTALACIONES. SE PUEDE INCLUIR TAMBIEN EL SERVICIO DE LA COMIDA, se solicita de la manera más

comedida, se proceda a realizar el levantamiento de la restricción del código CPC antes mencionado, a partir de esta fecha y hasta el 28 de febrero de 2022, ya que el mismo no consta dentro de los productos estandarizados en el Catálogo Dinámico Inclusivo. Adicionalmente, este pedido corresponde a que, en el Catálogo Dinámico Inclusivo, se encuentra incorporada la ficha de SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE PARA CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL - CDI, sin embargo, aún no existen proveedores catalogados, y es primordial que tanto el Ministerio de Inclusión Económica y Social como sus cooperantes puedan contratar el servicio de alimentación, a fin de prestar servicios de atención integral a población en situación de vulnerabilidad.”

✚ *Memorando Nro. SERCOP-CTIT-2022-0119-M, de fecha 07 de noviembre de 2022, suscrito por el señor Mgs. Luis Fernando Llanganate Moreno, Coordinador Técnico de Innovación Tecnológica, en el cual señala textualmente “Se procedió con el levantamiento de la restricción del código CPC 632300012 – PREPARACION DE ALIMENTOS Y SERVICIOS DE SUMINISTRO PRESTADOS POR ENCARGO A CASAS PARTICULARES, SUMINISTRO DE COMIDAS PREPARADAS PARA BANQUETES, EN EL PROPIO LOCAL O EN OTRAS INSTALACIONES. SE PUEDE INCLUIR TAMBIEN EL SERVICIO DE LA COMIDA, de acuerdo a lo solicitado y aprobado en la incidencia de la herramienta Mantis HelpDesk No. 2022007687.”*

2. OBJETO DE LA CONTRATACION

✚ Contratar el servicio externalizado de alimentación para el centro de desarrollo infantil “Niños Floreciendo”

3. OBJETIVOS DEL PROCESO

3.1 Objetivo general

✚ Garantizar asistencia alimentaria nutricional y de calidad a niñas y niños de 1 a 3 años de edad que asisten al Centro de Desarrollo Infantil (CDI) en la parroquia de Atahualpa.

3.2 Objetivos específicos

- ✚ Establecer un procedimiento coordinado para la entrega diaria de 4 tiempos de comida a los niños y niñas del CDI y así cubrir sus necesidades alimentarias y nutricionales según su edad y estado nutricional.
- ✚ Contratar el servicio de alimentación a proveedores capacitados, calificados y que cumplan con los parámetros de calidad necesarios para ofrecer el servicio.

4. SITUACIÓN ACTUAL / JUSTIFICACIÓN

La desnutrición crónica infantil, afecta a un gran porcentaje de niñas y niños menores de 5 años del país, misma que tiene efectos irreversibles en el desarrollo neuronal como el crecimiento lineal especialmente en la ganancia de talla para la edad. Uno de los objetivos de los servicios de Desarrollo Infantil Integral es contribuir a mejorar el estado nutricional de niñas y niños de 1 a 3 años que asisten a los centros de desarrollo infantil a nivel nacional.

Entre las causas directas de la desnutrición crónica, encontramos la alimentación inadecuada que reciben las niñas y niños; y, especialmente al déficit en el consumo de alimentos de origen animal cuya función principal es la de formadores de tejidos, órganos y células en el organismo.

La asistencia alimentaria que reciben las niñas y niños de los CDI, se la realiza a través de la contratación de un servicio externalizado, para lo cual la Subsecretaría de Desarrollo Infantil, cuenta con el Protocolo de Externalización del Servicio de Alimentación aprobada mediante Acuerdo Ministerial Nro. 089 de 25 de abril 2019, que determina las especificaciones técnicas para los procesos técnicos, administrativos y financieros relacionados con la contratación del servicio de alimentación por parte del MIES en casode los Centros de Desarrollo Infantil directos y/o emblemáticos y, de las Entidades Cooperantes como Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD), Organizaciones de la Sociedad Civil (OSC) y Entidades Religiosas (ER), en caso de los Centros de Desarrollo Infantil bajo convenio. Su cumplimiento es obligatorio.

La adjudicación del servicio de alimentación, se realizará a través de un proceso denominado Feria Inclusiva como una estrategia de fortalecer y promover la economía popular y solidaria, razón por lo cual, es necesario realizar el procedimiento de Feria Inclusiva determinado en el artículo 59.1 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y 67 de su Reglamento General, a fin de fortalecer la Economía Popular y Solidaria en donde se brindan servicios de desarrollo infantil a niños y niñas de 1 a 3 años.

5. ALCANCE DE LA CONTRATACIÓN

5.1 Productos y servicios esperados

Características Técnicas del Servicio

Las especificaciones técnicas están contenidas en la ficha técnica del servicio Nacional de Contratación Pública en el producto de servicio de alimentación permanente para centros de desarrollo Infantil CDI.

Beneficiarios /Alcance

Los beneficiarios directos del servicio de alimentación a ser contratado son las niñas y niños de 1 a 3 años de edad que asisten diariamente a los Centros de Desarrollo Infantil CDI de administración directa y/o emblemática bajo la responsabilidad del MIES y de CDI bajo convenio del MIES con cooperantes.

Cuadro Nro. 4

| UBICACIÓN GEOGRÁFICA DONDE SE EJECUTARÁ EL PROYECTO | | | | | |
|---|-----------|-----------------------------|--------------------|-----------|-------------|
| Cantón | Parroquia | Código SIIMIES de la Unidad | Unidad de Atención | Cobertura | Presupuesto |
| QUITO | ATAHUALPA | 11568 | NIÑOS FLORECIENDO | 36 | 35.411,40 |
| TOTAL: | | | | 36 | 35.411,40 |

Fuente: Cronograma valorado

La asistencia de los niños y las niñas a las unidades de atención de Desarrollo Infantil Integral - CDI es de lunes a viernes en horario de 08h00 a 17h00, por lo que se requiere una asistencia alimentaria con 4 tiempos de comida, que cubra el 75% de sus necesidades alimentarias - nutricionales diarias.

Es necesario señalar que el número de ingestas será de acuerdo a la asistencia de los niños y las niñas a las unidades de atención de Desarrollo Infantil Integral – CDI, misma que dependerá de las disposiciones del MIES (Ficha de costos 2022) y COE Nacional respecto al aforo permitido para el año 2022.

Cuadro de asistencia de acuerdo al aforo permitido:

Cuadro Nro. 5

| SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (MESES) | AFORO |
|----------------------------------|-------|
| FEBRERO – MAYO 2022 | 50 % |
| JUNIO – SEPTIEMBRE 2022 | 100 % |

Fuente: Cronograma valorado

Raciones alimentarias para niñas y niños según grupos de edad

En los cuadros siguientes se detalla la cantidad de alimentos que deben recibir las niñas y niños según su grupo de edad, en cada tiempo de comida

Raciones alimentarias para niñas y niños en grupo de: 1 a 3 años y 2 a 3 años

La alimentación de este grupo de edad debe incluir ya todos los grupos de alimentos, por lo que se recomienda que se los presente en pedacitos pequeños para facilitar su consumo y evitar accidentes como los atragantamientos; se complementa con leche materna en su hogar.

