



TÉRMINOS DE REFERENCIA			
Tipo:	Servicio	x	Consultoría
Unidad requirente:	DIRECCIÓN DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOCIAL Y DEPORTIVO		
Objeto de contratación:	SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACION PARA LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL BAJO EL CONVENIO DE COOPERACION TECNICO ECONOMICO MIES Y EL GADMA		
Fecha: (día/mes/año)	11-02-2025		

La unidad requirente deberá levantar los términos de referencia, considerando la siguiente base legal:

Art. 51 del Reglamento General a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, el cual indica: "...Antes de iniciar un procedimiento de contratación pública, la entidad contratante deberá contar con las especificaciones técnicas de los bienes o rubros requeridos; o, los términos de referencia para servicios, incluidos los de consultoría de conformidad con lo que establezcan los análisis, diseños, diagnósticos, o estudios con los que, como condición previa, debe contar la entidad contratante (...) Se entenderá como especificación técnica, a las características fundamentales que deberán cumplir los bienes o rubros requeridos, mientras que los términos de referencia constituirán las condiciones específicas bajo las cuales se desarrollará la consultoría o se prestarán los servicios (...) La contratación de servicios estará sujeta a la formulación de términos de referencia. No obstante, atendiendo a la naturaleza del servicio requerido, se podrán incorporar adicionalmente especificaciones técnicas relativas a los bienes necesarios para su ejecución, siempre y cuando no se modifique el objeto de contratación, por tanto, esta variación solo podrá repotenciar o mejorar el objeto de contratación previamente delimitado".

Art. 53 del mismo cuerpo legal, el cual establece: "Términos de referencia. – Para elaborar los términos de referencia se tomarán en cuenta los siguientes aspectos:

1. Se establecerán en función de las necesidades específicas a ser cubiertas, de los objetivos, características y condiciones de prestación o desarrollo requeridos, así como, de los requisitos técnicos, de sostenibilidad en lo que fuera aplicable, funcionales o tecnológicos, ¡bajo los que deben ser prestados;

2. Los términos de referencia deben ser claros, completos y detallados de tal forma que no haya lugar a ambigüedades o contradicciones que propicien o permitan diferentes interpretaciones de una misma disposición, ni indicaciones parciales:

3. Los términos de referencia para la contratación de servicios incluidos los de consultoría contendrán obligatoriamente los siguientes aspectos:

- a) Antecedentes;
- b) Objetivos;
- c) Alcance;
- d) Metodología de trabajo;
- e) Información que dispone la entidad;
- f) Productos o servicios esperados;
- g) Plazo de ejecución: parciales y/o total;
- h) Personal técnico/equipo de trabajo/recursos; y,
- i) Forma y condiciones de pago.

4. Los términos de referencia se establecerán con relación exclusiva a los servicios objeto del procedimiento y no con relación a los consultores o proveedores".





1 ANTECEDENTES:

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

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

Los Centros de Desarrollo Infantil ubicados en la red de plazas y mercados del cantón Ambato, desempeñan un rol esencial en la atención y cuidado de las niñas y niños en edad temprana. Estos centros proporcionan un espacio para el desarrollo físico, cognitivo y emocional de los menores, pero, para garantizar un crecimiento y desarrollo integral adecuado, es fundamental cubrir también sus necesidades alimenticias y nutricionales.

La alimentación es un pilar clave en la formación de los niños, ya que una dieta balanceada y saludable favorece su capacidad de aprendizaje, fortalece su sistema inmunológico y contribuye a prevenir enfermedades.

Es por ello que resulta necesario y fundamental contratar el servicio externalizado de alimentación, el cual se encargue de proveer alimentos sanos y nutritivos para las niñas y niños, garantizando que estos reciban los nutrientes esenciales para su desarrollo. Este servicio debe cumplir con los estándares de calidad y seguridad alimentaria, de acuerdo con las normativas vigentes, y ajustarse a las necesidades específicas de los menores atendidos.

La contratación de este servicio permitirá contribuir significativamente a la mejora de la nutrición infantil en el cantón, promoviendo una vida sana y favoreciendo el bienestar general de las niñas y niños, lo que a su vez impactará positivamente en su desempeño educativo y en su desarrollo integral.

