



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL  
CANTÓN SANTIAGO**

**TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA**

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

DESCRIPCIÓN GENERAL	
<b>OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:</b>	<b>“CONTRATACION DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACION PARA LOS NIÑOS - NIÑAS DE LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL CDI LAS ORQUIDEAS - MENDEZ, LOS CLAVELES - TAYUZA Y LOS AMIGUITOS - CHINIMBIMI, CANTON SANTIAGO, 2026”</b>
<b>INFORME No.:</b>	<b>DS-CCM-FI-2026-002</b>
<b>FECHA:</b>	12 DE MAYO DE 2026
<b>ÁREA REQUIRENTE:</b>	ADMINISTRACION DE CONVENIOS
<b>Código CPC</b>	632300012 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y SERVICIOS DE SUMINISTRO PRESTADO 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

## 1. ANTECEDENTES

La Constitución de la República del Ecuador establece como deber primordial del Estado garantizar el desarrollo integral de las niñas y niños, asegurando el ejercicio pleno de sus derechos, entre ellos el derecho a la alimentación adecuada, nutritiva y suficiente, especialmente durante la primera infancia, etapa determinante para su crecimiento físico, cognitivo y emocional.

En concordancia con lo señalado, el Ministerio de Desarrollo Humano (MDH), a través de sus políticas públicas, promueve la atención integral a niñas y niños menores de tres años mediante los servicios de Desarrollo Infantil, ejecutados de manera directa o mediante convenios de cooperación interinstitucional con los Gobiernos Autónomos Descentralizados.

En este contexto, el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Santiago, en el marco del **Convenio**, ejecuta los servicios de atención integral en los Centros de Desarrollo Infantil **“Las Orquídeas”**, **“Los Claveles”** y **“Los Amiguitos”**, brindando atención diaria a niñas y niños en situación de vulnerabilidad, conforme a los lineamientos técnicos y normativos emitidos por la entidad rectora.

Para el adecuado funcionamiento de los referidos centros, resulta indispensable garantizar el servicio de alimentación diaria, equilibrada y nutritiva, que cumpla con los requerimientos nutricionales establecidos para la primera infancia, así como con las normas sanitarias, de calidad e inocuidad alimentaria vigentes.

En virtud de lo expuesto, y con el objetivo de garantizar el interés superior del niño, se considera procedente iniciar el proceso de **“CONTRATACION DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACION PARA LOS NIÑOS - NIÑAS DE LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL CDI LAS ORQUIDEAS - MENDEZ, LOS CLAVELES - TAYUZA Y LOS AMIGUITOS - CHINIMBIMI, CANTON SANTIAGO, 2026”**, conforme a la normativa legal vigente en materia de contratación pública.



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

**TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA**

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

### Niñas, niños y adolescentes

**“...Art 44.-** 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”.

**“...Art 45.-** 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 (...).”.

**Que, el Art. 363** de la Constitución de la República, señala en el numeral 5, que el Estado es responsable de brindar cuidado especializado a los grupos de atención prioritaria establecidos en la Constitución.

### **CODIGO ORGANICO ORGANIZACION TERRITORIAL AUTONOMIA DESCENTRALIZACION**

#### **Sección Primera**

#### **Naturaleza Jurídica, Sede y Funciones**

**Art. 54.- Funciones.-** Son funciones del gobierno autónomo descentralizado municipal las siguientes:

Promover el desarrollo sustentable de su circunscripción territorial cantonal, para garantizar la realización del buen vivir a través de la implementación de políticas públicas cantonales, en el marco de sus competencias constitucionales y legales;

Implementar los sistemas de protección integral del cantón que aseguren el ejercicio garantía y exigibilidad de los derechos consagrados en la Constitución y en los instrumentos internacionales, lo cual incluirá la conformación de los consejos cantonales, juntas cantonales y redes de protección de derechos de los grupos de atención prioritaria. Para la atención en las zonas rurales coordinará con los gobiernos autónomos parroquiales y provinciales;

**Art. 249.- Presupuesto para los grupos de atención prioritaria.-** No se aprobará el presupuesto del gobierno autónomo descentralizado si en el mismo no se asigna, por lo menos, el diez por ciento (10%) de sus ingresos no tributarios para el financiamiento de la planificación y ejecución de programas sociales para la atención a grupos de atención prioritaria.

### **CODIGO DE LA NIÑEZ Y ADOLESCENCIA**

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.



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

**Art. 1.-** Finalidad.- Este Código dispone sobre la protección integral que el Estado, la sociedad y la familia deben garantizar 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.

**Art. 8.-** Corresponsabilidad del Estado, la sociedad y la familia.- Es deber del Estado, la sociedad y la familia, dentro de sus respectivos ámbitos, adoptar las medidas políticas, administrativas, económicas, legislativas, sociales y jurídicas que sean necesarias para la plena vigencia, ejercicio efectivo, garantía, protección y exigibilidad de la totalidad de los derechos de niños; niñas y adolescentes.

**Art. 43.-** Derecho a la vida cultural.- Los niños, niñas y adolescentes tienen derecho a participar libremente en todas las expresiones de la vida cultural. En el ejercicio de este derecho pueden acceder a cualquier espectáculo público que haya sido calificado como adecuado para su edad, por la autoridad competente. Es obligación del Estado y los gobiernos seccionales impulsar actividades culturales, artísticas y deportivas a las cuales tengan acceso los niños, niñas y adolescentes.

El Ministerio de Desarrollo Humano, es la entidad gubernamental encargada de implementar políticas públicas, programas y servicios para la inclusión social y la atención integral de grupos vulnerables. Busca reducir la pobreza y mejorar la calidad de vida a lo largo del ciclo vital. Como ente rector de la Política Pública de la primera infancia, a través de la Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral, norma el funcionamiento de los servicios de Centros de Desarrollo Infantil públicos (directo-convenio) que atiende a niñas y niños de 1 a 3 años de edad; fiscomisionales y privados que atienden a niñas y niños entre 45 días de nacidos a 3 años de edad, en las diferentes modalidades de atención: diurna, vespertina, nocturna y otras para los que se deberá construir instructivos, procedimientos, protocolos, guías, lineamientos específicos y otros.

Los Servicios de Desarrollo Infantil CDI Públicos (directos - convenios) brindarán atención a niñas y niños de 1 a 3 años de edad; los CDI Privados y Fiscomisionales aseguran la atención a niñas y niños entre 45 días de nacidos a 3 años de edad, con acceso, cobertura y calidad en los servicios a través de la jornada diaria con actividades de juego y aprendizaje, acciones de salud y nutrición, entornos protectores, promoviendo la corresponsabilidad de la familia y la comunidad.

Mediante oficio N° 0169-A-GADMCS-2026 de fecha 30 de marzo de 2026, suscrito por ING.FREDY LENIN CABRERA RIERA, el GAD presentó el proyecto para prestación de los servicios de DESARROLLO INFANTIL INTEGRAL y solicita la suscripción del convenio.

Mediante certificación presupuestaria No. 102 de fecha 31 de marzo de 2026, el (la) responsable de la Unidad Financiera de la Entidad Operativa Desconcentrada, emitió la asignación de recursos económicos por el valor de USD. 150.163,65.

Mediante memorando N° MDH-CZ-6-DDM-2026-2337-M de fecha 1 de abril de 2026, la máxima autoridad de la Entidad Operativa Desconcentrada, solicita a la Unidad de Asesoría Jurídica de la Entidad Operativa Desconcentrada la elaboración del convenio.



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

**TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA**

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

Con fecha 01 de abril del 2026, el Ministerio de Desarrollo Humano y el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Santiago, suscriben el **CONVENIO DE COOPERACIÓN TÉCNICO ECONÓMICO No. DI-06-14D01-31229-D ENTRE EL MINISTERIO DE DESARROLLO HUMANO - MDH Y EL GOBIERNO AUTONOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTON SANTIAGO (GAD) PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE SERVICIOS DE CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL.**

### 2. JUSTIFICACIÓN

En Ecuador, uno de cada cinco niños menores de dos años sufre de desnutrición crónica, una tragedia silenciosa que afecta sus vidas y su futuro.