En el cuadro siguiente se detalla la porción de alimentos que debe recibir la niña y niño de 1 a 2 años, según porciones y gramos o centímetros cúbicos en cada tiempo de comida.

De 2 a 3 años, los niñas y niños de este grupo de edad ya no consumen leche materna, por lo que sus requerimientos alimentarios y nutricionales depende exclusivamente de la alimentación ofrecida en el Centro de Desarrollo Infantil y en el hogar, en el cuadro adjunto se detalla la cantidad de alimentos que debe recibir.

Cuadro Nro. 6

| DESAYUNO | | | | | |
|---------------------------------|--|------------------|--------------------|------------------|--------------------|
| Grupo de alimentos | Ejemplo | 1 a 2 años | | 2 a 3 años | |
| | | Porción en onzas | Porción en gr o cc | Porción en onzas | Porción en gr o cc |
| Lácteo (bebida caliente o fría) | Leche, yogurt, batido | 5 onzas | 150 cc | 6 onzas | 180 cc |
| Fruta | Todo tipo de frutas | 1 onza | 30 gr | 1 onza | 30 gr |
| Carbohidrato | Pan, empanada, rosquilla, plátano verde, maduro, yucas, mote, etc. | 1 ½ onzas | 42 gr | 2 onzas | 60 gr |
| Proteína | Huevo (unidad) | 1 onza | 50 gr | 1 onza | 50 gr |

Fuente: Ficha técnica: Servicio Nacional de Contratación Pública

Cuadro Nro. 7

| REFRIGERIO DE MEDIA MAÑANA | | | | | |
|----------------------------|--|------------------|--------------------|------------------|--------------------|
| Grupo de alimentos | Ejemplo | 1 a 2 años | | 2 a 3 años | |
| | | Porción en onzas | Porción en gr o cc | Porción en onzas | Porción en gr o cc |
| Fruta | Sola o en ensalada | 2 onzas | 60 cc | 3 onzas | 90 cc |
| Carbohidrato | Pastel, rosquilla, panecillo, empanada, etc. | 1 onza | 30 gr | 1 onza | 30 gr |

Fuente: Ficha técnica: Servicio Nacional de Contratación Pública

Cuadro Nro. 8

| ALMUERZO | | | | | |
|--------------------|--|------------------|--------------------|------------------|--------------------|
| Grupo de alimentos | Ejemplo | 1 a 2 años | | 2 a 3 años | |
| | | Porción en onzas | Porción en gr o cc | Porción en onzas | Porción en gr o cc |
| Sopa | Espesas y variadas | 3 onzas | 90 cc | 4 onzas | 120 cc |
| Carbohidrato | Arroz (4 veces por semana), mote, tallarín, puré, yuca, papa, etc. | 1 ½ onzas | 42 gr | 2 onzas | 60 gr |
| Proteína | Carne, pollo, pescado (4 veces por semana) | 2 ½ onzas | 70 gr | 3 onzas | 90 gr |
| | Queso (el día que no se consume carne, pollo, pescado) | 1 ½ onzas | 42 gr | 2 onzas | 60 gr |
| | Menestra todo tipo (se entregará 1 o 2 veces por semana) | 1 onza | 30 gr | 1 onza | 30 gr |
| Ensalada | Variadas | 1 onza | 30 gr | 2 onzas | 60 gr |
| Jugo | Variados | 4 onzas | 120 cc | 5 onzas | 150 cc |

Fuente: Ficha técnica: Servicio Nacional de Contratación Pública

Cuadro Nro. 9

| REFRIGERIO DE MEDIA TARDE | | | | | |
|---------------------------|--|------------------|--------------------|------------------|--------------------|
| Grupo de alimentos | Ejemplo | 1 a 2 años | | 2 a 3 años | |
| | | Porción en onzas | Porción en gr o cc | Porción en onzas | Porción en gr o cc |
| Bebida (colada) | Al menos 2 veces por semana la colada debe estar combinada con leche (cuando no se dé carne en el almuerzo), y los otros días con frutas | 5 onzas | 150 gr | 6 onzas | 180 gr |
| Carbohidrato | Pastel, rosquilla, panecillo, empanada, etc. | 1 onza | 30 gr | 2 onzas | 60 gr |

Fuente: Ficha técnica: Servicio Nacional de Contratación Públicas

Guía de alimentos no permitidos en la Asistencia Alimentaria de Niñas y Niños en los Centros de Desarrollo Infantil Integral CDI

Para garantizar una alimentación saludable se prohíben los siguientes alimentos:

- Condimentos artificiales: (saboras, ajinomotos, salsa de tomate, maggys, mayonesas industrializadas, etc.)
- Embutidos: salchichas, mortadelas, chorizos, jamón, etc.
- Enlatados: sardinas, carnes enlatadas, frutas enlatadas, verduras enlatadas, etc.
- Frescos o jugos con colorantes de todo tipo.
- Gaseosas de todo tipo.
- Galletas de todo tipo.
- Gelatinas con colorantes.
- Comidas o alimentos re-calentados de la mañana a la tarde (coladas especialmente por la fermentación de los hidratos de carbono de los cereales y /o frutas).
- Aguas aromáticas como desayuno o en los refrigerios.
- Preparaciones como canguil con dulce en los refrigerios de las mañanas o tarde como alimento principal.
- Preparaciones licuadas una vez cocidos por facilitar el consumo.
- **NO** está permitido por caso alguno se utilice el biberón en el centro de desarrollo infantil.

Considerar que:

- Se permitirá el consumo de fritos como máximo una sola vez por semana (carne, tubérculos, plátanos, masas).
- En lugares donde no exista la disponibilidad de leche pasteurizada o líquida entera se permitirá el uso de leche en polvo, previo informe del Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil.

6. METODOLOGÍA DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

6.1 La Planificación de la Alimentación Saludable

El proveedor del servicio de alimentación contratado entregará al/la Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil, la planificación de un ciclo de menús de cinco semanas, para su revisión y aprobación; para la aprobación del ciclo de menús se guiará en el protocolo

de la externalización del servicio de alimentación, lineamientos e instrumentos técnicos emitidos desde la Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral. El ciclo de menú aprobado tendrá una

rotación de dos veces (dos meses).

La presentación de la planificación del menú será al menos con 15 días de anticipación tomando en consideración los productos y raciones descritas en los cuadros del 6 al 9.

6.2 Horarios de las Comidas

Con la finalidad de formar hábitos de alimentación saludables y cumplir con las necesidades calóricas -nutricionales de la asistencia alimentaria según los grupos de edad se establece horarios de alimentación, que el proveedor debe cumplir.