- Mediante Informe de Necesidad, de fecha 11 de febrero de 2025, en el cual en su parte pertinente sustenta la contratación: "(...)luego de haber realizado un análisis exhaustivo de todo lo que antecede de manera técnica, legal y económica, se ha podido determinar que la contratación del "SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACION PARA LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL BAJO EL CONVENIO DE COOPERACION TECNICO ECONOMICO MIES Y EL GADMA" presenta los fundamentos necesarios para ser ejecutada de acuerdo a los lineamientos establecidos en el marco normativo vigente, garantizando el cumplimiento de los objetivos. El análisis técnico asegura que el servicio es adecuado y eficaz para satisfacer las necesidades de los centros de desarrollo infantil, mientras que el aspecto económico muestra que la contratación es viable y acorde con el presupuesto disponible. Además, el marco legal respalda la transparencia y legalidad del proceso, asegurando su correcta implementación y el cumplimiento de todas las obligaciones y responsabilidades inherentes al convenio. En este sentido, se concluye que dicha contratación es viable para asegurar la continuidad de un servicio esencial para la atención de las niñas y niños."

2 OBJETIVOS:

• Objetivo General

Establecer las condiciones mínimas necesarias para la contratación del servicio externalizado de alimentación para los centros de desarrollo infantil, garantizando que el/la/los/las proveedor/a/es seleccionados cumplan con los





estándares de calidad, seguridad e higiene alimentaria requeridos, así como con las necesidades nutricionales específicas de los beneficiarios del centro. Este objetivo busca asegurar la provisión de un servicio eficiente y adecuado, alineado con las normativas legales y sanitarias vigentes, que promueva el bienestar y la salud de las niñas y niños de los centros de desarrollo infantil.

• **Objetivos Específicos**

- Cumplir con la entrega de 4 tiempos de comida diariamente a las niñas y niños, para cubrir sus necesidades alimentarias y nutricionales según: su edad y estado nutricional, asegurando la calidad de los alimentos y contribuyendo a combatir la desnutrición infantil.
- Garantizar la contratación del servicio de alimentación a proveedores capacitados, calificados y que cumplan con los parámetros basados en las Buenas Prácticas de Manufactura.
- Aplicar las disposiciones establecidas en el Acuerdo Ministerial Nro. MIES-2022-029, de 13 de mayo de 2022, a fin de que los proveedores cumplan con todos los parámetros con respecto al servicio que pretenden entregar.

3 ALCANCE:

El alcance de la contratación del servicio externalizado de alimentación se destina de manera exclusiva a las 324 niñas y niños que forman parte de los Centros de Desarrollo Infantil (CDI) de la red de plazas y mercados del cantón Ambato, beneficiarios del convenio. El servicio debe cubrir las necesidades alimenticias de los usuarios de estos centros, garantizando una dieta adecuada, nutritiva y balanceada conforme a las normativas alimentarias y de salud aplicables, en el marco de la atención integral que se brinda a los menores en cada uno de los CDI.

Este proceso de contratación tiene como objetivo asegurar la calidad, seguridad alimentaria y el cumplimiento de los requisitos establecidos, con el fin de contribuir al desarrollo físico y cognitivo de los beneficiarios. El servicio debe ser proporcionado de forma continua y según los horarios y condiciones específicas de cada centro.

PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA	DIRECCIÓN	UNIDAD DE ATENCIÓN	NÚMERO USUARIOS
TUNGURAHUA	AMBATO	MATRIZ	MERCADO MODELO	GOTITAS DE TERNURA	36
TUNGURAHUA	AMBATO	MATRIZ	AV. 12 DE NOVIEMBRE S/N Y MARIETA DE VEINTIMILLA	LAS FRESITAS	36
TUNGURAHUA	AMBATO	MATRIZ	12 DE NOVIEMBRE S/N Y JOSÉ MEJÍA	LAS PEQUITAS	27
TUNGURAHUA	AMBATO	LA MERCED	MERCADO PLAZA COLON	LOS PITUFOS	45
TUNGURAHUA	AMBATO	MATRIZ	JUAN B. VELA Y ESPEJO	SENDERITOS DE MIEL	27
TUNGURAHUA	AMBATO	HUACHI LORETO	AVENIDA LOS CHASQUIS S/N Y JOSÉ MIRE	SIMÓN BOLÍVAR 1	36
TUNGURAHUA	AMBATO	HUACHI LORETO	AVENIDA LOS CHASQUIS S/N Y JOSÉ MIRE	SIMÓN BOLÍVAR 2	27
TUNGURAHUA	AMBATO	HUACHI LORETO	CALLE MULL MULL	EL BELÉN	36
TUNGURAHUA	AMBATO	PISHILATA	V. BOLIVARIANA S/N Y EL CONDOR	DULCES SONRISAS	54