La desnutrición crónica infantil en Ecuador es una crisis que, aunque históricamente invisibilizada, hoy se reconoce como un grave problema social. Según datos recientes, el 20.1 % de los niños menores de dos años sufren de desnutrición crónica, una cifra alarmante en comparación con el promedio sudamericano del 9 %.

La desnutrición crónica en los primeros años de vida tiene consecuencias devastadoras para la salud y el desarrollo infantil. Los niños que padecen esta condición tienen un mayor riesgo de sufrir enfermedades infecciosas, deficiencias en el avance cognitivo y dificultades de aprendizaje. Estas limitaciones afectan su rendimiento escolar y, posteriormente, su capacidad para acceder a oportunidades laborales, perpetuando el ciclo de pobreza y desigualdad en el Ecuador.

El Ministerio de Inclusión Económica y Social a partir del año 2018 año dispone que en los Centros de Desarrollo Infantil CDI las niñas y niños consuman diariamente un huevo durante el desayuno, para de esta manera contribuir a mejorar su estado nutricional.

La asistencia alimentaria que reciben las niñas y niños de los CDI se lo realiza a través de un servicio externalizado, para lo cual la Subsecretaría de Desarrollo Infantil cuenta con el Protocolo de Externalización del Servicio de Alimentación aprobada con Acuerdo Ministerial 018 del 26 de marzo 2018, 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 caso de los Centros de Desarrollo Infantil directos 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 los procesos de contratación que correspondan, éstas pueden ser Ínfima Cuantía y/o FERIA INCLUSIVA en razón de que, al implementarse un nuevo protocolo del servicio externalizado de alimentación para los centros de desarrollo infantil, la ficha técnica para la contratación mediante catálogo electrónico no cumple con las especificaciones requeridas por el protocolo del servicio de alimentación para los CDI.

La contratación del servicio de alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil "Las Orquídeas", "Los Claveles" y "Los Amiguitos" responde de manera directa a la necesidad identificada por el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Santiago. La alimentación adecuada es un componente esencial para el desarrollo integral de los niños de



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

entre 1 y 3 años, ya que este periodo es crítico para su crecimiento físico, emocional y social. Al externalizar el servicio de alimentación, se garantiza que los infantes reciban una dieta equilibrada y nutritiva, lo que contribuye a prevenir problemas de salud y nutrición que podrían afectar su desarrollo y bienestar.

### 3. OBJETIVOS

#### 2.1. OBJETIVO GENERAL

Garantizar la provisión oportuna, continua y de calidad del **SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACION PARA LOS NIÑOS - NIÑAS DE LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL CDI LAS ORQUIDEAS - MENDEZ, LOS CLAVELES - TAYUZA Y LOS AMIGUITOS - CHINIMBIMI, CANTON SANTIAGO, 2026**, contribuyendo a su desarrollo integral y al ejercicio de su derecho a una alimentación adecuada, nutritiva y segura.

#### 2.2. OBJETIVO ESPECÍFICO

- Proporcionar diariamente alimentación balanceada y nutritiva a las niñas y niños atendidos en los Centros de Desarrollo Infantil, conforme a los requerimientos nutricionales establecidos para la primera infancia.
- Asegurar que el servicio de alimentación cumpla con las normas sanitarias, de calidad, inocuidad e higiene alimentaria vigentes, garantizando la salud y bienestar de los beneficiarios.
- Contribuir al adecuado crecimiento y desarrollo físico, cognitivo y emocional de las niñas y niños mediante una alimentación adecuada y acorde a su edad.
- Garantizar la continuidad del servicio de alimentación durante el periodo de vigencia del convenio, evitando interrupciones en la atención integral brindada en los Centros de Desarrollo Infantil.
- Optimizar la gestión institucional del GADM del cantón Santiago mediante la externalización del servicio de alimentación, asegurando eficiencia operativa y uso adecuado de los recursos públicos.

### 4. ALCANCE

Los beneficiarios directos del servicio de alimentación a ser contratado son 117 niñas y niños de 1 a 3 años de edad que asisten diariamente a los Centros de Desarrollo Infantil bajo convenio con cooperantes, de acuerdo al siguiente detalle:

NOMBRE DEL CDI	NO DE NIÑOS /AS	UBICACIÓN (DIRECCIÓN)	LOCALIDAD	PARROQUIA	CANTÓN	DISTRITO
Las Orquídeas	45	Francisco de Orellana y Eugenio Espejo	Méndez	Méndez	Santiago	14D01-Morona
Los Claveles	36	Raúl Costales y 27 de Febrero	Tayuzá	Tayuzá	Santiago	14D01-Morona



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL  
CANTÓN SANTIAGO**

**TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA**

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

Los Amiguitos	36	Vía principal Macas - Cuenca	Chinimbimi	Chinimbimi	Santiago o	14D01- Morona
---------------	----	------------------------------------	------------	------------	---------------	------------------

**CDI LAS ORQUIDEAS – MÉNDEZ**

Mes	Cobertura	45		
	Días	PRECIO POR DIA	ALIMENTACIO NES POR MES	VALOR TOTAL
Mayo	22	3,07	990	3.039,30
Junio	22	3,07	990	3.039,30
Julio	23	3,07	1035	3.177,45
Agosto	15	3,07	675	2.072,25
Septiembre	22	3,07	990	3.039,30
Octubre	22	3,07	990	3.039,30
Noviembre	22	3,07	990	3.039,30
Diciembre	22	3,07	990	3.039,30
<b>Total</b>	<b>170</b>	<b>3,07</b>	<b>7650</b>	<b>23.485,50</b>

**CDI LOS CLAVELES - TAYUZA**

Mes	Cobertura	36		
	Días	PRECIO POR DIA	ALIMENTACIO NES POR MES	VALOR TOTAL
Mayo	22	3,07	792	2.431,44
Junio	22	3,07	792	2.431,44
Julio	23	3,07	828	2.541,96
Agosto	15	3,07	540	1.657,80
Septiembre	22	3,07	792	2.431,44
Octubre	22	3,07	792	2.431,44
Noviembre	22	3,07	792	2.431,44
Diciembre	22	3,07	792	2.431,44
<b>Total</b>	<b>170</b>	<b>3,07</b>	<b>6120,00</b>	<b>18.788,40</b>



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

**TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA**

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

### CDI LOS AMIGUITOS -CHINIMBIMI

Mes	Cobertura	36		
	Días	PRECIO POR DIA	ALIMENTACIONES POR MES	VALOR TOTAL
Mayo	22	3,07	792	2.431,44
Junio	22	3,07	792	2.431,44
Julio	23	3,07	828	2.541,96
Agosto	15	3,07	540	1.657,80
Septiembre	22	3,07	792	2.431,44
Octubre	22	3,07	792	2.431,44
Noviembre	22	3,07	792	2.431,44
Diciembre	22	3,07	792	2.431,44
<b>Total</b>	<b>170</b>	<b>3,07</b>	<b>6120,00</b>	<b>18.788,40</b>

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 08h00 a 15h00, por lo que se requiere una asistencia alimentaria con 4 tiempos de comida que cubra el 75% de sus necesidades nutricionales diarias.

#### 5. TIPO DE CONTRATACIÓN SUGERIDO

FERIA INCLUSIVA

#### NORMATIVA

##### **LEY ORGÁNICA SISTEMA NACIONAL CONTRATACIÓN PÚBLICA**

Art. 52.2.- *Feria Inclusiva.*- La Feria Inclusiva es un procedimiento que se utilizará con el objeto de adquirir bienes y servicios de producción nacional y de origen local, no catalogados. En este procedimiento únicamente podrán participar los proveedores de origen local y que a su vez sean productores nacionales, sea a través de las organizaciones de la economía popular y solidaria, artesanos, emprendedores, negocios populares, miembros de la agricultura familiar campesina, o a través de las micro y pequeñas empresas.