Cuadro Nro. 10

| Tiempo de comida | Horarios de distribución y consumo |
|----------------------------|------------------------------------|
| Desayuno | 08h30 a 09h00 |
| Refrigerio de media mañana | 10h00 a 10h30 |
| Almuerzo | 11h30 a 12h00 |
| Refrigerio de la tarde | 14h00 a 14h30 |

Fuente: Administrador del TR

Se debe considerar un promedio de una hora media entre cada tiempo de comida, esto con la finalidad de facilitar los procesos digestivos y garantizar que las niñas y niños cumplan con la planificación de los diferentes momentos educativos.

Las preparaciones y/o comidas que integran el menú diario deben ser preparadas de acuerdo a los tiempos de comida a servirse, esto para garantizar una alimentación saludable, natural y fresca, y así evitar la pérdida especialmente de micronutrientes (vitaminas y minerales) y de sus características organolépticas (olor, color, sabor, textura, consistencia), por lo que se establece que:

- ✚ El desayuno: se debe preparar antes del horario de distribución y consumo, es decir: 8h00 horas de la mañana.
- ✚ El refrigerio de la mañana: generalmente es una fruta entera o en ocasiones ensaladas de frutas que deben ser preparadas momentos antes de su consumo, es decir 9h30 de la mañana y en algunos casos la fruta puede ser preparada en el Centro de Desarrollo Infantil si las facilidades se prestan.
- ✚ El almuerzo: Las preparaciones que conforman este tiempo de comida deben prepararse entre las 11h00 de la mañana; y especialmente considerar que las ensaladas de verduras y los jugos de frutas son dos tipos de preparaciones que no deben faltar diariamente y deben ser preparadas momentos antes de su entrega y consumo para evitar la pérdida de vitaminas y minerales.
- ✚ El refrigerio de la tarde: debe prepararse entre las 13h00 a 14h00 horas.

6.3 Buenas Prácticas de Manufactura

a. Transporte

Se debe reducir al mínimo posible el tiempo de transporte de las preparaciones y/o alimentos, evitando dejar el vehículo o medio de transporte expuesto a los rayos solares o agentes contaminantes como polvo o lluvia por períodos prolongados.

El medio de transporte utilizado para los alimentos debe ser:

- De uso exclusivo del servicio de alimentación.
- Contener un compartimento separado protegido contra el sol directo, el viento, el polvo, la lluvia y otros contaminantes.
- El compartimento del medio de transporte debe estar hecho de material apropiado para el transporte de alimentos, impermeable y fácil limpieza.
- Debe garantizar la temperatura evitando exponer los alimentos a temperaturas inadecuadas: muy altas (calor) o muy bajas (frías), por lo que es necesario mantenerlos calientes según el tipo de alimentos/preparaciones, así como refrigeradas o al ambiente hasta el consumo cuando el tiempo de transporte sea superior a una hora y/o de conformidad con las operaciones necesarias para controlar la multiplicación bacteriana.
- Debe ser limpiado e higienizado después de cada tiempo de comida, para evitar la contaminación cruzada.

Importante considerar:

- El transporte puede constituir una fuente de contaminación y/o una fase de multiplicación bacteriana cuando no cumple con la limpieza y desinfección correspondiente.
- El lugar o espacio de la preparación de los alimentos deberá estar lo más cerca posible de los Centros de Desarrollo Infantil, para evitar que se deterioren a causa del transporte por largas distancias.

b. Infraestructura o espacio de preparación de los alimentos

El proveedor-contratista deberá preparar los alimentos fuera del Centro de Desarrollo Infantil, mismo que debe garantizar condiciones de salubridad e higiene en las instalaciones y pasar por una revisión y aprobación del Analista Junior del Centro de Desarrollo Infantil del Distrito y Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil.

La infraestructura o espacio de preparación de alimentos debe cumplir, con los siguientes parámetros:

- El espacio exclusivo para la preparación de los alimentos y su infraestructura debe ser resistente contra agentes externos, con acceso directo y fácil movilización de los manipuladores de alimentos.
- En el área de preparación de alimentos disponer de mesones y lavabos y/ofregadero de fácil limpieza y con el material de aseo para los manipuladores y material de aseo para los utensilios de cocina.
- El piso, techo, paredes y ventanas deben ser de material liso que permita la limpieza e higienización; las puertas equipadas con barrederas o mallas antiplagas, para impedir el ingreso de vectores, polvo y/o basuras.
- El espacio debe garantizar iluminación y ventilación natural o artificial adecuada.
- Las instalaciones eléctricas protegidas y la iluminación artificial protegida de explosiones (focos).
- Disponibilidad de baño sin comunicación directa con el área de preparación, equipado con lavabo y vestidores para los manipuladores.
- Baño con disponibilidad de material de aseo: jabón líquido, desinfectante de manos y toallas desechables.
- El cilindro de gas deberá estar en lo posible fuera del lugar de preparación de los alimentos como medida de prevención de accidentes.
- Los desagües serán funcionales y deben permitir el flujo normal de aguas servidas y su correspondiente protección.
- Disponibilidad de trampa de grasa y campana.
- Disponibilidad de instrumentos de medición: reloj, balanza y termómetro.
- Su interior y alrededores se mantendrán limpios y libres de agentes contaminantes de plagas y fauna nociva.

c. Equipos, muebles y útiles

Disponibilidad de equipamiento, mobiliario y utensilios de cocina en contacto con los alimentos, con diseños que permiten la limpieza y en cantidades suficientes.

- Operaciones de limpieza de los equipos y mobiliario se realizan diariamente para asegurar el mantenimiento de las condiciones higiénicas y sanitarias.
- Disponibilidad de utensilios de cocina de acero inoxidable y de acuerdo a la edad de las niñas y niños en el Centro de Desarrollo Infantil para la distribución y consumo de alimentos.
- Disponibilidad de utensilios de cocina de acero inoxidable para el transporte de las preparaciones y/o alimentos a los Centros de Desarrollo Infantil y protegidos con papel fil o papel transparente.
- Los utensilios de cocina utilizados para el transporte y consumo deben ser lavados, secados y guardados luego de cada tiempo de comida.

