

**TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN PARA LOS TRES CIBV EMBLEMATICOS DE ATENCION
DIRECTA DE LA DIRECCION DISTRITAL 01D04 CHORDELEG – GUALACEO –
MIES**

ANTECEDENTES

La Constitución de la República del Ecuador del año 2008, art. 44 establece que “El Estado la sociedad y la familia promoverán de forma prioritaria el desarrollo integral de las niñas, niños y adolescentes, y asegurarán el ejercicio pleno de sus derechos; se atenderá al principio de su interés superior y sus derechos prevalecerán sobre los de las demás personas. Las niñas, niños y adolescentes tendrán derecho a su desarrollo integral, entendido como proceso de crecimiento, maduración y despliegue de su intelecto y de sus capacidades, potencialidades y aspiraciones, en un entorno familiar, escolar, social y comunitario de afectividad y seguridad. Este entorno permitirá la satisfacción de sus necesidades sociales, afectivo – emocionales y culturales, con el apoyo de políticas intersectoriales nacionales y locales”.

La Constitución de la República del Ecuador del año 2008, Art. 45 establece: “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 su 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 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.

Mediante Decreto Ejecutivo No. 1356 de 12 noviembre de 2012, el Econ. Rafael Correa, Presidente Constitucional de la República, decreta: “Intégrese al Ministerio de Inclusión Económica y Social el Instituto de la Niñez y la Familia – INFA y el Programa de Protección Social (PPS).”

En el referido Decreto, Art. 4, Disposición Transitoria Segunda, se establece: “Todas las atribuciones, competencias, funciones, representaciones y delegaciones, dentro del ámbito de competencia del Ministerio de Inclusión Económica y Social constantes en leyes, reglamentos y demás instrumentos normativos, a cargo del Instituto de la Niñez y la Familia – INFA y del Programa de Protección Social (PPS), pasarán a ser ejercidas por el Ministerio de Inclusión Económica y Social, debiendo para el efecto realizarse todas las acciones administrativas, legales, financieras, operativas y tecnológicas para el cumplimiento de este Decreto Ejecutivo”.

Mediante Acuerdo Ministerial No. 00154, la Soc. Doris Solís Carrión, Ministra de Inclusión Económica y Social, expide el Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos del Ministerio de Inclusión Económica y Social, en cual se establece como misión de la Subsecretario/a de Desarrollo Infantil Integral el “Proponer, ejecutar y evaluar las políticas de

desarrollo infantil integral con énfasis en los servicios de Centros Infantiles del Buen Vivir y de Creciendo con Nuestros Hijos, dirigidos a niños y niñas de entre 0 y 3 años.

Los centros infantiles son servicios de desarrollo integral, los mismos que son administrados por el Ministerio de Inclusión Económica y Social, que atienden a niños y niñas de uno a tres años de edad. Se prioriza la atención de la población infantil cuyas familias se encuentran en condición de pobreza y extrema pobreza o en alguna situación de vulnerabilidad.

En esta modalidad la atención se realiza a través de un equipo profesional, que labora para satisfacer las necesidades formativas de las niñas y niños, para atenuar la carga laboral de su madre, padre o cuidador.

Los centros infantiles, de manera particular los de atención directa, fortalecen su gestión mediante la articulación con las unidades de atención primaria de salud del Ministerio de Salud Pública, los programas de refuerzo nutricional y la lactancia materna, y con las instituciones encargadas de otros aspectos del desarrollo infantil integral a nivel territorial.

Con fecha 13 de octubre del 2011, se firma el documento “Compromiso de ejecución y cumplimiento de los roles y acuerdos asumidos en el Circuito Centros Infantiles del Buen Vivir- CIBV 2012- 2013”, por el cual se acuerda operativizar a nivel nacional el Circuito CIBV, de manera coordinada, para la provisión de alimentos y otros insumos.

Conforme lo establece la Constitución de la República 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”.

La Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria en su artículo 3 establece como objetivo el reconocer, fomentar y fortalecer la Economía Popular y Solidaria y el Sector Financiero Popular y Solidario en su ejercicio y relación con los demás sectores de la economía y con el Estado. Una de las medidas de Fomento a favor de las personas y organizaciones de la EPS, el Art. 132 de la LOEPS, numeral 1, establece que “el ente rector del sistema nacional de contratación pública de forma obligatoria implementará en los procedimientos de contratación pública establecidos en la Ley de la materia, márgenes de preferencia a favor de las personas y organizaciones regidas por la Ley”

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 las niñas y los niños en corresponsabilidad con la familia, la comunidad y otras instancias institucionales a nivel central y desconcentrado, en conformidad a lo dispuesto por los artículos 44 y 46, numeral 1 de la Constitución de la República; el objetivo 2, política 2.9 y meta 2.6, del Plan Nacional para el Buen Vivir; y, el Código de la Niñez y la Adolescencia. La estrategia de primera infancia organiza a los servicios de desarrollo infantil públicos y privados asegurando a niñas y niños menores de 3 años el acceso, cobertura y calidad de los servicios de salud, educación e inclusión económica social, promoviendo la responsabilidad de la familia y comunidad.

Desarrollo Infantil Integral se define como el conjunto de acciones articuladas, orientadas a asegurar el proceso de crecimiento, maduración, desarrollo de las capacidades y potencialidades de las niñas y los niños, dentro de un entorno familiar, educativo, social y comunitario, satisfaciendo de esta manera sus necesidades afectivo-emocionales y culturales.

Con el objetivo de garantizar la calidad de la prestación de los servicios de Desarrollo Infantil Integral, se diseña la norma técnica de los servicios de Centros Infantiles del Buen Vivir con sus respectivos estándares de calidad. La Norma Técnica es de obligatorio cumplimiento, tiene el propósito de normalizar y estandarizar la prestación de servicios para el desarrollo integral de niñas y niños de 45 días a 36 meses de edad, en las modalidades de atención de carácter público y privado. En dicha Norma, el Estándar 17 sobre externalización de la alimentación, dice: “El servicio de externalización en la alimentación de las niñas y niños en las unidades de atención CIBV, se realiza conforme el protocolo e instrumentos”.

La Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral en respuesta a este mandato y con la finalidad de garantizar alimentación saludable y de calidad emite la “Normativa de la Externalización del Servicio de Alimentación” que rige a los CIBV del País.

DIAGNOSTICO

De acuerdo al Censo 2010, la población de 0-4 años en Ecuador es de 566.023 personas, de las cuales, 446.668 se encuentran en condiciones de pobreza, y 447.575 extrema pobreza, es decir que del total nacional de niños y niñas en estas edades el 30, 58% viven en condiciones de pobreza y el 30, 65% viven en condiciones de indigencia.