4 METODOLOGÍA DE TRABAJO:

Una vez suscrito el convenio de los Centros de Desarrollo Infantil (CDI), se hace indispensable proceder con el proceso de contratación del servicio externalizado de alimentación, ya que este es un componente esencial para la apertura y operación de los CDI, así como para la atención integral de los niñas y niños usuarios de los centros. El servicio de alimentación debe estar alineado con los lineamientos establecidos por el Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES) y conforme a los rubros financiados consta la alimentación de los usuarios, así como el cumplimiento al convenio específicamente en los literales a), l), m) y n) de la cláusula tercera, establece: “CLÁUSULA TERCERA. - OBLIGACIONES DE LAS PARTES: 1. OBLIGACIONES DEL GAD: a) Dirigir y ejecutar a cabalidad el proyecto mencionado en el objeto del presente Convenio, acorde con la Norma Técnica Misión de la Modalidad Centros de Desarrollo Infantil CDI, reglamentos, instructivos, directrices y demás normativa vigente, así como de aquella que en un futuro llegare a ser expedida por el MIES; y a las directrices que garanticen la seguridad integral de las personas expedida por las autoridades competentes.

l) Atender a la población en condiciones de pobreza y extrema pobreza, según el Registro Social o en situación de vulnerabilidad según corresponda y articular a los programas de protección social y protección especial del Estado, en coordinación intra e interinstitucional.

m) Cumplir con las disposiciones establecidas en la normativa legal vigente, normas de control interno, normativa de contratación pública, para la adquisición de los bienes y servicios, incluidos los de alimentación, preferentemente a los emprendedores de la Economía Popular y Solidaria que se encuentren debidamente regularizados, a través de las herramientas del Portal de Compras Públicas.

n) El GAD se comprometen a cumplir con la contratación del servicio externalizado de alimentación acorde al protocolo vigente emitido por el MIES (...).”

La metodología de trabajo se encuentra establecida en el Acuerdo Ministerial Nro. MIES-2022-029, del 13 de mayo de 2022, que establece la reforma del “Protocolo de Externalización del Servicio de Alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil” (CDI), el servicio de alimentación deberá seguir una metodología específica que garantice la cobertura nutricional adecuada para los niñas y niños usuarios de estos centros.

Momentos de Alimentación: El servicio de alimentación en los CDI se debe proporcionar en cuatro momentos (desayuno, refrigerio de la mañana, almuerzo y refrigerio de media tarde) a lo largo del día, conforme a la norma técnica y los horarios establecidos por cada unidad de atención:

Desayuno: Se ofrecerá al inicio de la jornada, asegurando que los niñas y niños reciban una primera comida balanceada para iniciar su día de manera saludable.

Refrigerio de la media mañana: Un refrigerio ligero, adaptado a las necesidades nutricionales de los menores, para garantizar energía y mantener el bienestar de los infantes hasta la siguiente comida.

Almuerzo: Debe ser una comida completa y equilibrada, que cubra las principales necesidades nutricionales de los niñas y niños.

Refrigerio de la media tarde: Un pequeño refrigerio que brinde los nutrientes necesarios para mantener el nivel de energía adecuado hasta el final de la jornada.

Conforme al protocolo establecido por el Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES), la asistencia alimentaria





en los CDI debe garantizar que los niñas y niños de **1 a 3 años** cubran **al menos el 75%** de sus necesidades nutricionales diarias a través de los alimentos proporcionados en los Centros de Desarrollo Infantil.

El **25% restante** debe ser cubierto por la familia en el hogar, asegurando así una alimentación complementaria y equilibrada entre la atención en los CDI y la del hogar.

5 INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD:

En Ecuador, la prevalencia de desnutrición crónica infantil en menores de cinco años alcanza el 17,5%, lo que implica que cerca de 275 mil menores de cinco años sufren esta condición (INEC 2024). Este nivel de prevalencia supera al promedio de América Latina y el Caribe, situando al país entre los cuatro peores de la región. Al mismo tiempo, este nivel de prevalencia denota una lenta reducción de la desnutrición crónica infantil, la cual ha pasado de 28,9% en 2004 al 17,5% entre 2023-2024 para menores de cinco años. Con un mayor nivel de estancamiento en el período de los dos primeros años de vida, la desnutrición crónica infantil pasó de una prevalencia de 21,3% en 2004 a una prevalencia de 19,3% en 2023-2024.

La prevalencia de desnutrición crónica infantil en Ecuador varía en todo el territorio y entre diferentes grupos. Esta condición tiene diferentes niveles de acuerdo con el área, etnia, quintil de ingreso y educación de la madre. Este hecho denota la interseccionalidad de la desnutrición infantil y su impacto crítico en determinados segmentos de la sociedad. En particular, se observa una mayor prevalencia de la desnutrición crónica infantil en el área rural, en la etnia indígena, en el quintil de ingreso de mayor pobreza y menor educación de la madre.