- Los utensilios de cocina utilizados para el almacenamiento y conservación de los alimentos deben estar identificados, ser lavados, desinfectados, secados semanalmente.
- Productos de limpieza y desinfección del: espacio, equipos, mobiliario, utensilios y personal ubicados en un lugar reservado, exclusivo e identificado tanto en el espacio de preparación de alimentos como en el Centro de Desarrollo Infantil.
- Uso de productos de limpieza y desinfección con registro sanitario.
- Disponibilidad de paños desechables para superficies en contacto con los alimentos en el lugar de preparación de alimentos y en el Centro de Desarrollo Infantil.
- No está permitido la utilización de utensilios de cocina tipo plástico para el transporte y consumo de alimentos.

d. Control integrado de plagas

- La construcción, instalaciones, equipos, mobiliario y utensilios libre de insectos y roedores.
- Uso de productos de control de plagas con registro sanitario.
- Realizar acciones previas y posteriores a la fumigación en el espacio del servicio de alimentación externalizado.
- El control de plagas realiza una empresa y/o institución especializada al menos dos veces al año.

e. Suministro de agua

- El lugar de preparación de alimentos dispone de suministro permanente de agua potable o en caso de no disponer debe realizar los procesos de tratamiento recomendados.
- Contar con cisterna o un depósito de agua construido y recubierto con material que no comprometa la calidad de agua, esto en el caso de existir problemas en el suministro permanente del agua.

f. Gestión de Residuos

- Disponer de recolectores de basura que permiten una fácil limpieza y transporte.
- Disponer de recolectores de basura con tapa y accionadas sin contacto manual, identificadas y equipadas con funda plástica en: el espacio de preparación de alimentos, baños de manipuladores y área de recepción-distribución de alimentos en el Centro de Desarrollo Infantil.
- Diariamente deben ser eliminados y/o recogidos y eliminados los residuos de: baños y espacio de preparación de alimentos, así como de área de recepción y distribución de alimentos en el Centro de Desarrollo Infantil.

g. Manipuladores (personal)

- Los manipuladores deben tener conocimientos y experiencia en la preparación de alimentos.
- El proveedor contratado debe garantizar el número suficiente de manipuladores para

garantizar el servicio comprometido.

- Garantizar la presencia permanente de al menos un manipulador de alimentos en el Centro de Desarrollo Infantil para: recepción y la distribución de los alimentos a las niñas y niños, así como para los procesos de limpieza e higiene de los espacios de recepción y distribución de alimentos en el Centro de Desarrollo Infantil y su mobiliario utilizado; lavado y desinfección de utensilios de cocina en cada tiempo de comida.
- Los manipuladores cumplen con los dos controles de salud al año, en los que se incluye pruebas y exámenes de salud (sangre, heces y orina)
- Los manipuladores cuentan con uniforme completo, de color claro, en buen estado y limpio.
- Los manipuladores utilizan calzado adecuado, cerrado, limpio y antideslizante.
- Los manipuladores garantizan la higiene y cuidado personal integral.
- Los manipuladores no deben ingerir bebidas alcohólicas, fumar o consumir sustancias estupefacientes y psicotrópicas o consumir alimentos al momento de servir los alimentos.
- La ropa y artículos personales de los manipuladores están guardados fuera del lugar de preparación de alimentos y en canceles personales.
- Los manipuladores llevan el cabello recogido, uñas cortas, sin anillos, reloj, manillas, aretes y otros accesorios.
- Se debe aislar a manipuladores que presente problemas de salud.
- La responsable del espacio de preparación de alimentos, entrega la mascarilla, mandil y malla de cabello a los visitantes al espacio de preparación de alimentos.
- Personal de limpieza de baños y de preparación de alimentos, en el área de recepción y distribución de alimentos en el Centro de Desarrollo Infantil dispone de uniforme diferenciado para el efecto.
- El proveedor, la empresa u organización es responsable de que los trabajadores encargados de la preparación y distribución de la alimentación, dispongan de buena salud, y que todos los servicios prestados cuenten con una salubridad total; conforme a la ética que el servicio de alimentación requiere.
- Los manipuladores de alimentos deben lavarse e higienizarse las manos frecuente y adecuadamente para el montaje de los recipientes, deben estar debidamente uniformados, no hablar, no toser o respirar fuertemente por encima de las preparaciones y/o alimentos.

h. Materias primas (alimentos)

- La recepción de alimentos se realiza en áreas limpias y desinfectadas.
- Durante la recepción de alimentos crudos se realiza la inspección previa de los alimentos.
- Cuentan con suficientes estantes, refrigeradores y/o congeladores.
- Los alimentos almacenados, refrigerados y congelados se encuentran etiquetados y con fecha de ingreso y caducidad.

- Se cumple con las normas de almacenamiento, refrigeración y congelación de los alimentos.
- Los estantes y otros recipientes están ubicados a 30 cm del suelo y 10 cm de la pared y se mantienen siempre limpios y exentos de contaminación.
- Los alimentos no deben estar en contacto con alimentos de animales, sustancias químicas, materiales de limpieza y otros que puedan causar contaminación.
- No mantener junto los alimentos crudos con los preparados (cocidos)
- Los alimentos procesados una vez abiertos, deben almacenarse y mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las normas de almacenamiento detalladas en el mismo.
- Los alimentos crudos adquiridos a granel se almacenarán cada uno en un recipiente con tapa y rotulado, y colocados en armarios o en alacenas.
- Los alimentos perecederos o crudos leguminosas, verduras, legumbres deberán almacenarse y conservarse en recipientes individuales y limpios, colocados preferentemente en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro.
- Todos los espacios cerrados, armarios, repisas, alacenas, estanterías empleadas para almacenar y conservar los alimentos deberán ser de material de fácil limpieza y desinfección.
- Para la aplicación de existencias de alimentos deberá utilizarse el principio de que el primero en llegar será el primero en salir o utilizarse. (PEPS).
- Los alimentos procesados deben contar con el Registro Sanitario otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional y su fecha de consumo deberá estar vigente.
- Todas las sustancias desinfectantes y de limpieza estarán almacenadas en un lugar específico, con su respectivo rotulo y fuera del contacto directo con alimentos crudos y/o procesados.
- Se utilizará exclusivamente leche entera para el consumo por parte de las niñas y niños en los Centros de Desarrollo Infantil.

i. Preparación de alimentos

- Las materias primas, ingredientes (alimentos y/o productos), envases y utensilios de cocina deben ser los adecuados para la preparación de los alimentos.
- Cuentan con al menos 4 tablas de picar de diferentes colores para los distintos tipos de alimentos y los manipuladores conocen su uso.
- El tratamiento térmico o cocción de los alimentos cárnicos garantiza su completa cocción.
- Los aceites y grasas de frituras lo utilizan una sola vez.
- Los alimentos congelados se mantienen en refrigeración hasta ser utilizados.
- Se mantienen los alimentos en refrigeración o congelación por tiempos adecuados (refrigeración 5 días y congelación hasta 15 días).
- Los alimentos en refrigeración y congelación se encuentran bien empaquetados y

envasados.