En base a la investigación realizada por el Ministerio Coordinación de Desarrollo Social, se establece cifras alarmantes del estado nutricional de los niños y niñas de 0 a 5 años.

“Para el total de la muestra, el 36% de niños sufre de desnutrición crónica (talla para edad), el 10% de desnutrición global (peso para la edad), y el 2% de desnutrición aguda. Los porcentajes de desnutrición crónica y global son mayores que los encontrados para el promedio nacional según la última encuesta de condiciones de vida del año 2006 (SIISE). La tasa de desnutrición crónica a nivel nacional es de 26%, 10 puntos porcentuales menor para que el promedio de muestra de niños intervenidos por los programas públicos de desarrollo infantil. De la misma manera, la tasa de desnutrición global a nivel nacional es 6.7%, más de tres puntos porcentuales menor que la encontrada para la muestra de niños intervenidos. Con respecto a la desnutrición aguda, la muestra tiene un porcentaje similar al del promedio nacional”. El 17% de NN atendidos no cumplen con los logros esperados en Desarrollo Infantil para su edad. 1/

Con la finalidad de garantizar un servicio conforme a los nuevos estándares de calidad y aportar además al proceso de conformación y consolidación de Unidades/Asociaciones de servicios de alimentación de la Economía Popular y Solidaria el MIES decidió externalizar los servicios de alimentación para la atención de los niños y niñas de los CIBV; y generar un proceso de articulación en territorios para que el servicio sea provisto por organizaciones de la Economía Popular y Solidaria en forma progresiva.

ESTRATEGIAS

Para el cumplimiento de la mencionada política se han definido las siguientes estrategias:

- Organizar y regular el sistema de cuidados público y privado en lo relacionado con servicios de desarrollo infantil integral para toda la población menor a 3 años en Ecuador.
- Prestar servicios de atención directa de cuidado y desarrollo infantil integral para niñas y niños menores a 3 años en condición de pobreza y extrema pobreza.
- Incorporar el desarrollo infantil integral en el proceso intergeneracional de fomento y desarrollo del talento humano generando capacidades a lo largo de la vida
- Aplicar guías de alimentación por grupos de edad según necesidades nutricionales a ser cubiertas con la asistencia alimentaria diaria y permanente en los servicios de desarrollo infantil integral.
- Establecer normas y condiciones a aplicarse en la prestación del servicio de alimentación.

OBJETIVOS

Objetivo General:

- Garantizar un servicio de alimentación nutricional con calidad a niñas y niños de 12 a 36 meses de edad que participan en los Centros Infantiles del Buen Vivir de atención directa del Distrito Gualaceo del MIES, acorde a la Norma Técnica vigente.

Objetivos Específicos:

1. Brindar 4 ingestas de alimentación diarias con calidad y calidez a niñas y niños participantes de los CIBV directos, para cubrir sus necesidades alimentarias y nutricionales según su edad y estado nutricional.
2. Contratar el servicio de alimentación a proveedores capacitados, calificados y asistidos por el Ministerio de Salud Pública, Ministerio de Inclusión Económica y Social, Instituto de la Economía Popular y Solidaria, y SECAP.
3. Cumplir con la normativa vigente de externalización del servicio de alimentación, así como los lineamientos, protocolos y procedimientos establecidos por el Ministerio de Inclusión Económica y Social y el Ministerio de Salud Pública.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SERVICIO

Las especificaciones técnicas para los procesos técnicos, administrativos y financieros relacionados con la contratación del servicio de alimentación para los CIBV Emblemáticos, están contenidas en la Normativa de la Externalización del Servicio de Alimentación del MIES, cuyo cumplimiento es obligatorio.

BENEFICIARIOS /ALCANCE

Los beneficiarios directos del servicio de alimentación a ser contratado son los niñas y niños que asisten diariamente a los Centros Infantiles del Buen Vivir de administración directa, de acuerdo al siguiente detalle:

COBERTURA PROMEDIO ALIMENTACION CENTROS DE ATENCION DIRECTA EMBLEMATICOS PROGRAMA 56 - AÑO 2016

SERVICIO DE ALIMENTACION POR DIA PARA CADA CIBV							
CIBV	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE
GUACHAPALA	23	23	30	30	30	30	
PIRINCAY	60	77	80	80	90	90	9
CHORDELEG	40	60	80	80	90	90	9
TOTAL DE SERVICIO DE ALIMENTACION POR DIA	123	160	190	190	210	210	18

DIAS DE SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS TRES CIBVs							
MESES	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE
DIAS DE SERVICIO	11	21	21	22	21	9	

SERVICIO DE ALIMENTACION MENSUAL PARA LOS TRES CIBVs							
MESES	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE
TOTAL	1353	3360	3990	4180	4410	1890	
TOTAL DE SERVICIOS A SER CONTRATADOS	23143						

CUADRO TOTAL A PAGAR

PROGRAMA 56:	\$55774,63
--------------	-------------------

La asistencia de los niños y las niñas a las unidades de atención de desarrollo infantil integral es de lunes a viernes en horario de 8 am a 17 pm, por lo que se requiere una asistencia alimentaria con 4 tiempos de comida que cubra el 70% de sus necesidades nutricionales diarias.

PROPUESTA DE CONTRATACION

ESTRATEGIAS DE CONTRATACION A CORTO PLAZO

A fin de cumplir las disposiciones previstas en los artículos 283 y 288 de la Constitución de la República y sobre la base de la definición de Feria Inclusiva que consta en el numeral 13 del artículo 6 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, en este procedimiento de contratación se considerarán únicamente como proveedores a las personas naturales o jurídicas, individualmente consideradas, asociadas legalmente o con compromiso de asociación o consorcio, que estén habilitados en el Registro Único de Proveedores, RUP y que reúnan una de las siguientes condiciones:

1. Formar parte del Sector Artesanal, de acuerdo con las disposiciones legales pertinentes;
2. Ser una micro o pequeña organización de producción o de prestación de servicios, en los términos establecidos en la normativa respectiva; o,
3. Formar parte del Sector de la Economía Popular y Solidaria -incluidos en ésta los sectores cooperativistas, asociativos y comunitarios- en los términos y según las definiciones previstas por la Constitución de la República y la ley, siempre y cuando sean productores, fabricantes o prestadores de servicios de origen nacional.
4. Toda entidad contratante que realice una o más ferias inclusivas deberá asegurarse tanto de que participen únicamente los proveedores previstos en los numerales 1, 2 ó 3 de este artículo, como de que el objeto de contratación sea, o bienes producidos o fabricados por los oferentes, o servicios de origen nacional. Para el efecto, se podrán realizar las verificaciones de campo que se consideren necesarias, o solicitar a los proveedores la documentación que acredite la calidad alegada por éstos para poder intervenir.