Al mismo tiempo, hay diferencias importantes entre provincias. Las cinco provincias con mayor prevalencia de desnutrición crónica infantil son Chimborazo (40,1%), Santa Elena (32,6%), Cotopaxi (28,2%), Tungurahua (27,9%) y Pastaza (25,0%).

Entre los principales resultados se destaca:

- * 21 mil niños más recibieron vacunación oportuna en comparación a 2023. En un año la cobertura de vacunación aumentó del 43.9% al 47.9%.
- * 39.5 mil niños más recibieron controles prenatales y del niño sano de forma oportuna. Los controles de salud en los primeros 1000 días de vida de las niñas y niños aumentó 7.5 puntos porcentuales entre 2023 y 2024. Es decir, pasó del 42.2% al 49.6%.
- * 30.6 mil niñas y niños (menores de 2 años) adicionales son parte del programa “Creciendo con Nuestros Hijos” (CNH) del MIES. En el último año, la cobertura de este servicio aumentó del 21.8% al 27.6%, es decir un crecimiento de 5.8 puntos porcentuales.
- * Existe una reducción en la prevalencia del agua contaminada con E Coli, paso del 38.7% al 32.9%.
- * En Ecuador, 1 de cada 2 madres dan lactancia materna exclusiva a sus bebés.

Los resultados de la ENDI son representativos a nivel nacional, de las áreas urbanas y rurales y de las 24 provincias del país, y fue levantada por personal capacitado y antropometristas profesionales de la salud que aplican rigurosos procesos y utilizan equipos de recolección calibrados y estandarizados.

Es por esto que, la entidad contratante, en el marco de la contratación del servicio externalizado de alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil (CDI), dispone de información detallada para asegurar el cumplimiento de los objetivos nutricionales establecidos en el Protocolo de externalización del servicio de alimentación. Este





protocolo tiene como objetivo principal contribuir al desarrollo y bienestar de los niñas y niños de 12 a 36 meses de edad, garantizando que reciban una alimentación adecuada dentro de los centros.

De acuerdo con el protocolo, la asistencia alimentaria proporcionada en los CDI debe cubrir el 75% de las recomendaciones nutricionales diarias de los niñas y niños de 1 a 3 años que asisten a los centros. El 25% restante de las necesidades nutricionales debe ser cubierto por las familias en el hogar, lo que implica que el servicio de alimentación brindado en los CDI debe ser complementario a la dieta familiar.

La Municipalidad dispone de la siguiente información:

- Acuerdo Ministerial Nro. MIES-2022-029.
- CONVENIO DE COOPERACIÓN TÉCNICO ECONÓMICO No. DI-03-18D01-26560-D ENTRE EL MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL - MIES Y EL GOBIERNO AUTONOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPALIDAD DE AMBATO (GAD) PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE SERVICIOS DE DESARROLLO INFANTIL INTEGRAL EN LA MODALIDAD CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL–CDI–MIES (DIRECTOS - CONVENIOS).

6 PRODUCTOS O SERVICIOS ESPERADOS:

N°	CPC	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	VALOR UNITARIO
1	632300012	SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACION PARA LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL BAJO EL CONVENIO DE COOPERACION TECNICO ECONÓMICO MIES Y EL GADMA	UNIDAD	1	206.893,44

No.	CPC	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE ATENCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	COBERTURA (NIÑAS Y NIÑOS)	CANTIDAD REQUERIDA POR COBERTURA (NIÑAS Y NIÑOS) POR 208 DÍAS TÉRMINO	VALOR UNITARIO
1	632300012	SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACION PARA LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL BAJO EL CONVENIO DE COOPERACION TECNICO ECONÓMICO MIES Y EL GADMA	GOTITAS DE TERNURA	RACIÓN/INGESTA	36	7488	3,07
			LAS FRESITAS	RACIÓN/INGESTA	36	7488	3,07
			LAS PEQUITAS	RACIÓN/INGESTA	27	5616	3,07
			LOS PITUFOS	RACIÓN/INGESTA	45	9360	3,07
			SENDERITOS DE MIEL	RACIÓN/INGESTA	27	5616	3,07
			SIMÓN BOLÍVAR 1	RACIÓN/INGESTA	36	7488	3,07
			SIMÓN BOLÍVAR 2	RACIÓN/INGESTA	27	5616	3,07
			EL BELÉN	RACIÓN/INGESTA	36	7488	3,07
DULCES SONRISAS	RACIÓN/INGESTA	54	11.232	3,07			

Características Técnicas del Servicio

Las especificaciones técnicas están contenidas en el Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación del MIES (VER ANEXO 1 Acuerdo Ministerial Nro. MIES-2022-029, de 13 de mayo de 2022), cuyo cumplimiento es obligatorio, para el presente proceso de contratación del servicio de Externalización del Servicio de Alimentación para los 9 Centros de Desarrollo Infantil ubicados en la red de plazas y mercados del cantón Ambato.