- Utilizan los ingredientes adecuados para la desinfección de frutas y verduras.

j. Servicio en el Centro de Desarrollo Infantil

- ✓ El área de recepción de alimentos asignada en el Centro de Desarrollo Infantil es exclusiva y debe estar limpia y organizada.
- ✓ La entrega de los tiempos de comida o alimentación se cumple de acuerdo a los horarios y planificación del menú vigente.

k. dirección de entrega del servicio

Cuadro Nro. 11

| Detalle | |
|-------------------|--|
| Provincia: | Pichincha |
| Ciudad: | Quito, distrito metropolitano |
| Parroquia: | Atahualpa / Habaspamba |
| Calle: | Calle Inti-Nān SN las Totas, barrio el Progreso CDI "Niños Floreciendo" y extensión CDI barrio Piganta calle principal S/N |

Fuente: Administrador del TR

l. Gestión Documental

La gestión documental hace referencia tanto a los documentos que debe permanecer en el local del proveedor y en el Centro de Desarrollo Infantil y se describen los siguientes:

- El proveedor contratado y el Coordinador/a cuentan con la "Normativa del Servicio de Externalización y sus anexos, tanto en el espacio de preparación de alimentos como en el Centro de Desarrollo Infantil.
- El proveedor contratado y el Coordinador/a Centro de Desarrollo Infantil cuentan con la planificación del ciclo de menús, revisados, aprobados y firmados, por el proveedor y el Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil.
- En el local de preparación de alimentos y en el Centro de Desarrollo Infantil se encuentra el cartel de semaforización actualizado a la fecha y con el correspondiente plan de mejoras.
- El proveedor cuenta con la carpeta de documentos de los manipuladores y los respaldos de capacitaciones.
- El Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil registra por tiempo de comida la recepción de los alimentos y/o preparaciones en la ficha diaria y lo legaliza con su firma y de la responsable de la distribución de alimentos.
- El proveedor dispone de la carpeta en donde se registra: el mantenimiento programado y periódico de los equipos y utensilios de cocina.
- El proveedor cuenta con los documentos de registro de calibración de instrumentos de

medición (termómetro y balanza)

- El proveedor cuenta con los registros de limpieza y desinfección de las instalaciones, así como del control de vectores y plagas.
- El proveedor cuenta con los documentos de registros de limpieza e higienización del tanque de reserva y/o cisterna si dispone de la misma.
- En el local de preparación de alimentos y distribución de alimentos se cuenta con el cartel de lavado de manos y el registro de desinfección de las mismas.

6.4 Recepción y distribución de los alimentos en los Centros de Desarrollo Infantil

a. Recepción de alimentos/preparaciones en el Centro de Desarrollo Infantil

- Los alimentos y/o preparaciones deben ser recibidas de acuerdo a los tiempos de consumo, en ningún caso en un solo tiempo (mañana).
- El Centro de Desarrollo Infantil debe asignar un lugar exclusivo para la recepción de los alimentos, que en este caso son los espacios de la anterior cocina.
- Las preparaciones frías deben ser colocadas en la refrigeradora o heladera hasta el momento de la distribución, por prevención.
- Verificar las temperaturas de entrega-recepción de las preparaciones que deben estar de acuerdo con el tipo de preparaciones y las temperaturas recomendadas.
- El Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil es la responsable de la recepción diaria de los alimentos y/o preparaciones según los tiempos de comida establecida y el menú aprobado.
- En base a la planificación del menú diario procederá a verificar el cumplimiento de cada una de las preparaciones establecidas para cada tiempo de comida.
- Procederá a verificar la calidad de las preparaciones, especialmente de aquellas que son cocidas para determinar que no presenten observación alguna en cuanto a su sabor, olor, color, textura, consistencia y otros. Registrar en el formato **"FICHA DIARIA DE RECEPCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN"**
- En el caso de identificar observaciones en las características organolépticas de los alimentos y/o preparaciones durante la recepción, deberá suspender la distribución a las niñas y niños y notificar inmediatamente al proveedor con copia al Técnico Distrital, para que se proceda con el inmediato reemplazo del alimento y/o preparación correspondiente.

b. Distribución de alimentos/preparaciones en el Centro de Desarrollo Infantil

- Los espacios donde se colocan los recipientes y utensilios empleados para la distribución, deben ser debidamente lavados con agua más detergente y desinfectados posteriormente por parte del proveedor del servicio de alimentación contratado.
- Los manipuladores que sirven los alimentos deben lavarse las manos previamente, y estar uniformados con: cofia, guantes y mascarillas descartables y no deben toser, hablar o respirar fuertemente sobre los alimentos. Evitar tocarlos con las manos.
- Los alimentos deben permanecer cubiertos en los intervalos de la distribución,

especialmente en el almuerzo.

- Es responsabilidad del manipulador entregar al Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil o en caso especiales a una educadora una porción de las preparaciones y/o alimentos para su verificación y valoración organoléptica.
- Los manipuladores que se encuentran en el Centro de Desarrollo Infantil no pueden distribuir los alimentos a las niñas y niños si no se cumple con la verificación organoléptica o autorización del Coordinador /a o su delegado en casos especiales.
- Los manipuladores deben servir las preparaciones y/o alimentos a las niñas y niños la porción establecida según el grupo de edad al que corresponden las niñas y niños.
- El personal del proveedor del servicio de alimentación distribuirá los alimentos a las niñas y niños según los grupos de edad o salas, para lo cual se apoyará de la educadora de Desarrollo Infantil Integral responsable del grupo de edad.
- Las educadoras del Centro de Desarrollo Infantil responsables de la atención y cuidado de las niñas y niños en los momentos de comida deben portar la malla del cabello.

c. Ropa De Trabajo, Presentación General Y Obligaciones Del Personal

- En todos los casos el personal contará con identificación donde se visualice datos personales y fotografía actualizada.
- Todo el personal deberá contar con uniformes completos: gorro, malla para el cabello, delantal de protección y guantes para la manipulación de alimentos, zapatos antideslizantes. El personal deberá guardar la presentación y asepsia de los uniformes en todo momento.
- El personal deberá precautelar la higiene personal integral: manos limpias, uñas cortas sin esmalte laborar sin maquillaje, cabello recogido, no tener barba ni bigote (en caso de llevar barba o bigotes se deberá cubrir con un protector de boca y barba según sea el caso), no portar accesorios como anillos, pulseras, aretes u otros objetos que pudieran presentar un riesgo en la presentación del servicio.
- El proveedor realizará anualmente exámenes médicos a todo el personal tales como: biometría hemática completa, serología (VDRL) y microscópico de orina, coproparasitario, coprocultivo y examen médico general.
- El personal que labora en las áreas de preparación y entrega de alimentos deberá cumplir con las siguientes responsabilidades:
 - ✓ No fumar y ni consumir alimentos o bebidas en estas áreas.
 - ✓ No permitir el acceso de personas extrañas a las áreas de preparación de alimentos sin la debida protección y precauciones.

6.5 Seguimiento y control del servicio de alimentación

La Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral, a partir de la implementación de externalización del servicio de alimentación en febrero 2013, se ha preocupado por la mejora continua de la alimentación que reciben las niñas y los niños en los Centros de Desarrollo Infantil, es así que en

el año 2015 se implementa la aplicación mensual de la ficha de Buenas Prácticas de Manufactura, derivada del manual de BPM, que establece como principal objetivo garantizar alimentación inocua y parte de las BPM son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano y que es obligatorio en todo servicio público y privado.