#### 6. METODOLOGIA DE TRABAJO

##### **DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO**

El servicio consiste en la preparación diaria y transporte diario, en cuatro tiempos, de la comida preparada (desayuno, refrigerio de media mañana, almuerzo y refrigerio de media tarde), hacia las instalaciones de la entidad contratante. Además, se incluye el reparto de la comida a los usuarios del servicio.



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

#### NORMA DE CALIDAD

La presente ficha se encuentra elaborada en base al **PROTOCOLO DE LA EXTERNALIZACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL** vigente (**ACUERDO MINISTERIAL Nro. MIES-2022-029**) del Ministerio de Inclusión Económica y Social de la República del Ecuador;

Y conforme a lo establecido en la **NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS, 2023** de la **RESOLUCIÓN ARCSA-DE-2022-016-AKRG**, de la Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.

#### ACTIVIDADES QUE INCLUYEN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

##### RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- El área de recepción de alimentos debe estar limpia y desinfectada.
- El proveedor realizará una inspección previa de los alimentos crudos durante la recepción de los mismos.
- Los alimentos perecibles deben colocarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro. Deben estar correctamente etiquetados con fecha de ingreso y caducidad.
- Se debe cumplir normas de almacenamiento, refrigeración y congelación. Los alimentos se mantendrán en refrigeración o congelación por tiempos adecuados (refrigeración 5 días y congelación hasta 15 días).
- Los alimentos se colocarán en estanterías o recipientes (a 30 cm del suelo) no en el piso, deben estar separados de las paredes (10 cm de la pared).
- Los alimentos procesados a utilizarse en la preparación de los menús, deberán tener notificación sanitaria vigente, mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las condiciones de almacenamiento que se detallan en el mismo. El tiempo de consumo de estos alimentos no puede ser posterior a la fecha de caducidad del producto establecido en el empaque.
- Los alimentos crudos, adquiridos, se almacenarán cada uno en un recipiente con tapa y rotulado, y colocados en armarios o en alacenas o estanterías.
- Los alimentos perecederos o crudos, leguminosas, verduras y legumbres deberán almacenarse y conservarse en recipientes individuales y limpios, colocados preferentemente en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro.
- Las frutas y hortalizas utilizadas en la preparación de los alimentos deberán estar frescas, en buen estado para el consumidor, deben ser de muy buena calidad en sus características organolépticas (olor, color, sabor, textura, consistencia).
- Los alimentos frescos y semi-procesados utilizados en el servicio de alimentación deberán mantener óptimas condiciones, para que no alteren la calidad e inocuidad de los mismos.
- Todos los espacios cerrados, armarios, repisas, alacenas o estanterías empleadas para almacenar y conservar los alimentos deberán ser de material de fácil limpieza y desinfección.
- Para la manipulación de alimentos deberá utilizarse el principio: el primero en llegar será el primero en salir o utilizarse (PEPS).



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

- No se almacenará ningún tipo de jabón, detergente, desinfectante, insecticida, raticida, alimentos de animales o solventes junto a los alimentos (crudos y/o procesados). Los productos de limpieza y desinfección deben estar guardados en un espacio exclusivo, lejos de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos, y deben estar correctamente identificados. De igual manera deberán contar con registro sanitario.
- Las materias primas utilizadas en la preparación de los alimentos podrán ser adquiridas preferentemente a proveedores de la Agricultura Familiar Campesina, agregando también a emprendedores de los Créditos de Desarrollo Humano y Servicios MIES, y actores de la Economía Popular y Solidaria.

### PLAN DE ALIMENTACIÓN

#### Recomendaciones nutricionales diarias para niñas y niños de 1 a 3 años de edad

Los lineamientos de alimentación son guías que permiten cumplir las recomendaciones nutricionales por grupos de edad y facilitan la planificación semanal del menú saludable, para lo cual se debe considerar las recomendaciones nutricionales diarias de las niñas y niños de 1 a 3 años, establecidas por la FAO/OMS/85, esto en condiciones de salud y nutrición normales.

La asistencia alimentaria nutricional de las niñas y niños de 1 a 3 años que asisten a los Centros de Desarrollo Infantil cubre 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 describe 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 recomendaciones nutricionales por grupos de edad**

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

La distribución porcentual de los macronutrientes: proteínas, grasas y carbohidratos se enmarca en las recomendaciones generales establecidas por la 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 incrementó 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 Calorías totales por grupos de edad



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

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

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.

#### **Recomendaciones Alimentarias para Niñas y Niños de 1 a 3 años**

Las niñas y niños a partir del año de edad se integran a la mesa familiar y para cumplir sus requerimientos alimentario-nutricionales, se debe cumplir con 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.

#### **Lactancia materna en niñas y niños de 1 a 2 años de edad**

Las niñas y niños de 1 a 2 años de edad continúan con la lactancia materna, por lo que es obligación del personal del MIES sensibilizar a la madre que se cumpla con esta responsabilidad, ya que, de esta manera, contribuye al estado de salud y nutrición de su hija o hijo.

La Coordinadora del Centro de Desarrollo Infantil orientará a la madre de la siguiente manera:

- Dar de lactar a su hija o hijo al menos una hora antes de ingresar al Centro de Desarrollo Infantil.
- Dar de lactar a su hija o hijo después de salir del Centro de Desarrollo Infantil.
- Dar de lactar a su hija o hijo a libre demanda los días sábados, domingos y días feriados.

#### **Recomendaciones alimentarias según porcionadores para distribución de alimentos a niñas y niños de los Centros de Desarrollo Infantil**

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 recomienda la utilización de porcionadores (cucharones) de acuerdo a su capacidad de volumen tanto para sólidos, semisólidos y líquidos. A continuación, se detalla los porcionadores:



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL  
CANTÓN SANTIAGO**

**TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA**

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

**Cuadro Nro. 3 Porcionadores para servir alimentos sólidos y líquidos a las niñas y los niños**

Porciones	Cantidad gramos (Sólidos)	Cantidad en CC (Líquidos)	Porcionador (cucharón)
1 onza	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
<b>Medida para aceite / grasas</b>			Crema para untar: utilizar medidas en gramos (sólidos) y en el caso de aceite utilizar cc (líquidos).
Cucharadita a ras	3	5	
Cucharada sopera a ras	5	8	

**Recomendaciones alimentarias para niñas y niños de 1 a 2 años según porcionadores**

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 continúa 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.

**Cuadro Nro.4 Porciones de alimentos a servir para niños y niñas de 1 a 2 años**



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL  
CANTÓN SANTIAGO**

**TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA**

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

PORCIONES DE ALIMENTOS A SERVIR SEGÚN GRUPOS DE EDAD			
GRUPO DE ALIMENTO	1 a 2 AÑOS (porción en onzas)	Cantidad en gr o cc	OBSERVACIONES
<b>DESAYUNO</b>			
Leche, yogurt o batido	5	150	Nunca debe faltar la leche o sus derivados en el desayuno
Frutas	1	30	La fruta forma parte del desayuno
Pan, empanada, rosquilla,	1.1/2	42	Todos los días se debe garantizar el consumo de un alimento fuente de hidratos de carbono para dar energía y dependerá de los patrones alimentarios del lugar
Plátano verde, maduro, yucas, mote	1.1/2	42	
Huevo (unidad)	1	50	Todos los días en el desayuno
<b>REFRIGERIO MAÑANA</b>			
Fruta	2	60	La fruta puede ir sola o en ensalada
Cereales, tubérculos y/o derivados	1	30	Un pedacito de pastel, rosquilla, panecillo, o un derivado, tostado, habas, choclo mote, chochos y otros
<b>ALMUERZO</b>			
Sopa	3	90	Las sopas deben ser espesas y variadas
Arroz	1.1/2	42	Se recomienda hasta 4 veces por semana y una vez reemplazarlo por: mote, tallarín, purés, yucas, papas y otras preparaciones del lugar como plato fuerte
Menestra	1	30	Se entregará una o dos veces por semana
Ensalada	1	30	Todos los días no debe faltar la ensalada
Carne, pollo o pescado	2,1/2	70	Su consumo es cuatro veces por semana
Queso	1.1/2	42	El día que no recibe carne, pollo, pescado, se debe dar acompañando a la menestra
Jugo	4	120	Todos los días
<b>REFRIGERIO TARDE</b>			
Colada	5	150	La colada debe ir al menos 2 veces por semana combinada con leche, especialmente cuando no se dé carne en el almuerzo, y los otros días con fruta
Cereales o derivados	1	30	Todos los días acompañando a la colada
<b>En cada tiempo de comida se debe brindar agua segura a las niñas y niños al menos 30 cc o durante las actividades de la jornada diaria</b>			