Beneficiarios /Alcance

Los beneficiarios directos del servicio de alimentación a ser contratado, son las niñas y niños de 1 a 3 años de edad que asisten diariamente a los 9 Centros de Desarrollo Infantil CDI bajo convenio de acuerdo al siguiente detalle:

PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA	DIRECCIÓN	UNIDAD DE ATENCIÓN	NÚMERO USUARIOS
TUNGURAHUA	AMBATO	MATRIZ	MERCADO MODELO	GOTITAS DE TERNURA	36
TUNGURAHUA	AMBATO	MATRIZ	AV. 12 DE NOVIEMBRE S/N Y MARIETA DE VEINTIMILLA	LAS FRESITAS	36
TUNGURAHUA	AMBATO	MATRIZ	12 DE NOVIEMBRE S/N Y JOSÉ MEJÍA	LAS PEQUITAS	27
TUNGURAHUA	AMBATO	LA MERCED	MERCADO PLAZA COLON	LOS PITUFOS	45
TUNGURAHUA	AMBATO	MATRIZ	JUAN B. VELA Y ESPEJO	SENDERITOS DE MIEL	27
TUNGURAHUA	AMBATO	HUACHI LORETO	AVENIDA LOS CHASQUIS S/N Y JOSÉ MIRE	SIMÓN BOLÍVAR 1	36
TUNGURAHUA	AMBATO	HUACHI LORETO	AVENIDA LOS CHASQUIS S/N Y JOSÉ MIRE	SIMÓN BOLÍVAR 2	27
TUNGURAHUA	AMBATO	HUACHI LORETO	CALLE MULL MULL	EL BELÉN	36
TUNGURAHUA	AMBATO	PISHILATA	V. BOLIVARIANA S/N Y EL CONDOR	DULCES SONRISAS	54

La asistencia de las niñas y niños a las unidades de atención de Desarrollo Infantil Integral - CDI es de lunes a viernes en horario de 08h00 a 16h00, por lo que se requiere una asistencia alimentaria con 4 tiempos de comida, que cubra el 75% de sus necesidades alimentarias - nutricionales diarias.

Para cumplir con el aporte calórico y nutricional que reciben las niñas y niños a través de los 4 tiempos de comida en el Centro de Desarrollo Infantil, se establece la utilización de porcionadores (cucharones) de acuerdo a su capacidad de volumen tanto para sólidos, semisólidos y líquidos. La Subsecretaría de Desarrollo Infantil en noviembre del 2018 entregó a cada Centro de Desarrollo Infantil un kit de cucharones porcionadores (6 unidades).

A continuación, se detalla los porcionadores:

Cuadro Nro. 3

PORCIONADORES PARA SERVIR ALIMENTOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS A LAS NIÑAS Y NIÑOS			
PORCIONES	CANTIDAD GRAMOS (sólidos)	CANTIDAD EN CC (líquidos)	PORCIONADOR (cucharon)
1 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
MEDIDA PARA ACEITE/GRASAS			Crema para untar: utilizar medidas en gramos (sólidos) y en el caso del aceite utilizar cc (líquidos)
CUCHARADITA A RAS	3	5	
CUCHARADA SOPERA A RAS	5	8	





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

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

- **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 13h00 a 14h00 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.

Raciones alimentarias para niñas y niños según grupos de edad

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

Raciones alimentarias para niñas y niños 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 pequeñitos 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 SEGÚN GRUPOS DE EDAD			
GRUPO DE ALIMENTO	1 A 2 AÑOS (porción en onzas)	Cantidad en gr o cc	OBSERVACIONES
DESAYUNO			
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





REFRIGERIO MEDIA MAÑANA			
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
ALMUERZO			
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
REFRIGERIO MEDIA TARDE			
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
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			

LA NUEVA HISTORIA

Recomendaciones alimentarias para niñas y niños de 2 a 3 años

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 SEGÚN GRUPOS DE EDAD			
GRUPO DE ALIMENTO	2 A 3 AÑOS (porción en onzas)	Cantidad en gr o cc	OBSERVACIONES
DESAYUNO			
Leche, yogurt o 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, yucas, mote	2	60	
Huevo (unidad)	1	50	Todos los días en el desayuno





REFRIGERIO MEDIA MAÑANA			
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
ALMUERZO			
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 o 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
REFRIGERIO MEDIA TARDE			
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
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			

Alimentos Prohibidos en la Asistencia Alimentaria de Niñas y Niños en los Centros de Desarrollo Infantil Integral

CDI

Para garantizar una alimentación saludable se prohíben los siguientes alimentos:

- Condimentos artificiales:(sabora, ajinomoto, salsa de tomate, maggy, 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.**





Considerar que:

- Se permitirá el consumo de fritos como máximo una sola vez por semana (carnes, tubérculos, plátanos, masas).
- En lugares donde no exista la disponibilidad de leche pasteurizada o líquida entera se permitirá el uso de leche en polvo, previo informe del Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil.
- Se establece que por cada niña-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.
- Comprar al menos un 10% del monto monetario total de los productos alimenticios inocuos (seguros) sean provistos por productores y comerciantes del Bono y Crédito de Desarrollo Humano, para lo cual el cooperante (GAD-OSC-ER), el Contratista y el MIES en el caso de CDI directos-emblemáticos identificarán los posibles productos, en base a la planificación del ciclo de menús aprobados por la Coordinadora CDI, patrones alimentarios, producción local de alimentos elaborados conjuntamente con los actores locales, mismo que debe contar con la revisión del Analista de Inclusión Económica Distrital.

Metodología de ejecución del servicio de alimentación

• **La Planificación de la Alimentación Saludable**

El proveedor del servicio de alimentación contratado entregará al/la Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil, la planificación de un ciclo de menús de cinco semanas, para su revisión y aprobación; para la aprobación del ciclo de menús se guiará en el protocolo de la externalización del servicio de alimentación, lineamientos e instrumentos técnicos emitidos desde la Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral. El ciclo de menú aprobado tendrá una rotación de dos veces (dos meses).

La presentación de la planificación del menú será al menos con 15 días de anticipación al inicio de cada ciclo y utilizará los anexos y lineamientos generales para la planificación del menú, formato de planificación semanal del menú y los cuadros antes descritos (del 1 al 5).

• **Horarios de las Comidas**

Con la finalidad de formar hábitos de alimentación saludables y cumplir con las necesidades calóricas -nutricionales de la asistencia alimentaria según los grupos de edad se establece 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, esto con la finalidad de facilitar los procesos digestivos y garantizar que las niñas y niños cumplan con la planificación de los diferentes momentos educativos.





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

- ✓ **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 13h00 a 14h00 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.

- **Buenas Prácticas de Manufactura**

- a) **Transporte**

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

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

- 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.

b) Infraestructura o espacio de preparación de los alimentos

El proveedor-contratista deberá preparar los alimentos en espacios distintos y fuera del Centro de Desarrollo Infantil, mismo que debe garantizar condiciones de salubridad e higiene en las instalaciones y pasar por una revisión y aprobación del Analista del Centro de Desarrollo Infantil de la Unidad Desconcentrada Zonal 3 y Coordinadora 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 lo posible fuera del lugar de preparación de los alimentos como medida de prevención de accidentes.
 - Los desagües serán funcionales y deben permitir el flujo normal de aguas servidas y su correspondiente protección.
 - Disponibilidad de trampa de grasa y campana.
 - Disponibilidad de instrumentos de medición: reloj, balanza y termómetro.
 - Su interior y alrededores se mantendrán limpios y libres de agentes contaminantes de plagas y fauna nociva.
- c) Equipos, muebles y útiles**
- Disponibilidad de equipamiento, mobiliario y utensilios de cocina en contacto con los alimentos, con diseños que permiten la limpieza y en cantidades suficientes.
 - Operaciones de limpieza de los equipos y mobiliario se realizan diariamente para asegurar el mantenimiento de las condiciones higiénicas y sanitarias.





- Disponibilidad de utensilios de cocina de acero inoxidable y de acuerdo a la edad de las niñas y niños en el Centro de Desarrollo Infantil para la distribución y consumo de alimentos.
- Disponibilidad de utensilios de cocina de acero inoxidable para el transporte de las preparaciones y/o alimentos a los Centros de Desarrollo Infantil y protegidos con papel fil o papel transparente.
- Los utensilios de cocina utilizados para el transporte y consumo deben ser 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.

d) Control integrado de plagas

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

e) Suministro de agua

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

f) Gestión de Residuos

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

g) Manipuladores (personal)

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





comprometido.

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

h) Materias primas (alimentos)

- La recepción de alimentos se realiza en áreas limpias y desinfectadas.
- Durante la recepción de alimentos crudos se realiza la inspección previa de los alimentos.
- Cuentan con suficientes estantes, refrigeradores y/o congeladores.
- Los alimentos almacenados, refrigerados y congelados se encuentran etiquetados y con fecha de ingreso y caducidad.
- Se cumple con las normas de almacenamiento, refrigeración y congelación de los alimentos.
- Los estantes y otros recipientes están ubicados a 30 cm del suelo y 10 cm de la pared y se mantienen siempre limpios y exentos de contaminación.