OBJETO DE CONTRATACIÓN:

Contratación del servicio de alimentación para niñas y niños que asisten a los CIBV emblemáticos de atención directa del Distrito Gualaceo MIES

UBICACIONES CIBV.

CIBV	DIRECCION
CIBV CHORDELEG	CANTON CHORDELEG - CALLE GUAYAQUIL Y SUCRE
CIBV PIRINCAY	CANTON PAUTE – CALLE RICARDO MARQUEZ TAPIA Y ALEJANDRO ORDOÑEZ
CIBV GUACHAPALA	CANTON GUACHAPALA- CALLE MANUEL CORTE JUELA Y SIXTO DURAN BALLEEN

PRESUPUESTO REFERENCIAL:

El Presupuesto Referencial del programa 56 es de US \$55774,63 (CINCUENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS SETENTA Y CUATRO CON 63/100 DOLARES), más el IVA El número de partida presupuestaria es 56.00.000.001.530210.0103.001.0000.0000 denominada “SERVICIOS DE GUARDERIA”

Para el año 2016 el valor del servicio de alimentación por niña-niño corresponde a USD 2,41 diarios, más el IVA, para cada niña y niño participante de los Centros Infantiles del Buen Vivir.

Este valor cubre todos los costos necesarios para que el oferente preste los servicios de manera directa en cada uno de los puntos de los CIBV.

PLAZO:

Es de 200 días laborales, (marzo a septiembre), esto es a partir desde la fecha de suscripción del contrato hasta el 30 de Septiembre de 2016, o hasta agotar recursos presupuestarios de cada contrato lo que pase primero

FORMA DE PAGO:

El pago se lo realizará contra entrega del servicio, previo presentación del informe favorable de la Administradora del Contrato, informe de calidad y cantidad de la Coordinadora de cada CIBV, ficha de cobertura de los usuarios y ficha del servicio de alimentación mensual y menú mensual.

Para el pago el contratista presentará a la Dirección Distrital Chordeleg Gualaceo 01D04 MIES la factura correspondiente del servicio de alimentación de las niñas y los niños de las Centros de Atención Directa en los primeros cinco días hábiles posteriores a la entrega del servicio de manera mensual.

Con el fin de precautelar los intereses institucionales de esta Cartera de Estado, el pago de la alimentación se lo realizará por CONSUMO, es decir por el número de servicio de alimentación recibido y no por cantidades fijas mensuales.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. PLAN DE ALIMENTACIÓN:

Los lineamientos de alimentación son guías que permiten cumplir las recomendaciones nutricionales por grupos de edad y facilitan la planificación semanal del menú saludable, los que están establecidos en la respectiva Norma Técnica.

Recomendaciones Alimentarias para Niñas y Niños de 12 a 36 meses

Niñas y niños de 12 a 24 meses de edad amamantados (leche materna)

Las niñas y niños de 12 a 24 meses de edad deben continuar consumiendo leche materna en los Centros Infantiles del Buen Vivir, consumo que puede darse a través de dos alternativas:

Primera: Las madres de las niñas y niños a quienes se les facilita su tiempo y traslado al CIBV, podrán asistir al mismo, dos veces al día para dar de lactar a su hija o hijo.

- Durante el tiempo del desayuno (8 a 8h30)
- Durante el tiempo de refrigerio de la mañana (10 a 10h30)

Segunda: Consumo de leche materna extraída por la madre en sus hogares, para lo cual es responsabilidad de la madre entregar al Coordinador/a CIBV dos tomas (frascos) de leche materna en el momento del ingreso de su hija e hijo al centro infantil.

- **Anexo 1.**

Niñas y niños de 12 a 24 meses no amamantados

Las niñas y niños de 12 a 24 meses que por diferentes causas ya no consumen leche materna, en el CIBV se debe cumplir con el 100% de la alimentación establecida por el MIES a través de los 4 tiempos de comida, considerando que a partir los 12 meses ya se integra a la mesa familiar, por lo tanto se facilita la ingesta de los diferentes grupos de alimentos.

Recomendaciones de porciones de alimentos por tiempo de comidas para niñas y niños de 12 a 24 meses de edad.

DESAYUNO	
Grupo de alimento	12 a 23 meses
Lácteos	1 porción
Frutas	1/2 porción
Panes, cereales y tubérculos	1/2 porción
Grasas	-
REFRIGERIOS	
Grupo de alimento	12 a 23 meses
Fruta	1/2 porción
Lácteos	1/2 porción
ALMUERZO	
Grupo de alimento	12 a 23 meses
Panes, cereales y tubérculos	1 porción
Carnes	1 onza
Vegetales	1 porción
Grasas	1 porción
Frutas	1 porción

Niñas y niños de 24 a 36 meses de edad

Las niñas y niños de 24 a 36 meses de edad, recibirán en el CIBV el 100% de las recomendaciones nutricionales establecida en por el MIES, a través de los 4 tiempos de comida, como lo determina el cuadro siguiente:

DESAYUNO	
Grupo de alimento	24 a 36 meses
Lácteos	1 porción
Frutas	1 porción

Panes, cereales y tubérculos	1/2 porción
Grasas	1/2 porción
REFRIGERIOS	
Grupo de alimento	24 a 36 meses
Fruta	1 porción
Lácteos	1/2 porción
ALMUERZO	
Grupo de alimento	24 a 36 meses
Panes, cereales y tubérculos	1.5 porciones
Carnes	1 onza
Vegetales	1 porción
Grasas	1 porción
Frutas	1 porción

Recomendaciones Generales:

- Contribuir a que las niñas y niños de 12 a 24 meses de edad consuma leche materna, por cualquiera de las dos alternativas; madres dan de lactar en el CIBV o madres entregan dos tomas de leche para que sea administrado en el CIBV.
- Acostumbrar a la niña-niño a comer frutas (con cáscara) y verduras de diferentes colores todos los días. En el caso de la fruta de preferencia consumirlos al natural y picadas.
- Remplace los alimentos en caso de no disponibilidad por otro del mismo valor nutricional y referencia de costo: carne por carne, fruta por fruta, verdura por verdura, cereal por cereal, lácteo por lácteo, leguminosa por leguminosa, grano tierno por grano tierno, etc.
- Evitar las preparaciones tipo frituras.
- Preferir las preparaciones al horno, a la plancha o cocidas.
- Elegir los alimentos y/o preparaciones bajos en grasas, azúcar y sal.
- Asegurar que la niña o el niño tome al menos 1,5 litros de líquido al día, incluyendo la leche, jugos, coladas y agua.
- Todos los alimentos deben presentarse en pedazos pequeños que faciliten la cocción y especialmente el consumo por parte de las niñas y los niños.
- Considerar el tiempo de cocción de los alimentos, ya que tiempos muy largos conlleva a la pérdida del valor nutricional.
- Cada niña o niño debe contar a partir de los 12 meses de edad con su vajilla (cuchara, plato soper y tendido, vaso y jarro o taza)
- Motivar y apoyar a las niñas y niños el consumo de los alimentos durante los 4 tiempos de comida,

- Hacer de los momentos de comida, procesos de aprendizaje donde se les explique qué comerán, para que les sirva, su color, olor, sabor, etc.