**Recomendaciones alimentarias para niñas y niños de 2 a 3 años**



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL  
CANTÓN SANTIAGO**

**TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA**

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

Las 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.5 Porciones de alimentos a servir para niños y niñas de 2 a 3 años**

<b>PORCIONES DE ALIMENTOS A SERVIR SEGÚN GRUPOS DE EDAD</b>			
<b>GRUPO DE ALIMENTO</b>	<b>2 A 3 AÑOS (porción en onzas)</b>	<b>Cantidad en gr o cc</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>DESAYUNO</b>			
Leche, yogurt batido	6	180	Nunca debe faltar la leche o sus derivados en el desayuno
Frutas	1	30	La fruta forma parte del desayuno
Pan, empanada rosquilla,	2	60	Todos los días se debe garantizar el consumo de un alimento fuente de hidratos de carbono para dar energía y dependerá de los patrones alimentarios del lugar
Plátano verde maduro, yuca mote	2	60	
Huevo (unidad)	1	50	Todos los días en el desayuno
<b>REFRIGERIO MAÑANA</b>			
Fruta	3	90	La fruta puede ir sola o en ensalada
Cereales, tubérculos y/o derivados	1	30	Un pedacito de pastel, rosquilla, panecillo, o un derivado, tostado, habas, choclo mote, chochos y otros
<b>ALMUERZO</b>			
Sopa	4	120	Las sopas deben ser espesas y variadas
Arroz	2	60	Se recomienda hasta 4 veces por semana y una vez reemplazarlo por: mote, tallarín, purés, yucas, papas, y otras preparaciones del lugar como plato fuerte
Menestra	1	30	Se entregará una o dos veces por semana
Ensalada	2	60	Todos los días no debe faltar la ensalada
Carne, pollo pescado	3	90	Su consumo es cuatro veces por semana
Queso	2	60	El día que no recibe carne, pollo, pescado, se debe dar acompañando a la menestra
Jugo	5	150	Todos los días
<b>REFRIGERIO TARDE</b>			
Colada	6	180	La colada debe ir al menos 2 veces por semana combinada con leche, especialmente cuando no se dé carne en el almuerzo, y los otros días con fruta
cereales o derivados	2	60	Todos los días acompañando a la colada



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

**TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA**

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

**En cada tiempo de comida se debe brindar agua segura a las niñas y niños al menos 30 cc o durante las actividades de la jornada diaria**

### **Recomendaciones generales para la alimentación de niñas y niños de 1 a 3 años de edad en los Centros de Desarrollo Infantil**

- Contribuir a que las niñas y niños de 1 a 2 años de edad consuma leche materna, antes y después de ingresar al Centro de Desarrollo Infantil, así como los fines de semana y días feriados.
- Acostumbrar a la niña o niño consumir frutas (con cáscara) y verduras de diferentes colores todos los días. En el caso de la fruta de preferencia consumirlos al natural y picadas.
- Reemplace 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 bajas 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.
- En caso de niñas y niños con intolerancia a la lactosa (leche), se deberá entregar leche deslactosada.
- Cada niña o niño, a partir del año de edad, debe contar con su vajilla y debe ser pequeña (cuchara, plato sopero y tendido, vaso y jarro o taza).
- Motivar y apoyar a las niñas y niños el consumo de los alimentos.
- Hacer de los momentos de comida, procesos de aprendizaje donde se les explique qué comerán, para que les sirva, su color, olor, sabor, etc.
- Evitar que en los momentos de comida se utilice; la radio, la televisión, el celular, juguetes u otros que distraigan la atención de las niñas y niños.

### **La Planificación de la Alimentación Saludable**

El proveedor del servicio de alimentación y el/la Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil, elaborarán la planificación de un ciclo de menús de cinco semanas; para la elaboración del ciclo de menús se guiarán en el Protocolo de la externalización del servicio la alimentación, lineamientos e instrumentos técnicos emitidos desde la Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral. El ciclo de menú tendrá una rotación de dos veces (dos meses).

La elaboración 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 Anexo 2, y, formato de planificación semanal del menú (Anexo 1).

### **Alimentos y/o preparaciones prohibidas en la asistencia alimentaria de niñas y niños de los Centros de Desarrollo Infantil**



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

Para garantizar una alimentación saludable se prohíben los siguientes alimentos:

- Condimentos artificiales: sabores, ajinomotos, 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.
- 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.**
- **LAS NIÑAS Y NIÑOS NO DEBEN INGRESAR AL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CON ALIMENTO ALGUNO, Y SI SE PRESENTA, DECOMISARLO PARA ENTREGARLO A SU SALIDA.**

#### Recordar que:

- Se permitirá el consumo de fritos como máximo una sola vez por semana (carne, tubérculos, plátanos, masas).
- En los lugares donde no exista la disponibilidad de leche pasteurizada o líquida entera se permitirá el uso de leche en polvo, previo informe del/la Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil.
- Se establece que por cada niña o niño se debe proporcionar 30 gramos de leche en polvo por vaso de agua hervida, o su equivalente de 3 cucharas grandes o soperas de leche en polvo.

#### Horarios de los tiempos de comida en los Centros de Desarrollo Infantil

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.

Tiempo de comida	Horarios de distribución y consumo
Desayuno	08h00 a 08h30
Refrigerio de media mañana	10h00 a 10h30
Almuerzo	12h00 a 13h00
Refrigerio de la tarde	15h00 a 15h30

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



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

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, 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 qué:

- El desayuno: se debe preparar entre las 6 a 7 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 de 9h30 a 10h00 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 9h00 a 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 13:00 a 14:00 horas para evitar la fermentación de los hidratos de carbono (azúcares) ya que generalmente se considera que una colada de cereal sea con fruta o con leche.

### 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.

Al prepararse los alimentos en lugares diferentes al Centro de Desarrollo Infantil, determina la utilización de varios tipos de transporte, dependiendo de la distancia, lugar y/o ubicación geográfica del proveedor de alimentación y estos varían desde:

- Diferentes tipos de vehículos: autos, camionetas, busetas, carretas, triciclos (distancias mayores a 500 metros).
- Carretas, tricimotos y otros transportes pequeños (entre 100 a 500 metros).
- En cooler u otros recipientes grandes a cargo de las personas (entre 100 a 200 metros)
- El servicio de alimentación independientemente de la distancia al CDI, colocará los recipientes y/o fuentes de acero inoxidable con tapa hermética y embalados con plástico fiel o papel aluminio con las preparaciones, en los cooler para ser transportados a los centros de desarrollo infantil.

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 de fácil limpieza y desinfección, para que sean ahí colocados los cooler con los alimentos.
- Debe garantizar la temperatura evitando exponer los alimentos a temperaturas



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

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.

#### Recuerda:

- 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.
- Diferentes tipos de vehículos: autos, camionetas, busetas, (distancias mayores a 500 metros)
- Carretas, triciclos y otros transportes pequeños (entre 100 a 500 metros)
- En culler u otros recipientes grandes a cargo de las personas (entre 100 a 200 metros)

#### 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.

#### Infraestructura o espacio de preparación de los alimentos



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

El proveedor-contratista deberá preparar los alimentos en espacios distintos y fuera del Centros de Desarrollo Infantil, mismos que deben 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.
- Contar con separaciones físicas para los procesos de: recepción, higiene, almacenamiento, conservación, preparación, cocción y envasado de los alimentos preparados.
- En el área de preparación de alimentos disponer de mesones y lavabos y/o fregadero 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 la medida de 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.
- Disponibilidad de extintores en buen estado y vigentes, botiquín de primeros auxilios y señalética adecuada.
- Su interior y alrededores se mantendrán limpios y libres de agentes contaminantes de plagas y fauna nociva.