- Los alimentos no deben estar en contacto con alimentos de animales, sustancias químicas, materiales de limpieza y otros que puedan causar contaminación.
 - No mantener junto los alimentos crudos con los preparados (cocidos)
 - Los alimentos procesados una vez abiertos, deben almacenarse y mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las normas de almacenamiento detalladas en el mismo.
 - Los alimentos crudos adquiridos a granel se almacenarán cada uno en un recipiente con tapa y rotulado, y colocados en armarios o en alacenas.
 - Los alimentos perecederos o crudos leguminosas, verduras, legumbres deberán almacenarse y conservarse en recipientes individuales y limpios, colocados preferentemente en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro.
 - Todos los espacios cerrados, armarios, repisas, alacenas, estanterías empleadas para almacenar y conservar los alimentos deberán ser de material de fácil limpieza y desinfección.
 - Para la aplicación de existencias de alimentos deberá utilizarse el principio de que el primero en llegar será el primero en salir o utilizarse. (PEPS).
 - Los alimentos procesados deben contar con el Registro Sanitario otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional y su fecha de consumo deberá estar vigente.
 - Todas las sustancias desinfectantes y de limpieza estarán almacenadas en un lugar específico, con su respectivo rotulo y fuera del contacto directo con alimentos crudos y/o procesados.
 - Se utilizará exclusivamente leche entera para el consumo por parte de las niñas y niños en los Centros de Desarrollo Infantil.
- i) Preparación de alimentos**
- Las materias primas, ingredientes (alimentos y/o productos), envases y utensilios de cocina deben ser los adecuados para la preparación de los alimentos.
 - Cuentan con al menos 4 tablas de picar de diferentes colores para los distintos tipos de alimentos y los manipuladores conocen su uso.
 - El tratamiento térmico o cocción de los alimentos cárnicos garantiza su completa cocción.
 - Los aceites y grasas de frituras lo utilizan una sola vez.
 - Los alimentos congelados se mantienen en refrigeración hasta ser utilizados.
 - Se mantienen los alimentos en refrigeración o congelación por tiempos adecuados (refrigeración 5 días y congelación hasta 15 días).
 - Los alimentos en refrigeración y congelación se encuentran bien empaquetados y envasados.
 - Utilizan los ingredientes adecuados para la desinfección de frutas y verduras.
- j) Servicio en el Centro de Desarrollo Infantil**
- El área de recepción de alimentos asignada en el Centro de Desarrollo Infantil es exclusiva y debe estar limpia y organizada.
 - La entrega de los tiempos de comida o alimentación se cumple de acuerdo a los horarios y planificación del





menú vigente.

- El manipulador de alimentos que se encuentra en el Centro de Desarrollo Infantil adopta procedimientos que minimizan la contaminación de los alimentos y/o 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 de alimentos 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.

k) 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 el Centro de Desarrollo Infantil**

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

- Los alimentos y/o preparaciones deben ser recibidas de acuerdo a los tiempos de consumo, en ningún caso





en un solo tiempo (mañana).

- El Centro de Desarrollo Infantil debe asignar un lugar exclusivo para la recepción de los alimentos, que en este caso son los espacios de la anterior cocina.
- 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 Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil es la responsable de la recepción diaria de los alimentos y/o preparaciones según los tiempos de comida establecida y el menú aprobado.
- En base a la planificación del menú diario procederá a verificar el cumplimiento de cada una de las preparaciones establecidas para cada tiempo de comida.
- Procederá a verificar la calidad de las preparaciones, especialmente de aquellas que son cocidas para determinar que no presenten observación alguna en cuanto a su sabor, olor, color, textura, consistencia y otros. Registrar en el formato **“FICHA DIARIA DE RECEPCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN” CÓDIGO: MIES 2.1-SDII-DSCDI-P03/R10** (Según Manual de Proceso GESTIÓN DE SERVICIO DE CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL vigente).
- En el caso de identificar observaciones en las características organolépticas de los alimentos y/o preparaciones durante la recepción, deberá suspender la distribución a las niñas y niños y notificar inmediatamente al proveedor con copia al Técnico Distrital, para que se proceda con el inmediato reemplazo del alimento y/o preparación correspondiente.