Derivación de la alimentación para casos especiales (enfermedades diarreicas agudas EDA, infecciones respiratorias agudas IRA, desnutrición infantil y otras).

La derivación de la alimentación para casos especiales, es un proceso que se realiza frecuentemente en los servicios de alimentación, significa qué del menú general del día, se debe retirar y/o incluir otros alimentos necesarios para cubrir el consumo de las necesidades nutricionales en estos casos especiales.

Pueden existir casos de niñas o niños con prescripción médica que establecen recomendaciones alimentarias o dietas especiales, por lo cual se deberá cumplir con la derivación de la alimentación según la enfermedad.

Únicamente se recibirán a niñas y niños con alguna enfermedad bajo prescripción médica que su proceso de enfermedad no afectará al resto de niñas y niños, así como no demandará mayor atención y cuidado que los las otras niñas y niños.

Enfermedades Diarreicas Agudas EDA

- No entregar alimentos crudos.
- No alimentos y/o preparaciones calentadas o recalentadas.
- No entregar preparaciones que contengan: verduras entre ellas coles, nabos, acelgas, espinacas; frituras, granos secos (lentejas, arvejas, frejol), leche entera por precaución.
- Si son niñas y niños de 12 a 24 meses de edad que consumen leche materna, continuar con su consumo.
- La alimentación debe ser fraccionada en más tiempos de comida (5 a 6 tomas al día)
- Administrar suero casero o suero oral después de cada deposición para reponer líquidos y electrolitos o sales minerales.
- No agregar a las preparaciones condimentos artificiales.
- Dar atención individualizada para garantizar consumo de alimentos y evitar procesos de deshidratación y desnutrición.
- En caso de persistir los signos y síntomas informar a la madre, padre y acudir al Centro de Salud más cercano para atención profesional.
- Realizar seguimiento y apoyo a la familia de las niñas y niños con EDA sobre el cumplimiento de recomendaciones del personal de médico.

Infecciones Respiratorias Agudas IRA

- Si son niñas y niños de 12 a 24 meses de edad que reciben leche materna continuar con su consumo.
- No entregar a los niños y niñas alimentos y/o preparaciones frías.
- No entregar a los niños y niñas alimentos en pedazos grandes, deben ser pequeños aplastados o bien picados, pero no licuados.
- Administrar frecuentemente líquidos tibios.
- Fraccionar la alimentación por las molestias propias de las infecciones (5 a 6 tomas al día)
- Dar atención individualizada para garantizar consumo de alimentos.

- Realizar seguimiento y apoyo a la familia de las niñas y niños con IRA sobre el cumplimiento de recomendaciones del personal de médico.

Desnutrición (según tipo)

La asistencia alimentaria para casos de desnutrición establece una serie de aspectos y características que debe aplicarse en el CIBV como también en los hogares de las niñas y niños para garantizar su recuperación, entre las recomendaciones tenemos:

- Fraccionar la alimentación en más tiempos de comida (5 a 6 tomas diarias)
- Atención individualizada en los tiempos de comida, para apoyar y motivar el consumo de los alimentos.
- Ofrecer una porción adicional de alimento de origen animal (carne, lácteos, huevo) en cualquiera de los tiempos de comida, a las niñas y niños con problemas de talla.
- Agregar aceite vegetal (en forma progresiva hasta llegar a una cucharadita) a las preparaciones de sal y de preferencia sopas espesas, arroz o purés.
- Realizar control y monitoreo del crecimiento en la unidad de salud más cercana.
- Realizar seguimiento y apoyo a la familia de las niñas y niños con IRA sobre el cumplimiento de recomendaciones del personal de médico.

Anexo 2, detalla las características de la alimentación.

2. LA PLANIFICACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

El proveedor del servicio de alimentación contratado entregará al Coordinador/a del CIBV la planificación de un ciclo de menús de cinco semanas, para la revisión y aprobación del Coordinador/a CIBV. Para la aprobación del ciclo se guiará en la Normativa de la externalización del servicio la 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 al inicio de cada ciclo y utilizará los anexos: y lineamientos generales para la planificación del menú, formato planificación semanal del menú, ficha de porciones de alimentos crudos según la preparación. (**Anexos 3 - 4 y 5**)

3. ALIMENTOS PROHIBIDOS EN LA ASISTENCIA ALIMENTARIA DE NIÑAS Y NIÑOS EN LOS CIBV

Para garantizar una alimentación saludable se prohíben los siguientes alimentos:

- Condimentos artificiales:(saboras, ajinomoto, salsa de tomate, maggys, mayonesa 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.
- No licuar los alimentos y/o preparaciones una vez cocidos por facilitar el consumo.
- NO ESTÁ PERMITIDO POR CASO ALGUNO SE UTILICE BIBERON EN EL CIBV.
- LAS NIÑAS Y NIÑOS NO DEBEN INGRESAR AL CIBV CON ALIMENTO ALGUNO.
- Se permitirá el consumo de fritos como máximo una sola vez por semana (carnes, tubérculos, plátanos, masas).

4. CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y PREPARACIONES

La calidad de los alimentos que forman parte de las preparaciones de los diferentes tiempos de comida, entre ellos los alimentos perecibles (lácteos, tipos de carnes, pescados, tubérculos, frutas, verduras, hortalizas, granos frescos y panes) y no perecibles (cereales y derivados, azúcares, aceite, granos secos, etc.) que integran la alimentación diaria deben ser de muy buena calidad en sus características organolépticas: olor, color, sabor, textura, consistencia e inclusive de aquellos que es visible la fecha de expiración o caducidad debe ser con al menos 5 días anteriores a la fecha de consumo.

Las preparaciones y/o comidas que integran el menú diario deben ser preparadas de acuerdo a los tiempos de comida a servirse a las niñas y niños, 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).