#### 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.



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

- 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 lavado, 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.

#### 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.

#### 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.

#### 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.

#### 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



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

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 del espacio 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 frecuentes 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.
- Los proveedores, empresa u organización deben colocar carteles alusivos a la aplicación de medidas de bioseguridad (uso correcto y obligatorio de mascarilla, distanciamiento a la medida de lo posible, lavado de manos frecuente).

#### **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.



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

- 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.

#### 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.

#### 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 temperatura óptima para garantizar que los alimentos excedan el rango de temperatura de riesgo deben ser mayor a 65°C.
- La entrega de los tiempos de comida o alimentación se cumple de acuerdo a los horarios y planificación del menú vigente.
- El manipulador de alimentos que se encuentra en el Centro de Desarrollo Infantil adopta procedimientos que minimizan la contaminación de los alimentos y/o



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

- preparación en los momentos de distribución de los alimentos.
- Los utensilios de cocina utilizados en la distribución son lavados, secados y guardados bajo protección después de cada tiempo de comida.
  - En el espacio de recepción y distribución de alimentos en el Centro de Desarrollo Infantil no existen adornos y plantas.
  - El proveedor de alimentos cumple con la limpieza y desinfección de los espacios de recepción y distribución de alimentos, así como de mesas y sillas, luego de cada tiempo de comida.
  - El/La Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil debe cumplir con estos ítems en su totalidad para garantizar la adecuada distribución de los 4 tiempos de alimentación.

#### 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.

#### Recepción y distribución de los alimentos en los centros de desarrollo infantil

#### Recepción de alimentos/preparaciones en el Centro de Desarrollo Infantil, bajo responsabilidad del Coordinador/a CDI.

- Los alimentos y/o preparaciones deben ser recibidas de acuerdo a los tiempos de consumo, en ningún caso en un solo tiempo (mañana).



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

- 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.
- Los Centros de Desarrollo Infantil que cuentan con baño maría, deben estar encendidos con al menos una hora de antelación al servicio, a efectos de alcanzar la temperatura adecuada, 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 el tipo de preparaciones y las temperaturas recomendadas.
- El/La 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 establecidos 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"** (Anexo 3).
- 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.

#### 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: gorra, 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.



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

- 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.

#### Seguimiento y Control del Servicio de Alimentación

El seguimiento y control del servicio de alimentación se lo realiza mensualmente por parte del/de la Coordinador/a Técnico/a Territorial del cantón que pertenece el Centro de Desarrollo Infantil, y se registra en el Sistema Integrado de Evaluación de la Política Pública – SIEPP – módulo 7 Administración Ficha de Buenas Prácticas de Manufactura (Ficha BPM), como una herramienta para registrar, administrar y evaluar la calidad del servicio de alimentación a través de la semaforización; y, con base en la calificación obtenida, se definirá la terminación del servicio y/o elaboración de un plan de mejora, hasta alcanzar los parámetros establecidos.

#### 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 contienen ítems, que el/la Coordinador/a Técnico/a Territorial debe verificar su cumplimiento.

- El/La Coordinador/a Técnico/a Territorial aplicará directamente la ficha BPM en el módulo 7 Administración Ficha de Buenas Prácticas de Manufactura (Ficha BPM) desde su móvil (si cuenta con internet) y/o físicamente, para que posteriormente ingrese al sistema.
- En el caso de la aplicación física de la ficha BPM, se asigna el cumplimiento con el número UNO (1) y el no cumplimiento con el CERO (0), con la finalidad de facilitar la sumatoria y determinar la semaforización del servicio, Anexo 4 (Ficha Verificación de Calidad BPM y anexos). posteriormente, el CTT procederá a registrar la información en el sistema.
- La aplicación de la ficha BPM se la debe hacer sin previo aviso al proveedor y en diferente horario, en caso que el mismo proveedor entregue la alimentación a más de un Centro de Desarrollo Infantil, el CTT deberá coordinar con los/las Coordinadores/as de los Centros de Desarrollo Infantil para la aplicación de la ficha en el CDI por turnos y evitar doble aplicación, resultados y confusiones.
- Una vez realizada la evaluación, el CTT deberá entregar una copia de la ficha BPM, semaforización y el Plan de Mejora al proveedor del servicio de alimentación.

#### 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 cuanti-cualitativa del servicio de alimentación, que se determina según el cumplimiento de los ítems de la ficha BPM y los parámetros son:

- Menor o igual a 50% de cumplimiento del capítulo o servicio, se le asigna con el color **Rojo**, que se lo define como proveedor crítico.
- Entre el 51 a 70% de cumplimiento del capítulo o servicio total, se le asigna el color **Naranja**, se lo determina como proveedor regular.



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

- Entre el 71 al 90% de cumplimiento del capítulo o servicio total, se le asigna el color **Amarillo**, proveedor bueno.
- Entre el 91% al 100% de cumplimiento del capítulo o servicio total, se le asigna el color **Verde**, proveedor muy bueno.

Es obligación del/de la Coordinador/a Técnico/a Territorial, semaforizar cada capítulo y, en forma general, el servicio y registrar la calificación en el cartel de mejoramiento continuo de semaforización, tanto en el local del proveedor como en el Centro de Desarrollo Infantil, mismo que debe estar ubicado en un lugar visible, Anexo 4 (Ficha Verificación de Calidad BPM y anexos).

#### 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 igual o inferior al 50% 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 los valores alcanzados por el proveedor están entre el 51% hasta el 96% de cumplimiento, es obligación del/de la Coordinador/a Técnico/a Territorial y del 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 de la **Ficha de Mejora Continua del servicio de alimentación (Anexo 5)**.
- En los proveedores que se encuentren entre el 51% al 70%, el/la Coordinador/a Técnico/a Territorial realizará dos seguimientos en el mes para verificar el cumplimiento del plan de mejoras y establecer su permanencia brindando el servicio. Dichos seguimientos quincenales se realizarán hasta que el proveedor pase a la categoría Amarilla (71% - 90%).
- El personal técnico del MIES (nacional, zonal o distrital) en sus visita técnicas de seguimiento realizarán verificación a todo el proceso a través de la ficha BPM aplicada por el/la Coordinador/a Técnico/a Territorial y el plan de mejora implementado.

#### Reportes Sistema Integrado de Evaluación de la Política Pública – SIEPP

La Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral, con la finalidad de contar con información actualizada y oportuna, como una herramienta para registrar, administrar y evaluar la calidad del servicio de alimentación prestada por los proveedores de alimentación a las niñas y los niños de los Centros de Desarrollo Infantil, con base en la aplicación de la ficha BPM, determinó la obligatoriedad de registrar los datos de la aplicación de la ficha BPM y la semaforización en el Sistema Integrado de Evaluación de la Política Pública – SIEPP módulo 7 “Administración de la Ficha de Buenas Prácticas de Manufactura, para lo cual se debe cumplir lo siguiente:

- El/La Coordinador/a Técnico/a Territorial durante la primera quincena del mes aplicará la ficha técnica BPM, si cuenta con internet, registrará la información y plan de mejora en el SIEPP, el mismo día de su aplicación, por lo cual ya obtendrá los datos de



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

semaforización y procederá a graficar en el "Cartel de Mejora Continua de la Alimentación", para conocimiento y seguimiento de el/La Coordinadora/or del CDI y del cumplimiento del proveedor de alimentación.

- El/La Coordinador/a Técnico/a Territorial si NO cuenta con internet, realizará el levantamiento de la información BPM de forma física, asegurando su posterior registro en el sistema como máximo a los dos días después de su aplicación.
- El/La Coordinador/a Técnico/a Territorial durante la segunda quincena del mes realizará el seguimiento al cumplimiento del plan de mejoras establecido en el día de la aplicación de la ficha BPM.
- La Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral elaborará un informe consolidado nacional de los resultados del sistema SIEPP, de forma semestral.
- En casos especiales, las técnicas nacionales con perfil en nutrición, procederán a realizar seguimiento y verificación de la calidad del servicio de alimentación a nivel nacional.