6.6 Aplicación mensual de la Ficha de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

- La ficha BPM incluye los 11 capítulos de las Buenas Prácticas de Manufactura, que se describe en las normas y condiciones del servicio de alimentación que debe cumplir el proveedor del servicio de alimentación contratado, cada uno de los capítulos contiene ítems, que el Coordinador/a debe verificar su cumplimiento, asignando al cumplimiento el número **UNO (1)** y al no cumplimiento el **CERO (0)**, con la finalidad de facilitar la sumatoria y determinar la semaforización del capítulo así como del servicio.
- La aplicación de la ficha BPM se la debe hacer sin previo aviso al proveedor y en diferente horario, en caso de que el mismo proveedor entregue la alimentación además de un Centro de Desarrollo Infantil, se deberá coordinar entre los/las Coordinadoras de los Centros de Desarrollo Infantil para la aplicación de la ficha y evitar doble aplicación, resultados y confusiones.
- La ficha BPM debe permanecer en la carpeta en el Centro de Desarrollo Infantil y una copia en el local del proveedor; y si existe más de un Centro de Desarrollo Infantil deben contar con la misma información.

6.7 Semaforización de resultados de la aplicación de la ficha BPM

La semaforización es una estrategia de valoración de la calidad a través de la calificación cuantitativa del servicio de alimentación que se determina según el cumplimiento de los ítems de la ficha BPM y los parámetros son:

- Menos del 40% de cumplimiento del capítulo o servicio, se le asigna el color **Rojo**, que lo define como proveedor crítico.
- Entre el 41 a 55% de cumplimiento del capítulo o servicio total se le asigna el color **Naranja**, que lo determina como proveedor regular.
- Entre el 56 al 80% de cumplimiento del capítulo o servicio total se le asigna el color **Amarillo**, que lo define como proveedor bueno.
- Más del 80% de cumplimiento del capítulo o servicio total se le asigna el color **Verde**, lo que significa que el proveedor es muy bueno.

Es obligación del Coordinador/a Territorial semaforizar cada capítulo y en forma general el servicio y registrar la calificación en el cartel de mejoramiento continuo desemaforización, tanto en el local del proveedor como en el Centro de Desarrollo Infantil, mismo que debe estar ubicado en un lugar visible. Anexo 3 (Ficha Verificación de Calidad BPM)

6.8 Acciones de intervención según semaforización

De acuerdo a la semaforización alcanzada por el proveedor de alimentación contratado se sigue los siguientes pasos:

- Cuando el valor es inferior al 40% de cumplimiento en forma general, es obligación del Director Distrital notificar a la entidad firmante (GAD, OSC, ER) del convenio con el MIES su responsabilidad de dar por terminado el contrato del servicio de alimentación contratado.
- Cuando el valor es inferior al 40% de cumplimiento en forma general, es obligación del Director Distrital notificar al proveedor del servicio de alimentación contratado en caso de los Centros de Desarrollo Infantil de atención directa y emblemático del MIES, la terminación del contrato.
- Cuando los valores alcanzados por el proveedor están entre 41 hasta el 99% de cumplimiento, es obligación del Coordinador/a Territorial y el proveedor elaborar el plan de mejoras, basado en los ítems incumplidos, priorizando inmediatamente acciones de higiene e inocuidad alimentaria y además debe contar con el respectivo cronograma de cumplimiento. Anexo 4 (**Ficha de Mejora Continua de Alimentación**)
- Es obligación del Coordinador/a Territorial realizar seguimiento al cumplimiento de las actividades y compromisos descritos en el plan de mejora según el cronograma establecido, para lo cual deberá asistir al local del proveedor más de una vez en el mes.
- El personal técnico del MIES (nacional, zonal o distrital) en sus visitas técnicas de seguimiento realizarán verificación a todo el proceso a través de la ficha BPM aplicada por el Coordinador/a Territorial y el plan de mejoras implementado

7. PRESUPUESTO REFERENCIAL

El presupuesto referencial para la adquisición de alimentos preparados y entrega de 4 ingestas a los niños y niñas es de \$ 14.427,36 catorce mil cuatrocientos veinte y siete con 36/100 dólares de los Estados Unidos de Norteamérica. El valor unitario por cada ingesta se aprecia en el siguiente cuadro.

Cuadro Nro. 12

| Meses | Frecuencia | Asistencia de niños | Precio por ashesión | N. de Ingestas al mes | Presupuesto |
|-------------------------|------------|---------------------|---------------------|-----------------------|---------------------|
| Febrero | 50% | 18 | 3,44 | 19 | \$ 1.176,48 |
| Marzo | | | | 22 | \$ 1.362,24 |
| Abril | | | | 20 | \$ 1.238,40 |
| Mayo | | | | 20 | \$ 1.238,40 |
| Sub Total 1: 50% | | | | 81 | \$ 5.015,52 |
| Junio | 100% | 36 | 3,44 | 22 | \$ 2.724,48 |
| Julio | | | | 21 | \$ 2.600,64 |
| Agosto | | | | 11 | \$ 1.362,24 |
| Septiembre | | | | 22 | \$ 2.724,48 |
| sub Total 2: 100% | | | | 76 | \$ 9.411,84 |
| TOTAL | | | | 157 | \$ 14.427,36 |

Fuente: Administrador de TF

8. PLAZO DE LA CONTRATACIÓN

El plazo de ejecución esta contado a partir de la fecha suscripción del contrato. Debiendo señalar que el servicio se realizara los días hábiles (lunes - viernes) y/o de acuerdo a lo dispuesto por el MIES.

9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

El pago se lo realizará de manera mensual previa presentación de la factura por partedel contratista dentro de los cinco (5) días hábiles posteriores a la entrega del servicio **siempre y cuando el MIES deposite los recursos económicos en la cuenta de la Organización**, caso contrario el pago se realizará una vez que se cuente con recursos; para el pago será necesario la presentación del informe favorable del Administrador del Contrato, , informe de asistencia de los niños, ficha de recepción diaria de alimentos, FACTURACION ELECTRONICA.

Con el fin de precautelar los intereses institucionales del MIES y por ende de la Entidad Contratante, el pago de la alimentación se lo realizará por CONSUMO, es decir, por el número de servicio de alimentación recibido por día y no por cantidades fijas mensuales.

10. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- El personal responsable de la manipulación y preparación de alimentos del proveedor contratado deberá cumplir con las normas y condiciones a aplicarse en el servicio contratado.
- Asegurar y facilitar el ingreso del Coordinador/a Territorial y/o personal técnico de desarrollo infantil distrital, zonal o nacional del MIES y/o Instituciones del Estado para realizar las inspecciones de las instalaciones destinadas a la preparación de los alimentos.
- Reemplazar inmediatamente el alimento y/o preparación que presenta observación en

alguna de sus características organolépticas identificadas en la recepción de alimentos por parte del Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil.