- El desayuno se debe preparar entre las 6 a 7 horas de la mañana.
- El refrigerio generalmente es una fruta entera o en ocasiones ensaladas de frutas que deben ser preparadas momentos antes de su consumo, es decir de 9h30 a 10h00 del día.
- Las preparaciones que conforman el almuerzo deben prepararse entre las 10h00 a 11h30 del día; y especialmente considerar que las ensaladas de verduras y los jugos de frutas son dos tipos de preparaciones que no deben faltar diariamente y que 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 14 y 15 horas para evitar la fermentación de los hidratos de carbono (azúcares)

5. 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:

Tiempo de Comida	Horario de Entrega
Desayuno	08h00 a 08h30

Refrigerio de media mañana	10h00 a 10h30
Almuerzo	12h00 a 13h00
Refrigerio de la tarde	15h00 a 15h30

Importante señalar que las niñas y niños de 12 a 24 meses de edad que se amamantan deben continuar su consumo de leche materna en el desayuno y en el refrigerio de media mañana.

Se debe considerar un promedio de dos a dos horas y 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.

6. NORMAS Y CONDICIONES A APLICARSE EN LA PRESTACION DEL SERVICIO

Las normas establecidas para la prestación del servicio se detallan conforme:

6.1. Personal

El proveedor, empresa u organización debe disponer del personal suficiente para proporcionar el servicio de alimentación contratado.

Las personas que preparen la alimentación están obligadas a cumplir con los siguientes requisitos:

- Certificado de salud, conferido por el Centro Salud más cercano, o quién ejerza sus competencias del Ministerio de Salud Pública, en períodos de cada 6 meses y que será verificado por el Coordinador/a de cada Centro Infantil del Buen Vivir.
- Experiencia en la preparación y/o procesamiento de alimentos.
- Tener conocimientos de alimentación - nutrición infantil y manipulación de alimentos.
- Estar siempre uniformado/a con: pantalón, camisa o camiseta el cual deberá ser cerrado, mascarilla la cual cubrirá nariz y boca, gorra o malla cubriendo todo el cabello, mandil si es necesario, guantes utilizarlos siempre que se preparen y se distribuyan los alimentos, cambiar frecuentemente los guantes, e implementos de protección que evite accidentes como quemaduras, golpes, otros; así mismo, el personal deberá contar con calzado adecuado (antideslizante) que facilite la labor de una manera segura, evitando así accidentes.
- Mantener siempre la higiene y el cuidado personal integral y especialmente sus manos, uñas cortas y sin pintura.
- No portar accesorios (anillos, pulseras, relojes, aretes, etc.)
- El personal encargado de la manipulación de alimentos que presente infecciones cutáneas o heridas, no está autorizado a permanecer en el servicio de alimentación tanto en la preparación de alimentos, manejo de los utensilios y distribución de alimentos a las niñas y niños en el CIBV.
- Ser cordial en la atención al personal y especialmente a las niñas y niños.
- No ingerir bebidas alcohólicas, fumar o consumir sustancias estupefacientes y psicotrópicas o consumir alimentos al momento de servir los alimentos a las niñas y niños.
- De existir nuevo personal para la prestación del servicio en referencia, el proveedor - contratista presentará al contratante (MIES o entidad firmante del convenio con el MIES Gobierno Autónomo Descentralizado GAD. Organización de la Sociedad Civil OSC y/o Entidad Religiosa ER una copia al Coordinador/a CIBV la documentación solicitada anteriormente (certificado de salud)

- El Coordinador/a del CIBV observará y revisará al personal del proveedor, empresa u organización proveedora de la alimentación, las veces que sean necesarias, así como los productos o cualquier otro implemento que ingresen el CIBV a fin precautelar la seguridad y bienestar de las niñas y niños.
- 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.

6.2. Espacio físico para la preparación de los alimentos.

El proveedor-contratista deberá preparar los alimentos en espacios distintos y fuera del Centros Infantil del Buen Vivir, mismo que debe garantizar condiciones de salubridad e higiene en las instalaciones y pasar por una revisión y aprobación por parte del contratante y del Analista CIBV del Distrito.

6.3. Lugar de preparación, Utensilios Cocina, Almacenamiento, Conservación y Preparación de los Alimentos.

6.3.1. Lugar de la Preparación de los Alimentos.

- El lugar o espacio será exclusivo para la preparación de los alimentos. Su infraestructura debe ser resistente contra agentes externos y debe permitir una fácil movilidad de los manipuladores de alimentos.
- Su interior y sus alrededores se mantendrán limpios, libres de agentes contaminantes: plagas y fauna nociva.
- El cilindro de gas deberá estar afuera del lugar de preparación de los alimentos como medida de prevención de accidentes.
- Los pisos, techos y paredes deben estar en buenas condiciones y serán de material no poroso, liso y de fácil limpieza.
- Contar con iluminación adecuada natural y/o artificial.
- Contar con ventilación natural o artificial para facilitar la eliminación de olores y el calor.
- Los desagües serán funcionales y deben permitir el flujo normal de aguas de desecho o servidas hacia la alcantarilla, colector principal o pozos sépticos según sea el caso.
- Tener un mecanismo de eliminación de excretas y aguas servidas.
- Contar con disponibilidad permanente de agua potable o tratada, según sea el caso.
- Contar con disponibilidad de mesones que faciliten las acciones previas a la cocción y preparación de los alimentos.
- Las áreas de conservación, almacenamiento y preparación de los alimentos deben guardar independencia en relación al baño y/o baterías sanitarias.
- Los desperdicios generados por la preparación de los alimentos deben recopilarse en recipientes con tapa y funda plástica interior y ser eliminados diariamente.

6.3.2. Los Utensilios de Cocina

- Ser de material inoxidable, no poroso, liso, de fácil limpieza y desinfección.

- Estar en buenas condiciones durante todo el proceso de almacenamiento, conservación, preparación y distribución de los alimentos.
- Todos los utensilios que entren en contacto con los alimentos en los procesos de conservación, almacenamiento y preparación deben ser lavados y secados.
- Todas las superficies que entren en contacto con los alimentos deben ser de fácil limpieza.
- Todos los utensilios utilizados deben ser sujetos de limpieza y desinfección diaria o luego de su utilización.
- Los utensilios requeridos para la distribución de alimentos y/o preparaciones deben ser higienizados con agua y detergente finalizando la higiene con solución desinfectante.
- Los utensilios no pueden ser utilizados para la preparación de dos tipos de alimentos, para evitar la contaminación cruzada. (cuchillos, tablas de picar)
- Los utensilios una vez lavados deben permanecer cubiertos o en recipientes que le protejan de la contaminación (polvo, olores)
- Para la distribución de los alimentos no usar los mismos utensilios en dos preparaciones. (sopa y plato fuerte).
- No está permitido la utilización de recipientes plásticos para el transporte de frescos, coladas, jugos o ensaladas, por el riesgo de contaminación.
- Para el traslado de alimentos y/o preparaciones deben garantizar que estén bien cerradas o tapadas, con sus tapas o con plástico (papel fil o papel transparente)

6.3.3. Control del Agua

El agua utilizada para el consumo, preparación de los alimentos y lavado de utensilios de cocina debe ser potable o tratada.