### 7. PRESUPUESTO REFERENCIAL

Ítems	Descripción	Cantidad	Precio referencial unitario	Precio referencial total	Código
1	SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN CDI "LAS ORQUIDEAS"	7.650	\$ 3,07	\$ 23.485,50	632300012
2	SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN CDI "LOS CLAVELES"	6.120	\$ 3,07	\$ 18.788,40	632300012
3	SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN CDI "LOS AMIGUITOS"	6.120	\$ 3,07	\$ 18.788,40	632300012

Según ficha de costos del convenio **No. DI-06-14D01-31229-D**, el valor unitario de alimentación es de \$ 3,07 más IVA, para 117 usuarios por 170 días hábiles, dando un Presupuesto Referencial total de \$ **23.485,50** para el CDI "Las Orquídeas", **18.788,40** para el CDI "Los Claveles" y \$ **18.788,40** para el CDI "Los Amiguitos" dando un total de **\$ 61.062,30** (sesenta y un mil sesenta y dos dólares de los Estados Unidos de América con 30/100 ctvs., más IVA), con cargo a la partida presupuestaria 2.2.5.73.02.35 denominada "Servicio de Alimentación".

### 8. CÓDIGO CPC



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

Código CPC (nivel 9)	Descripción del CPC (nivel 9)
632300012	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y SERVICIOS DE SUMINISTRO PRESTADO 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

### 9. PLAZO DE EJECUCIÓN: PARCIALES Y/O TOTAL

El servicio de alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil (CDI) "Las Orquídeas", "Los Claveles" y "Los Amiguitos" del cantón Santiago, tiene un plazo de ejecución de 170 días hábiles o hasta completar el consumo total de lo solicitado.

PARCIAL	X
TOTAL	

### 10. LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO INICIA EN:

DESDE LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	X
DESDE LA FECHA DE NOTIFICACIÓN QUE EL ANTICIPO SE ENCUENTRE DISPONIBLE	
DESDE CUALQUIER OTRA OCASIÓN DE ACUERDO A LA NATURALEZA DEL CONTRATO	

### 11. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

No.	Tipo	Descripción	Porcentaje%
1	PAGO MENSUAL	<b>Mensual - Consumo</b> Previa presentación de informe de coordinadores, orden de avance del servicio y acta de entrega recepción	De acuerdo al consumo, hasta completar el total de lo solicitado

#### Condiciones de pago:

El pago se lo realizará de manera mensual previa presentación de la factura por parte del contratista dentro de los cinco días hábiles posteriores a la entrega del servicio; así como con la presentación del informe favorable del Coordinador de la unidad de atención, informe



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

mensual de calidad y cantidad, informe de asistencia de los niños, ficha de recepción diaria de alimentos, ficha de planificación mensual del ciclo de menús.

Con el fin de precautelar los intereses institucionales, 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.

Una vez recibida la factura el pago se realizará en un plazo máximo de 10 días hábiles

### 12. INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD

- Convenio No. DI-06-14D01-31229-D
- Certificación POA
- Certificación de Verificación CATE
- Ficha de costos
- Informe de necesidad

### 13. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO ESPERADO.

#### GLOBAL:

TIPO DE BIEN / SERVICIO O RUBRO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CARACTERÍSTICAS)	CANTIDAD REQUERIDA CON LA RESPECTIVA UNIDAD DE MEDIDA
SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN	"CONTRATACION DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACION PARA LOS NIÑOS - NIÑAS DE LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL CDI LAS ORQUIDEAS - MENDEZ, LOS CLAVELES - TAYUZA Y LOS AMIGUITOS - CHINIMBIMI, CANTON SANTIAGO, 2026"	19.890 TOTAL DE UNIDAD PARA LOS TRES CENTROS ATENCIÓN

#### DESGLOCE POR UNIDADE DE ATENCION:

TIPO DE BIEN / SERVICIO O RUBRO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CARACTERÍSTICAS)	CANTIDAD REQUERIDA CON LA RESPECTIVA UNIDAD DE MEDIDA
SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS NIÑOS/AS DE CDI LAS ORQUÍDEAS - MÉNDEZ	7.650 UNIDADES



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

TIPO DE BIEN / SERVICIO O RUBRO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CARACTERÍSTICAS)	CANTIDAD REQUERIDA CON LA RESPECTIVA UNIDAD DE MEDIDA
SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS NIÑOS/AS DE CDI LOS CLAVELES - TAYUZA	6.120 UNIDADES

TIPO DE BIEN / SERVICIO O RUBRO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CARACTERÍSTICAS)	CANTIDAD REQUERIDA CON LA RESPECTIVA UNIDAD DE MEDIDA
SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS NIÑOS/AS DE CDI LOS AMIGUITOS - CHINIMBIMI	6.120 UNIDADES

- El servicio radica en la provisión diaria de cuatro comidas las que deben cubrir las necesidades nutricionales, asegurando la calidad de los alimentos.
- El proveedor del servicio de alimentación contratado entregará al Coordinador/a del CDI la planificación de un ciclo de menús de cuatro semanas, para la revisión y aprobación del Coordinador/a del CDI.
- El proveedor deberá contar con un área en la cual elabora los alimentos que deberá reunir condiciones higiénico-sanitarias óptimas para evitar contaminación, alteración de su composición.

El servicio será entregado por el proveedor en los Centros de Desarrollo Infantil conforme el siguiente detalle:

UNIDAD DE ATENCIÓN	COBERTURA	UBICACIÓN (DIRECCIÓN)	PARROQUIA	CANTÓN
CDI "Las Orquídeas"	45	Francisco de Orellana y Eugenio Espejo	Méndez	Santiago
CDI "Los Claveles"	36	Raúl Costales y 27 de Febrero	Tayuza	Santiago
CDI "Los Amiguitos"	36	Vía principal Macas - Cuenca	Chinimbimi	Santiago

Las especificaciones técnicas y metodología del servicio se encuentran contenidas en el "Protocolo de Externalización del Servicio de Alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil" (VER ANEXO 1 Acuerdo Ministerial Nro. 089 de abril 2019), cuyo cumplimiento es



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

**TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA**

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

obligatorio, para el presente proceso de “**CONTRATACION DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACION PARA LOS NIÑOS - NIÑAS DE LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL CDI LAS ORQUIDEAS - MENDEZ, LOS CLAVELES - TAYUZA Y LOS AMIGUITOS - CHINIMBIMI, CANTON SANTIAGO, 2026**”.

### REQUISITOS MÍNIMOS

#### 13.1. Integralidad de la oferta:

La integridad de la oferta se evaluará considerando la presentación de los Formularios y requisitos mínimos previstos en el pliego, de acuerdo con el siguiente detalle:

##### I. Formulario de la Oferta

##### II. Formulario de compromiso de asociación o consorcio

#### Observaciones del pliego

1. Los oferentes que participen, adicional a su oferta generada en el aplicativo Ushay, deberán presentar y llenar correctamente los formularios 1.1 Presentación y Compromiso y 1.3 Nómina de socio(s), accionista(s) o partícipe(s), literal C Y D, para personas jurídicas y personas naturales, oferentes (versión SERCOP 2.1 del 09 de junio de 2017), cuyos formularios se anexan al presente proceso. La no presentación e incorrecto llenado de los literales de los formularios, será causal de rechazo de la oferta, por lo tanto, en consecuencia, NO CUMPLE.
2. Patrimonio: (Aplicable para personas jurídicas) Deberá presentar la declaración de impuesto a la renta del ejercicio fiscal correspondiente.
3. En cumplimiento a la LEY ORGÁNICA PARA LA PLANIFICACIÓN INTEGRAL DE LA CIRCUNSCRIPCIÓN TERRITORIAL ESPECIAL AMAZÓNICA, los oferentes que participen en los procesos de contratación Pública del GOBIERNO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO, deberán cumplir la cláusula QUINTA de las disposiciones generales "En todos los procesos de contratación pública para la compra, adquisición o contratación de obras, bienes y servicios en la Circunscripción Territorial Especial Amazónica, se aplicarán acciones afirmativas para los productores y proveedores locales residentes amazónicos. Al menos el 70% de servicios y/o mano de obra deberá pertenecer a la jurisdicción específica en la cual se ejecute la contratación, requisito que deberá constar explícito y obligatoriamente en los respectivos términos de referencia."
4. Revisar documentos anexos a la oferta: INFORME DE NECESIDAD, ESPECIFICACIONES TECNICAS Y/O TÉRMINOS DE REFERENCIA.
5. Firmar electrónicamente en cada uno de los formularios de la oferta; no tendrá validez los formularios que vengan con firma escaneada, copiada o que no se pueda realizar la validación en el Sistema FIRMA EC.
6. Hasta que el Servicio Nacional de Contratación Pública actualice el número 1.3 en el formulario único de oferta de todos los procedimientos de contratación, los oferentes deberán utilizar el Anexo 12-13-14 que se incorpora a la Resolución Nro. RE-SERCOP-2023-0134, incorporados en la Resolución Nro. RE-SERCOP-2023-0139.