- Cumplir con los acuerdos y compromisos del plan de mejoras en el tiempo establecido en la aplicación de la Ficha BPM por parte del Coordinador Territorial.
- Garantizar la disponibilidad de vajilla de acero inoxidable de acuerdo a la edad de las niñas y niños para el consumo de los alimentos (taza, vaso, plato soper, plato tendido, repostero, cuchara soper y cucharita)
- Reponer en los Centros de Desarrollo Infantil los porcionadores de alimentos para los procesos de distribución de las preparaciones y/o alimentos, de acuerdo a lo establecido en la presente normativa.
- Notificar al Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil en casos de proceder con reemplazo de alimentos por no disponibilidad en el mercado u otro factor.
- Cumplir al menos con una capacitación semestral sobre alimentación, nutrición, manipulación alimentos e inocuidad alimentaria.
- Informar al contratante, Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil, Coordinador Territorial y Analista Distrital de Centro de Desarrollo Infantil en caso de cambio de personal y especialmente del local de la preparación de alimentos, para contar con la inspección y aprobación correspondiente.

11. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

- Contratar el servicio de alimentación considerando el cumplimiento de todas las normas y condiciones establecidas en el Acuerdo Ministerial No. 089 del 25 de abril de 2019 que oficializa el protocolo de externalización del servicio de alimentación.
- Realizar seguimiento al cumplimiento de las normas y condiciones del servicio de alimentación contratado.
- Apoyar y acompañar el cumplimiento del plan de mejoras establecida conjuntamente con el Coordinador/a Territorial en el marco de la estrategia de semaforización para el mejoramiento continuo del servicio de alimentación.
- Gestionar conjuntamente con los proveedores capacitaciones para los manipuladores de alimentos en instancias del Estado u autogestión.
- Realizar seguimiento, apoyo y asistencia técnica al cumplimiento del protocolo de la externalización del servicio de alimentación, lineamientos, protocolos y procedimientos establecidos por el Ministerio de Inclusión Económica y Social en concordancia con las políticas del Ministerio de Salud Pública.

12. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

La metodología de evaluación será la de “Cumple o no cumple” y “Por puntaje”

Se realizará la verificación de los documentos y requisitos mínimos solicitados en el pliego, aquellas ofertas que cumplan integralmente esta metodología serán evaluadas de acuerdo a los criterios de inclusión.

13. REQUISITOS MÍNIMOS

Los Oferentes tendrán que cumplir los siguientes requisitos mínimos:

Cuadro Nro. 13

| PARAMETRO | CUMPLE | NO CUMPLE |
|---|--------|-----------|
| Carta de presentación y compromiso | | |
| Datos generales del oferente | | |
| Tabla de cantidades y precios | | |
| Nómina de socios, accionistas o partícipes mayoritarios de personas jurídicas | | |
| Listado de socios o empleados | | |
| Adhesión a los términos y condiciones económicas del procedimiento | | |
| Equipo mínimo requerido | | |
| Personal Mínimo Requerido | | |
| Experiencia del Personal Mínimo Requerido | | |
| Capacitación del personal mínimo requerido | | |
| Experiencia Oferente | | |

Fuente: Administrador de TR

13.1 Personal mínimo requerido, experiencia y capacitación

Cuadro Nro. 14

| Cantidad | Personal | Experiencia |
|----------|---------------------------|--|
| 1 | Cocinero o jefe de cocina | Experiencia comprobada de al menos un año en servicios de preparación de alimentos. Certificado de Salud vigente otorgado por el MSP o por centro de salud privado. |
| 2 | Ayudante de cocina | Experiencia comprobada de al menos seis meses en servicios de preparación de alimentos. Certificado de Salud vigente otorgado por el MSP o por centro de salud privado. |

13.2 Equipo mínimo requerido

- 1 cocina industrial
- 1 congelador
- 1 refrigerador
- 1 horno
- 1 licuadora semi industrial o 2 licuadoras domésticas
- 1 batidora

Menaje:

- Ollas y sartenes, menaje menor
- Menaje de cocina de acero inoxidable
- Vajilla para el servicio (adecuada para niños y niñas de 1 a 3 años), el material de la vajilla será de acero inoxidable. La calidad de la vajilla deberá garantizar que por deterioro o rotura no lastime a ningún usuario ni operario. Además, el material de elaboración no deberá interferir en la calidad de los alimentos.
- Utensilios de acero inoxidable para el traslado de alimentos desde el lugar de preparación hasta el CDI.
- Cubertería de acero inoxidable.
- Tablas de picar alimentos
- Vasos de acero inoxidable

Nota: Los oferentes deberán adjuntar a la oferta una declaración escrita (no notariada) o compromiso de uso, arriendo o adquisición de que cuentan con los equipos y menaje solicitado, adicionalmente se deberá adjuntar el archivo fotográfico de los mismos.

14. PARÁMETROS INCLUSIVOS DE EVALUACIÓN

Cuadro Nro. 15

| ASOCIATIVIDAD | |
|---|---------|
| TIPOS DE OFERENTES | Puntaje |
| Grupo 1.- Organizaciones de economía popular y solidaria conformadas en los sectores comunitarios, asociativos y cooperativos. | 60 |
| Grupo 2.- Unidades económicas populares (persona natural) | 10 |
| Grupo 3.- Artesanos | 25 |
| Grupo 4.- Micro y pequeñas unidades productivas | 5 |

Fuente: (Resolución 092 del SERCOP)

Para comprobar los principios de la EPS, se debe revisar los resultados obtenidos en el Registro Único de Economía Popular y Solidaria - RUEPS, conforme a lo establecido en la normativa legal y vigente.

Cuadro Nro. 16

| Parámetros de Inclusión | Porcentaje |
|-------------------------|------------|
| Asociatividad | 60% |
| Calidad | 5% |
| Criterios de igualdad | 35% |

Fuente: (Resolución 092 del SERCOP)

a. Asociatividad:

Se otorgará un puntaje mayor a los oferentes de un modelo asociativo que permita la participación efectiva de los actores de la Economía Popular y Solidaria, a fin de presentar una oferta de producción nacional; sin restringir la participación efectiva de artesanos, micro y pequeños productores de la zona.

b. Calidad:

Se evaluará en base al cumplimiento de las condiciones establecidas en la ficha de Buenas Prácticas de Manufactura BPM, experiencia del proveedor y personal técnico; con un puntaje de **hasta (5) puntos**.

Cuadro Nro. 17

| Parámetros de Evaluación | Calificación máxima |
|---|---------------------|
| 1. Requisitos técnicos | |
| Transporte | 1 |
| Infraestructura o espacio de preparación de los alimentos | 1 |
| Equipos, muebles y útiles | 0.5 |
| Control integrado de plagas | 0.5 |
| Suministro de agua | 1 |
| Gestión de Residuos | 0.5 |
| Manipuladores (personal) | 0.5 |
| TOTAL | 5 |

Fuente: (Resolución 092 del SERCOP)

c. Criterios de Igualdad.