En caso de no contar con agua potable, es obligatorio realizar procesos de purificación del agua, para garantizar su calidad.

6.3.4. Almacenamiento y Conservación de los Alimentos.

- Mantenerse siempre limpios y exentos de contaminación
- Colocarse o apilarse en estanterías que no se encuentren en contacto con el piso.
- 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, alacena, 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 o procesados.

6.4. Transporte del Servicio de Alimentación

6.4.1 Tiempo

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

6.4.2. Requisitos para el Transporte de los Alimentos

- Los recipientes utilizados para el transporte deben ser de acero inoxidable de fácil limpieza y desinfección.
- El vehículo debe estar destinado para el uso exclusivo del servicio de alimentación.
- Se deben higienizar y desinfectar los utensilios luego de cada distribución o entrega en el CIBV.
- Los vehículos para el transporte de alimentos preparados deben tener un compartimento separado protegido contra el sol directo, el viento, el polvo, la lluvia y otros contaminantes.
- El compartimento del vehículo debe estar hecho de material apropiado para el transporte de alimentos, impermeable y fácil limpieza.
- La temperatura debe controlarse 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 refrigerarlos 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.
- El transporte de los desechos de alimentos debe hacerse en recipientes específicos para ese fin, debidamente cerrados para la protección y proliferación de agentes.
- Cuando el tiempo de transportar alimentos preparados sea superior a 30 minutos, los recipientes que los contienen deberán garantizar una temperatura óptima para la conservación de los alimentos previa a su consumo en el CIBV.
- El transporte puede constituir una fuente de contaminación y/o una fase de multiplicación bacteriana.
- Evitar toda situación que pueda contaminar y/o permitir la multiplicación bacteriana.
- El lugar o espacio de la preparación de los alimentos deberá estar lo más cerca posible de los CIBV, para evitar que se deterioren a causa del transporte por largas distancias.

6.4.2. Recepción de alimentos/preparaciones en el CIBV

- Los alimentos y/o preparaciones deben ser recibidas de acuerdo a los tiempos de consumo, en ningún caso en un solo tiempo (mañana).
- El CIBV debe asignar un lugar exclusivo para la recepción de los alimentos, que en este caso son los espacios de cocina o adjuntos al comedor general.
- Los CIBV que cuentan con baño maría, deben estar encendidos con al menos una hora de antelación al servicio, a efectos de alcanzar la temperatura adecuadas, si se requiere utilizar.
- 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 las temperaturas recomendadas.

- El Coordinador/a CIBV es la responsable de la recepción diaria de los alimentos y/o preparaciones según los tiempos de comida establecida y el menú aprobado.

6.4.3. Distribución de alimentos/preparaciones en el CIBV

- 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.
- Las personas que sirven los alimentos deben lavarse las manos previamente, utilizar 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.
- 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.

6.4.4. Limpieza del local de recepción y distribución:

- El personal del proveedor realizará la limpieza de las instalaciones prestadas para la recepción y distribución después de cada tiempo de comida.
- El lavado de: equipos, utensilios de cocina, vajilla, vasos, viandas, etc. lo realizará el personal del proveedor contratado en los sitios asignados por el Coordinador/a de los CIBV.
- Mantener limpias y desinfectadas las instalaciones destinadas a la distribución y consumo de los alimentos y/o preparaciones, es una responsabilidad del proveedor.
- Depositar los residuos y desperdicios en recipientes adecuados, luego de haber terminado de prestar el servicio diario.
- Transportar la basura o desechos sólidos a los lugares destinados para su acopio y posterior traslado por parte de los responsables de la recolección, transporte y destino de los desperdicios, lo realizará el personal del proveedor.
- Los mesones, pisos, paredes, estanterías, refrigeradoras, congeladores y equipo en general que se utilice para este fin, se mantendrán completamente limpios, antes, durante y después de ser entregado el servicio de alimentación por parte del proveedor.
- Todas las normas de limpieza serán tareas aplicadas adecuadamente de tal forma que beneficien a la higiene del lugar en donde se almacenan, conservan, preparan, procesan, distribuyen y consumen los alimentos y/o preparaciones.
- El Coordinador/a CIBV o personal técnico del MIES realizará inspecciones al menos trimestralmente al lugar en donde se preparan los alimentos, manteniendo un control estricto del proceso de elaboración y manipulación de los alimentos, así como de la calidad de los alimentos y/o preparaciones, y sus condiciones de higiene referentes a la manipulación y almacenamiento, conservación de los alimentos.

6.4.5. Mantenimiento de las instalaciones, equipamiento y vajilla

- El proveedor-contratista se compromete y tiene la obligación de mantener los equipos en perfecto estado, dándoles el cuidado necesario y está obligada a planificar y ejecutar el mantenimiento preventivo de los mismos, con su presupuesto.
- El mantenimiento preventivo es de responsabilidad del proveedor-contratista y comprende la limpieza interior de los equipos y arreglo de daños que impidan el normal funcionamiento de los equipos.
- En caso de que se presenten daños en los equipos que interrumpan los servicios objeto del contrato, el proveedor remitirá un informe proponiendo la solución inmediata al inconveniente.

6.4.6. Recipientes para Transporte de Alimentos

- Deben ser isotérmicos de acero inoxidable u otro material no tóxico y que se hayan limpiado y desinfectado bien), cerrados oportunamente de manera hermética y protegidos de la contaminación por agentes extraños.
- Para higienizarlo proceder a lavarlo con agua y detergente finalizando la higiene con solución desinfectante.
- Cuando el tiempo de transporte sea superior a media hora, los envases de alimentos deben disponerse en recipientes térmicos.
- Dentro de los recipientes térmicos todas las preparaciones deben permanecer totalmente tapadas o cerradas.
- Disponer en los recipientes térmicos los alimentos preparados calientes, separados de los alimentos preparados fríos. Utilizar recipientes diferentes para estos dos tipos de alimentos preparados.

6.4.7. Temperatura

- Todas las preparaciones calientes deben ser acondicionadas sobre temperaturas mínimas de 70° C
- Las preparaciones frías deben ser acondicionadas a por debajo de los 5° C.

7. SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DE LA PLANIFICACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN.

La Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral determinará los protocolos, procedimientos técnicos una vez que se inicie la ejecución de los contratos de la externalización del servicio de alimentación, las Coordinaciones Zonales y Direcciones Distritales del MIES se encargarán de socializar y capacitar a los actores de este proceso.