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL  
CANTÓN SANTIAGO**

**TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA**

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

**13.2. EQUIPO MÍNIMO**

No.	Equipos y/o instrumentos	Características	Cantidad
1	Cocina industrial	De aluminio o de acero inoxidable Tener entre 3 y 4 hornillas	1
2	Horno industrial	Mueble en acero inoxidable con aislamiento térmico. Encendido electrónico. Mínimo 3 cámaras Cámara interior enlozada	1
3	Planchas o parrillas	Acro inoxidable Gas o eléctrica	1
4	Congelador	<b>Capacidad de almacenamiento:</b> 250 litros <b>Potencia de refrigeración:</b> congelador de 4 estrellas <b>Función dual:</b> para congelar o refrigerar, según la necesidad <b>Mecanismo de descongelación:</b> manual y con drenaje para eliminar el agua <b>Organización:</b> 1 canastilla <b>Luces:</b> cuenta con luz LED al abrirlo e indicadores de funcionamiento normal y turbo	1



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL  
CANTÓN SANTIAGO**

**TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA**

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

		<b>4 ruedas:</b> para facilitar el desplazamiento	
5	Refrigerador	<p>292 litros</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de hacer hielo</li> <li>• Luz Interior</li> <li>• Control de Temperatura digital de fácil programación</li> <li>• Manija ergonómica</li> <li>• Puerta en lámina lisa</li> <li>• Sistema de seguridad reforzado.</li> <li>• Sistema doble acción: congelador y enfriador</li> <li>• Canasta metálica anticorrosiva</li> </ul>	1
6	Licuadaora	<p>Domestica o industrial</p> <p>Tres a cinco cuchillas</p> <p>3 o más velocidades</p>	3
7	Ollas, sartenes; menaje menor	<p>Deben ser de aluminio, teflón, cerámica, acero inoxidable o hierro fundido</p>	Varios
8	Utensilios de cocina de acero inoxidable	<p>Elaborados en Acero Inoxidable, como Cuchillos</p> <p>-Tabla de picar</p> <p>- Espátulas y cucharones</p> <p>-Tenedor y cuchara de madera</p>	Varios



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL  
CANTÓN SANTIAGO**

**TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA**

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

		-Moldes para hornear -Colador	
9	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.	Acero inoxidable	117
10	Recipientes para el traslado de los alimentos	Acero inoxidable	Mínimo 5
11	Contenedor para transportar alimentos	Contenedor isotérmico	1

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.

**13.3. PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO:**

*A efectos de evaluar este parámetro, la Entidad Contratante deberá definir el listado del personal técnico necesario para el proyecto, la posición que ocupará, la formación profesional que deberá acreditar y el instrumento por el que se comprometerá su participación. De ser el caso podrá establecer condiciones de experiencia mínima a ser acreditadas por cada uno de los miembros del equipo, en concordancia con la naturaleza y dimensión del proyecto a contratar.*

No.	Función	Cantidad	Nivel de estudio	Titulación académica
1	Cocinero o jefe de cocina	1	Bachiller	Título de bachiller registrado en la SENESCYT
2	Ayudante de cocina	2	Bachiller	Título de bachiller



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL  
CANTÓN SANTIAGO**

**TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA**

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

				registrado en la SENECYT
--	--	--	--	-----------------------------

**13.4. EXPERIENCIA MÍNIMA DEL PERSONAL TÉCNICO:**

No.	Función	Descripción	Tiempo mínimo	Fuente o medio de verificación
1	Cocinero o jefe de cocina	<p>Personal con experiencia, creativo, organizado. Planifica los menús. Tener conocimiento en gastronomía y dominio de técnicas culinarias para grupos prioritarios.</p> <p>Contar con certificados de salud vigentes otorgados por el MSP.</p> <p>Contar con certificados que acredite haber cursado y/o aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura, otorgado por un organismo competente.</p>	2 años de experiencia	<p>Certificado de trabajo que acredite el tiempo indicado de experiencia.</p> <p>Certificados de salud.</p> <p>Certificados de manipulación de alimentos.</p>
2	Ayudante de cocina	<p>Personal con experiencia, creativo, organizado. Tener conocimiento en gastronomía y dominio de técnicas</p>	1 año de experiencia	<p>Certificado de trabajo que acredite el tiempo indicado de experiencia.</p>



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL  
CANTÓN SANTIAGO**

**TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA**

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

	<p>culinarias para grupos prioritarios.</p> <p>Contar con certificados de salud vigentes otorgados por el MSP.</p> <p>Contar con certificados que acredite haber cursado y/o aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura, otorgado por un organismo competente.</p>	<p>Certificados de salud.</p> <p>Certificados de manipulación de alimentos.</p>
--	---	---

**13.5. Experiencia general y específica mínima**

**13.6. Experiencia General**

Nº	DESCRIPCIÓN	TEMPORALIDAD	NÚMERO DE PROYECTOS SIMILARES	VALOR DEL MONTO MÍNIMO	CONTRATOS PERMITIDOS	MONTO MÍNIMO POR CONTRATO
1	El oferente deberá presentar actas de entrega recepción, contratos, facturas, órdenes de compra que acrediten experiencia general en preparación de alimentos	5 años	1	6.106,23	1	6.106,23



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

#### 13.7. Experiencia Específica

Nº	DESCRIPCIÓN	TEMPORALIDAD	NÚMERO DE PROYECTOS SIMILARES	VALOR DEL MONTO MÍNIMO	CONTRATOS PERMITIDOS	MONTO MÍNIMO POR CONTRATO
1	El oferente deberá presentar actas de entrega recepción, contratos, facturas, órdenes de compra que acrediten experiencia similar al objeto de contratación	3 años	1	3.053,12	1	3.053,12

#### 14. 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.

##### 1. REQUISITOS MÍNIMOS

Los Oferentes tendrán que cumplir los siguientes requisitos mínimos:

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		



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

Equipo mínimo requerido		
Personal Mínimo Requerido		
Experiencia del Personal Mínimo Requerido		
Capacitación del personal mínimo requerido		
Experiencia Oferente		
Archivo fotográfico del equipo mínimo/ Carta de compromiso		
Documentos personales		

### 13. PARÁMETROS INCLUSIVOS DE EVALUACIÓN

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

- 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.

Se presentará el documento constitutivo de la persona jurídica y estatutos de dicha entidad, mismos que deberán estar actualizados e inscritos en el Registro Único de la Economía Popular y Solidaria según lo determina la Ley de Economía Popular y Solidaria en su artículo 6 y deberán guardar relación con el objeto de la contratación, adicional para verificar el cumplimiento de la asociatividad se deberá solicitar el Certificado de acreditación de cumplimiento de principios RUEPS.