Este parámetro permitirá priorizar la compra inclusiva a los oferentes que cuenten con miembros que acrediten los siguientes criterios de igualdad: identidad de género, intergeneracional, pueblos y nacionalidades, personas con discapacidades y de movilidad humana; el puntaje máximo que se otorgarán por criterio de igualdad no excederá de 20 puntos, sin perjuicio de que el oferente acredite más de un criterio de igualdad, de acuerdo a lo siguiente:

Cuadro Nro. 18

| CRITERIOS | PUNTAJE |
|---|---------|
| Intergeneracional | 20 |
| Persona con discapacidad | 10 |
| Beneficiarios del Bono de Desarrollo Humano | 5 |
| Igualdad de Genero | 5 |

Fuente: (Resolución 092 del SERCOP)

El puntaje máximo que se otorgará por este criterio de igualdad no excederá de veinte (20) puntos. Sin perjuicio de que el oferente acredite más de un criterio de igualdad. Los criterios de discapacidad e igualdad de género otorgarán una puntuación adicional a la alcanzada por el oferente.

Intergeneracional

Se otorgará diez (10) puntos a los oferentes que tengan al menos 4% de personas mayores de 65 años como socio trabajador, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva; para lo cual deberán presentar la cédula de ciudadanía, adicionalmente se presentará la nómina de socios o la planilla del IESS para verificación. (Resolución 092 del SERCOP)

Se otorgarán diez (10) puntos a los oferentes que tengan al menos el cuatro por ciento (4%) de persona entre 18 y 29 años como socio o trabajador, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva; para lo cual deberán presentar la cédula de ciudadanía, adicionalmente se presentará la nómina de socios o la planilla del IESS para Verificación. (Resolución 092 del SERCOP)

Personas con discapacidad

Se otorgarán diez (10) puntos a los oferentes que cuenten con al menos el cuatro por ciento (4%) de personas con discapacidad como socio o trabajador, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva; para lo cual, deberá presentar el carnet de discapacidad otorgado por la entidad pública competente. (Resolución 092 del SERCOP)

Beneficiarios del bono desarrollo humano

Se otorgarán cinco (5) puntos a los oferentes que cuenten con al menos el cuatro por ciento (4%) de personas como socio o trabajador, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva; para lo cual, deberá presentar la certificación de ser usuario del Bono de Desarrollo Humano. (Resolución 092 del SERCOP)

Igualdad de género

Se otorgarán cinco (5) puntos a los oferentes que estén conformados con al menos el sesenta y cinco por ciento (65%) de mujeres, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva; para lo cual deberá presentar la nómina de socios o la planilla del IESS para Verificación. (Resolución 092 del SERCOP)

14.1 Otros parámetros de evaluación

En caso de una paridad de resultados, con la finalidad de evitar la selección automática se procederá a realizar una evaluación de los siguientes criterios.

Cuadro Nro. 19

| CRITERIOS | PUNTAJE |
|---|---------|
| Cercanía al CDI | 5 |
| No posee concentración de contratos de igual u otro valor. | 5 |
| Emprendimientos generados con el Crédito de Desarrollo Humano. | 5 |
| Oferente de la Economía Popular y Solidaria, registrado en el RUEPS, conforme a la normativa legal y vigente. | 5 |
| Puntaje mayor obtenido en la prestación del servicio externalizado en el año anterior. | 5 |
| Compra de al menos un 10% del monto monetario total de los productos alimenticios inocuos (seguros) a los productores y comerciantes del Bono y Crédito de Desarrollo Humano. | 10 |

Fuente: Administrador de TR

15. VIGENCIA DE LA OFERTA

Cronograma del presente procedimiento

Cuadro Nro. 20

| Etapa | Fecha |
|---|-------|
| Publicación y convocatoria | |
| Socialización y periodo de preguntas, respuestas y aclaraciones | |
| Fecha límite para la adhesión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas | |
| Fecha límite para la presentación y verificación del cumplimiento requisitos mínimos y convalidación de errores | |
| Fecha límite para adjudicación | |

Fuente: SERCOP: Servicio Nacional de Contratación Pública

16. GARANTÍAS

Dependiendo del monto de contratación las entidades contratantes deberán solicitar a los proveedores la respectiva emisión de garantías de acuerdo al numeral 2.18 inciso primero del servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP)

16.1 Infracciones, sanciones y multas

Cuadro Nro. 21

| Infracciones | Multa |
|---|---|
| Por la no prestación del servicio | 1 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada día de servicio no prestado. |
| Por el cambio en los menús por la entidad contratante sin la debida autorización de la coordinadora del CDI | 0.25 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada cambio |
| Por el incumplimiento en el horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante. | 0.05 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada día de incumplimiento. |
| Por el incumplimiento de las condiciones de la ficha BPM. | Multa del 0.25 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato, si el rango de calificación de la ficha BPM está en 57% al 79%. |
| | Multa del 0.05 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato, si el rango de calificación de la ficha BPM está en 41% al 56%. |
| Ante el incumplimiento del proveedor respecto de la ficha BPM con un porcentaje menor al 40%. | La entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido, para tales fines la entidad contratante se registrará a los establecido en los artículos 94 y 95 de la LOSNCP. |

Fuente: Ficha técnica: Servicio Nacional de Contratación Públicas

17. TIPO DE CONTRATACIÓN: FERIAS INCLUSIVAS

Código CPC

632300012 "Preparación de alimentos y servicios de suministro prestados por encargo a casas particulares, suministro de comidas preparadas para banquetes, en el propio local o en otras instalaciones. Se puede incluir también el servicio de la comida"

18. ADJUDICACIÓN

De conformidad a la Resolución No. RE-SERCOP-2016-0000072, **Art. 346.- Adjudicación;** esta entidad contratante adjudicará el respectivo contrato a él o los oferentes adjudicados para la prestación de servicios, que hayan cumplido con las condiciones de participación, considerando el orden de prelación del puntaje obtenido en la calificación de los criterios de inclusión; pudiendo la entidad contratante adjudicar a él o los proveedores que obtengan la mayor puntuación.

En caso de que se tratase de varios proveedores el monto adjudicado a cada uno será definido por la entidad contratante en función de sus capacidades para fabricar y entregar los bienes o prestar el servicio en los plazos establecidos.

19. ADMINISTRADOR DE CONTROL Y SUPERVISIÓN

El Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Atahualpa (Habaspamba) designará como administrador del contrato a la comisión de Inclusión Social, quien velará por el cabal y oportuno cumplimiento de las obligaciones contractuales. A su vez la Coordinadora del Centro de Desarrollo Infantil (CDI) debe llevar el control y supervisión del servicio prestado.

Para el presente proceso se recomienda designar como miembros de la comisión técnica:

| ACTIVIDAD | RESPONSABLE | CARGO | FIRMA |
|--------------------------|-----------------------------------|---|-------|
| Elaborado por: | Sr. Gómez Almeida Ricardo Rene | Comisión de inclusión social, salud y apoyo a la legalización de tierras. | |
| Revisado y Aprobado por: | Ing. Tairo de la Torre | Presidente del GAD parroquial Atahualpa | |

Lugar y fecha: Atahualpa a 21 de febrero de 2022