7.1. Recepción del Servicio de Alimentación

- El Coordinador/a del CIBV es el responsable de la recepción del servicio de alimentación diariamente.
- 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, temperatura, consistencia y otros. (**Anexo 6 ficha de recepción diaria del servicio de alimentación**)
- Verificará la cantidad de alimentos entregados según el número de niñas y niños que asisten diariamente al CIBV.
- Registrará diariamente la conformidad o no, del servicio recibido mediante, la ficha de recepción del servicio de alimentación (**Anexo 6 ficha**)
- En el caso de identificar observaciones en las características organolépticas de los alimentos y/o preparaciones durante la recepción, deberá notificar inmediatamente al proveedor con copia al Técnico Distrital, para que se proceda con el inmediato reemplazo del alimento y/o preparación correspondiente.
- El personal técnico del MIES (nacional, zonal o distrital) en sus visita técnicas de monitoreo o seguimiento realizarán verificación a todo el proceso e igualmente registrará en la ficha de recepción diaria del servicio de alimentación la conformidad o no del servicio recibido y procederá a emitir las recomendaciones técnicas correspondientes. (**Anexo 7**)

7.2. Reportes

- El proveedor presentará un informe mensual descriptivo de la alimentación entregada, el mismo que será confrontado con el listado reportado por el Coordinador/a CIBV.
- El Coordinador/a del CIBV emitirá un informe mensual respecto del servicio de alimentación efectivamente dado por el proveedor, en base a la ficha de recepción diaria de la alimentación

que deberá adjuntarlas a los procesos de liquidación establecido por el MIES-Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral.

OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR CONTRATISTA Y DEL CONTRATANTE:

1. Obligaciones del Proveedor Contratista:

- 1) Entregar el servicio de alimentación de acuerdo con el horario preestablecido, de manera puntual.
- 2) Transportar las materias primas para la alimentación y desalojar los desperdicios y basura cumpliendo parámetros de calidad, seguridad y prevención.
- 3) Proveer de uniformes y ropa de protección y/o trabajo para todo el personal que preste el servicio de alimentación.
- 4) Adquirir los alimentos e insumos necesarios para la preparación y provisión de la alimentación, a proveedores que garanticen su calidad, peso, frescura, cantidad e higiene, preferentemente a los actores de la Economía Popular y Solidaria y pequeños productores en sus localidades y/o sectores.
- 5) Usar productos idóneos para el lavado de frutas, verduras y hortalizas.
- 6) Utilización de condimentos y aliños frescos y naturales.
- 7) No se permitirá la reutilización del aceite en caso de preparar fritos.
- 8) Verificar la cantidad y calidad de los productos destinados a la preparación de los alimentos, por lo que el contratante podrá solicitar en cualquier tiempo, la realización de los exámenes microbiológicos de dichos productos.
- 9) El proveedor contratante deberá cumplir con las normas y condiciones adecuadas de higiene **en el proceso de manipulación y preparación de los alimentos** evitando focos de contaminación en la transportación de los alimentos preparados.
- 10) Asegurar y facilitar el ingreso del Coordinador/a del CIBV y/o personal técnico de desarrollo infantil distrital, zonal o nacional y/o Instituciones del **Estado** para realizar las inspecciones de las instalaciones destinadas a la preparación de los alimentos.
- 11) Proporcionar el servicio de alimentación, de conformidad con todas las estipulaciones establecidas en la presente normativa técnica y exclusivamente a las niñas y los niños de los Centros Infantiles del Buen Vivir.
- 12) Limpiar e higienizar los espacios destinados para la preparación de alimentos, equipos, menaje y utensilios utilizados.
- 13) El personal responsable de la manipulación y preparación de alimentos deberán contar con la capacitación realizada por el Servicio Ecuatoriano de Capacitación Profesional SECAP u otro organismo competente, Ministerio de Salud Pública, Ministerio de Inclusión Económica y Social.
- 14) Reemplazar inmediatamente el alimento y/o preparación que presenta observación alguna en sus características organolépticas identificadas en la recepción de alimentos por parte del Coordinador/a CIBV.
- 15) Notificar al Coordinador/a CIBV en casos de proceder con reemplazo de alimentos por no disponibilidad en el mercado.

2. Obligaciones del MIES

- 1) Realizar seguimiento y asistencia técnica para el cumplimiento de la normativa de la externalización del servicio de alimentación a través de los técnicos distritales y el Coordinador/a CIBV al menos una vez cada trimestre.
- 2) El Coordinador/a del CIBV, deberá receptar y verificar diariamente el servicio de alimentación y emitir un informe mensual del servicio de alimentación recibido, respecto al cumplimiento de la planificación del menú, número de días y el número de niñas y niños efectivamente atendidos con el servicio de alimentación, mismo que será documento habilitante para el pago del servicio.

- 3) Realizar inspecciones y emitir informes de la calidad del servicio al menos trimestralmente, respecto del cumplimiento del objeto del contrato en el caso de CIBV por parte del Coordinador/a CIBV.
- 4) Realizar exámenes de laboratorio a los alimentos y/o preparaciones, de los resultados de este informe se tomarán los correctivos o sanciones que correspondan, al menos una vez al año, o en casos que se presentaren problemas de salud por posibles causas de alimentos.
- 5) Facilitar la coordinación con el Servicio Ecuatoriano de Capacitación Profesional SECAP, para garantizar que los manipuladores de los alimentos cuenten con la capacitación en temas de alimentación infantil y manipulación de alimentos.
- 6) El MIES y /o entidad firmante de convenios se reserva el derecho de verificar en cualquier momento, el cumplimiento de las obligaciones laborales por parte del contratista.
- 7) Al inicio de la contratación, cada semestre o en casos especiales entregara al firmante de convenio y proveedor el número de niños y niñas por grupos de edad y su estado nutricional para facilitar la derivación de la alimentación en casos especiales según establece la presente normativa.
- 8) Notificar la terminación del contrato del servicio de alimentación al proveedor en el caso de los CIBV de atención directa, por incumplimiento de la aplicación de la normativa de la externalización de la alimentación en base a seguimientos técnicos de funcionarios del MIES o informes del Coordinador/a del CIBV o funcionarios del MIES o de las instituciones del Estado. (MSP-ARCSA, IEPS)
- 9) Solicitar la terminación del contrato del servicio de alimentación al proveedor, por incumplimiento de la aplicación de la normativa de la externalización de la alimentación en base a seguimientos técnicos de funcionarios del MIES o informes del Coordinador/a o funcionarios del MIES o de las instituciones del Estado. (MSP-ARCSA, IEPS)
- 10) Cumplimiento de los lineamientos establecidos en el Acuerdo Interministerial No. 000001 MIES-MSP “Reglamento para la Regulación y Control de Proveedores de Alimentos de los Centros Infantiles del Buen Vivir”

DOCUMENTOS QUE DEBERÁ CONTAR EL PROVEEDOR DENTRO DEL SERVICIO

El proveedor o contratista deberá presentar la siguiente documentación que acredite su funcionamiento:

- Certificado de capacitación emitida por el SECAP o entidades relacionadas al servicios MIES-MSP, etc. del proveedor o personal responsable de la preparación y distribución de alimentos.
- Certificado de salud de las responsables de preparar y distribuir los alimentos.