ASOCIATIVIDAD	
TIPOS DE OFERENTES	Puntaje
<b>Grupo 1.-</b> Organizaciones de economía popular y solidaria conformadas en los sectores comunitarios, asociativos y cooperativos, (acreditados en el RUEPS). Oficio circular SERCOP-SERCOP-2020-0023-C del 29 de octubre de 2020	60
<b>Grupo 2.-</b> Unidades económicas populares (persona natural)	10
<b>Grupo 3.-</b> Artesanos	25
<b>Grupo 4.-</b> Micro y pequeñas unidades productivas	5

- b) **Criterios de Igualdad.** Este parámetro permitirá priorizar la compra inclusiva a los oferentes que cuenten con miembros que acrediten los siguientes criterios de igualdad: intergeneracional, personas con discapacidades y beneficiarios del Bono de Desarrollo y Humano e igualdad de género.



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

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. Los criterios de discapacidades e igualdad de género otorgarán una puntuación adicional a la alcanzada por el oferente de acuerdo a lo siguiente:

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

**INTERGENERACIONAL (10 puntos):** Se otorgará 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 GENERO:** 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)

- a) **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**.



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

La Ficha de Buenas Prácticas de Manufactura contiene 11 capítulos y para la calificación se prioriza 7 capítulos y a cada capítulo igualmente se le asigna un valor tope, mismo que toma como referencia la semaforización.

Parámetros de Evaluación	Calificación máxima
<b>1. Requisitos técnicos</b>	
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
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>

Con base a la calificación máxima se procederá a asignar un valor de acuerdo al color asignado en la semaforización, como se detalla en el cuadro siguiente:

Capítulo	Semaforización Verde	Semaforización Amarillo	Semaforización Anaranjado
Transporte, infraestructura, disponibilidad agua y gestión residuos	1	0.75	0.5
Equipos, control integrado de plagas, gestión de residuos y Manipuladores	0.5	0.25	0

#### 14. LUGAR Y FORMA DE ENTREGA

El lugar de entrega del servicio será en la dirección que se detalla en el siguiente cuadro:

UNIDAD DE ATENCIÓN	COBERTURA	UBICACIÓN (DIRECCIÓN)	PARROQUIA	CANTÓN
CDI "Las Orquídeas"	45	Francisco de Orellana y Eugenio Espejo	Méndez	Santiago
CDI "Los Claveles"	36	Raúl Costales y 27 de Febrero	Tayuza	Santiago
CDI "Los Amiguitos"	36	Vía principal Macas - Cuenca	Chinimbimi	Santiago



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

#### 15. GARANTÍAS

De acuerdo al objeto de la contratación y a lo establecido en los artículos 74, 75, 76 LOSNCP, se pueden establecer garantía de fiel cumplimiento; garantía por anticipo y garantía técnica:

Dependiendo del monto de contratación las entidades contratantes deberán solicitar a los proveedores la respectiva emisión de garantías, que se detallan a continuación:

- *Garantía de fiel cumplimiento.* - Para seguridad del cumplimiento del contrato y para responder por las obligaciones que contrajeran a favor de terceros, relacionadas con el contrato, el adjudicatario, antes o al momento de la firma del contrato, rendirá garantías por un monto equivalente al cinco (5%) por ciento del valor de aquel. En los contratos de obra, así como en los contratos integrales por precio fijo, esta garantía se constituirá para garantizar el cumplimiento del contrato y las obligaciones contraídas a favor de terceros y para asegurar la debida ejecución de la obra y la buena calidad de los materiales, asegurando con ello las reparaciones o cambios de aquellas partes de la obra en la que se descubran defectos de construcción, mala calidad o incumplimiento de las especificaciones, imputables al proveedor.

Las garantías contempladas en este numeral, serán entregadas a través de cualquier forma prevista en el artículo 73 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, y serán devueltas conforme lo dispuesto en el artículo 77 de la misma Ley.

#### 16. MULTAS

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 preestablecidos por la entidad contratante sin la debida autorización	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 aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la presente ficha.	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 en el horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante.	
Por el incumplimiento de las condiciones de las fichas 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%.



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

	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.

En mención al RGLOSNCP, indica qué en el **"Art. 292.- Multas durante la ejecución contractual.- De conformidad con el artículo 71 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, todo contrato contendrá una cláusula relacionada con las multas que la entidad contratante podrá imponer al contratista por incumplimiento contractual.**

*La multa tendrá como finalidad sancionar la conducta del contratista por su negligencia e incumplimientos imputables a sus obligaciones contractuales.*

*En los casos de retrasos injustificados respecto del cumplimiento del objeto contractual, la entidad contratante establecerá por cada día de retardo en la ejecución de las obligaciones contractuales por parte del contratista, la aplicación de una multa que en ningún caso será inferior al 1 x 1.000 del valor del contrato, que se calcularán sobre el porcentaje de las obligaciones que se encuentran pendientes de ejecutarse, incluyendo el reajuste de precios que corresponda y sin considerar los impuestos. En el caso de las obras, las multas se calcularán de conformidad con el retraso injustificado imputable a la planilla que corresponda.*

*Adicionalmente, las entidades contratantes podrán establecer en el pliego del procedimiento, cualquier conducta que amerite ser sancionada con multa, la cual podrá ser fijada en un porcentaje del valor de las obligaciones pendientes del contrato o un valor específico que deberá ser debidamente proporcional a la gravedad que ocasione el incumplimiento y al porcentaje de obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutar.*

*En cualquier caso, la entidad contratante deberá justificar razonadamente el valor de las multas que se impondrán al contratista.*

### 17. VIGENCIA DE LA OFERTA

Vigencia de 60 días calendario, hasta la suscripción del contrato.

*En la LOSNCP Art. 30.-Vigencia de la Oferta. -Las ofertas se entenderán vigentes durante el tiempo que para el efecto prevean los Pliegos precontractuales. De no preverse el plazo de vigencia se entenderá que la oferta está vigente hasta la fecha de celebración del contrato, pudiendo prorrogarse el plazo previsto por disposición de la Entidad Contratante.*

### 18. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA



## GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO

### TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA

COMPRAS PÚBLICAS 2025

Administración 2023 - 2027

- 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/de la Coordinador/a Técnico/a Territorial, Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil 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 mejora en el tiempo establecido.
- 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). Así como también el termómetro para el CDI para que el/la Coordinador/a or de la unidad de atención proceda a verificar la temperatura de las preparaciones.
- 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/a la 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 anual sobre alimentación, nutrición, manipulación alimentos e inocuidad alimentaria.
- Asistir a las convocatorias por parte del MDH para talleres de capacitación continuas
- Informar al contratante, Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil y Analista Distrital de Centro de Desarrollo Infantil en caso de cambio de personal y especialmente del lugar de la preparación de alimentos, para contar con la inspección y aprobación correspondiente.

### 19. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

- Contratar el servicio de alimentación considerando el cumplimiento de todas las normas y condiciones establecidas por la presente Norma técnica 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 del Centro de Desarrollo Infantil en el marco de la estrategia de semaforización para el mejoramiento continuo del servicio de alimentación.
- Notificar la terminación del contrato del servicio de alimentación al proveedor, en el caso de los Centros de Desarrollo Infantil de atención directa y/o emblemáticos, cuando la semaforización de la ficha BPM no alcance un puntaje superior al 51% y deberá solicitar al firmante del convenio GAD, OSC y ER la terminación del contrato del servicio de alimentación en caso de que la semaforización no alcance un puntaje superior al 50% de cumplimiento de la ficha BPM.



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL  
CANTÓN SANTIAGO**

**TERMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA**

**COMPRAS PÚBLICAS 2025**

Administración 2023 - 2027

- 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.

<b>FIRMAS DE RESPONSABILIDAD</b>	
<b>ELABORADO POR:</b>	<b>REVISADO Y APROBADO POR:</b>
Lcda. Kennia Peñafiel B. <b>ADMINISTRADORA DE CONVENIOS</b>	Mgtr. Flavio Hermida S. <b>COORDINADOR DE DESARROLLO SOCIAL</b>
<b>No. C.I.:</b> 1400862494	<b>No. C.I.:</b> 1400732895
<b>Nro. Certificación SERCOP:</b> gB2fxbZwa7	<b>Nro. Certificación SERCOP:</b> TBYF9u7bCg