DOCUMENTOS QUE DEBERÁ PRESENTAR EL PROVEEDOR DENTRO DE LA OFERTA TÉCNICA

1. Copia de Registro Único de Contribuyentes RUC
2. Copia de Patente municipal
3. Copia de cedula y papeleta de votación del representante legal
4. Copia del documento constitutivo de la Asociación u Organización y estatutos de dicha entidad
5. Copia del Nombramiento del Representante Legal
6. Copia de dos certificados de experiencia laboral de los socios de la organización que brindaran el servicio

7. Copia de dos certificados de experiencia laboral de las personas que brindaran el servicio en el caso de ser persona natural.
8. Copias de certificados de capacitación.
9. Nómina de personas que trabajan prestando el servicio, copias de cedula, listado firmado y grupo étnico
10. Copia de carnet CONADIS si el oferente o personal tiene algún tipo de discapacidad o persona con discapacidad dentro de la organización

PARÁMETROS DE EVALUACIÓN

CRITERIOS INCLUSIVOS DE EVALUACION: Para efectos de decidir la adjudicación total o parcial en un procedimiento de feria inclusiva, del universo de ofertas que hayan calificado técnicamente a través de la metodología de cumple o no cumple, se adjudicará a los oferentes mediante la aplicación de parámetros que contengan criterios de inclusión, los mismos que obligatoriamente constarán en los respectivos pliegos del proceso, y según las siguientes instrucciones:

1. Los oferentes se adherirán al presupuesto referencial y a los precios unitarios correspondientes.
2. Se califica la experiencia del oferente en servicios similares.
3. Se califica la capacitación y experiencia del equipo propuesto por la oferente
4. Se califica el cumplimiento de requisitos mínimos del proceso.

Los criterios de inclusión a utilizar por la entidad contratante serán los siguientes:

- a) Asociatividad: se otorgará un puntaje mayor a los oferentes cuyo modelo asociativo permita la participación efectiva de artesanos, micro y pequeños productores, y actores de la Economía Popular y Solidaria, a fin de presentar una oferta de producción nacional;

El oferente que acredite un modelo asociativo que permita la participación efectiva de artesanos, micro y pequeños productores y actores de la Economía Popular y Solidaria mediante la presentación del documento constitutivo de la persona jurídica y estatutos de dicha entidad, mismos que deberán estar actualizados e inscritos según lo determina la Ley de Economía Popular y Solidaria y deberán guardar relación con el objeto de la contratación obtendrán un puntaje de hasta 50 puntos.

A efecto de realizar una participación inclusiva y promover a las Organizaciones de Economía Popular y Solidaria, se consideraran los siguientes puntajes de acuerdo a la condición jurídica de los oferentes:

TIPOS DE OFERENTES	PUNTAJE
Micro y Pequeñas Empresas Productoras	20
Artesano, Micro o Pequeño Productor (personas naturales micro o pequeños productores)	40
Organizaciones de Economía Popular y Solidaria	50

Nota.-

- a. Calidad: este parámetro se define en función de la experiencia del proveedor, de las certificaciones de calidad obtenidas o de la capacitación al personal con un puntaje de hasta 35 puntos.

Se considerará para la calificación de la calidad, los certificados de capacitación de servicio de alimentación o catering, presentados por los oferentes. Atendiendo un criterio directamente proporcional, de acuerdo a los siguientes puntos:

Se otorgará 35 puntos por la presentación de certificados que acrediten 20 horas de capacitación de cursos o carreras relacionadas al objeto del contrato.

Para el caso de las asociaciones, se otorgará 35 puntos por la presentación de dos certificados de cualquiera de sus socios, con un máximo de 20 horas.

Estos certificados deberán ser desde los últimos dos años.

Las copias del certificado deberán ser legibles.

- b) Condición de vulnerabilidad: este parámetro permite priorizar la compra a los actores de sectores económicos vulnerables, o que no tienen fácil acceso a la contratación pública,

- b. en función de información objetiva con un puntaje máximo de 15 puntos.

Se otorgará 5 puntos a los oferentes que dentro de su nómina cuenten con 1 empleado o trabajador que presente el carné del CONADIS, Las organizaciones del Sector Asociativo, Cooperativo y Comunitario bajo los principios de la Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria y del sector Financiero Popular y Solidario solo presentarán carné de CONADIS del socio y no deberá entregar la planilla de aporte al IESS.

Se otorgará 5 puntos a los oferentes mayores de 65 años es decir de la adulto mayor; o que algunos de sus empleados esté dentro de éste grupo vulnerable, para lo cual será verificado con la presentación de la cédula de ciudadanía. Las organizaciones del Sector Asociativo, Cooperativo y Comunitario bajo los principios de la Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria y del sector Financiero Popular y Solidario solo presentarán carné de CONADIS del socio o/y la cedula de ciudadanía y no deberá entregar la planilla de aporte al IESS.

Se asignará 5 puntos a los oferentes que sean usuarios del bono de desarrollo humano o personas cuidadoras de beneficiarios del Bono Joaquin Gallegos Lara para lo cual será verificado con la presentación de la cédula de ciudadanía

Asociatividad	50%
Calidad	35%
Condición de Vulnerabilidad	15%

MULTAS

Por incumplimiento e impuntualidad del servicio solicitado por la Dirección Distrital Chordeleg – Gualaceo 01D04 MIES el proveedor se obliga a pagar una multa equivalente al 1x1000 del valor total del contrato.

Por incumplimiento en un día a la ejecución de las obligaciones contractuales, se procederá a la liquidación y terminación del contrato total.

INFORMACIÓN RELEVANTE.-

ADMINISTRADOR DEL CONTRATO

La Dirección Distrital Chordeleg – Gualaceo MIES 01D04 designará al administrador del contrato, quien velará por el cabal cumplimiento de las obligaciones contractuales.

CRONOGRAMA DE PAGO.-

Pago se realizara contra entrega del servicio en un plazo máximo de 10 días hábiles

CODIGO DE COMPRAS PÚBLICAS DEL SERVICIO A SER CONTRATADO.-

63230.00.12 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