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

- Los espacios donde se colocan los recipientes y utensilios empleados para la distribución, deben ser debidamente lavados con agua más detergente y desinfectados posteriormente por parte del proveedor del servicio de alimentación contratado.
- Los manipuladores que sirven los alimentos deben lavarse las manos previamente, y estar uniformados con: cofia, guantes y mascarillas descartables y no deben toser, hablar o respirar fuertemente sobre los alimentos. Evitar tocarlos con las manos.
- Los alimentos deben permanecer cubiertos en los intervalos de la distribución, especialmente en el almuerzo.
- Es responsabilidad del manipulador entregar al Coordinador/a del Centro de Desarrollo Infantil o en caso especiales a una educadora una porción de las preparaciones y/o alimentos para su verificación y valoración organoléptica.
- Los manipuladores que se encuentran en el Centro de Desarrollo Infantil no pueden distribuir los alimentos a las niñas y niños si no se cumple con la verificación organoléptica o autorización del Coordinador /a o su delegado en casos especiales.





- Los manipuladores deben servir las preparaciones y/o alimentos a las niñas y niños la porción establecida según el grupo de edad al que corresponden las niñas y niños.
- El personal del proveedor del servicio de alimentación distribuirá los alimentos a las niñas y niños según los grupos de edad o salas, para lo cual se apoyará de la educadora de Desarrollo Infantil Integral responsable del grupo de edad.
- Las educadoras del Centro de Desarrollo Infantil responsables de la atención y cuidado de las niñas y niños en los momentos de comida deben portar la malla del cabello.
- **Ropa De Trabajo, Presentación General Y Obligaciones Del Personal**
 - a) En todos los casos el personal contará con identificación donde se visualice datos personales y fotografía actualizada.
 - b) Todo el personal deberá contar con uniformes completos: gorro, malla para el cabello, delantal de protección y guantes para la manipulación de alimentos, zapatos antideslizantes. El personal deberá guardar la presentación y asepsia de los uniformes en todo momento.
 - c) El personal deberá precautelar la higiene personal integral: manos limpias, uñas cortas sin esmalte laborar sin maquillaje, cabello recogido, no tener barba ni bigote (en caso de llevar barba o bigotes se deberá cubrir con un protector de boca y barba según sea el caso), no portar accesorios como anillos, pulseras, aretes u otros objetos que pudieran presentar un riesgo en la presentación del servicio.
 - d) El proveedor realizará anualmente exámenes médicos a todo el personal tales como: biometría hemática completa, serología (VDRL) y microscópico de orina, coproparasitario, coprocultivo y examen médico general.
 - e) El personal que labora en las áreas de preparación y entrega de alimentos deberá cumplir con las siguientes responsabilidades:
 - No fumar y ni consumir alimentos o bebidas en estas áreas.
 - No permitir el acceso de personas extrañas a las áreas de preparación de alimentos sin la debida protección y precauciones.
 - El personal de limpieza deberá disponer de un uniforme diferenciado para el efecto.
- **Seguimiento y control del servicio de alimentación**

La Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral, a partir de la implementación de externalización del servicio de alimentación en febrero 2013, se ha preocupado por la mejora continua de la alimentación que reciben las niñas y las niñas y niños en el Centros de Desarrollo Infantil, es así que en el año 2015 se implementa la aplicación mensual de la ficha de Buenas Prácticas de Manufactura, derivada del manual de BPM, que establece como principal objetivo garantizar alimentación inocua y parte de las BPM son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano y que es obligatorio en todo servicio público y privado.

La ficha de Verificación Calidad BPM contiene 11 capítulos y en cada uno de estos se establece distintos requerimientos que obligadamente se debe cumplir y que se detalla a continuación. **Anexo 3 (Ficha Verificación de Calidad BPM)**

El seguimiento y control del servicio de alimentación se lo realiza mensualmente por parte del Coordinador/a





Territorial, en el cual se determina la calidad del servicio de alimentación a través de la semaforización y en base a la calificación obtenida se determina la terminación del servicio y/o elaboración de un plan de mejoras, 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 contiene ítems, que el Coordinador/a debe verificar su cumplimiento, asignando al cumplimiento el número **UNO (1)** y al no cumplimiento el **CERO (0)**, con la finalidad de facilitar la sumatoria y determinar la semaforización del capítulo así como del servicio. **Anexo 3 (Ficha Verificación de Calidad BPM)**
- ✓ La aplicación de la ficha BPM se la debe hacer sin previo aviso al proveedor y en diferente horario, en caso de que el mismo proveedor entregue la alimentación a más de un Centro de Desarrollo Infantil, se deberá coordinar entre los/las Coordinadoras de los Centros de Desarrollo Infantil para la aplicación de la ficha y evitar doble aplicación, resultados y confusiones.
- ✓ La ficha BPM debe permanecer en la carpeta en el Centro de Desarrollo Infantil y una copia en el local del proveedor; y si existe más de un Centro de Desarrollo Infantil deben contar con la misma información.

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

Es obligación del Coordinador/a Territorial semaforizar cada capítulo y en forma general el servicio y registrar la calificación en el cartel de mejoramiento continuo 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 3 (Ficha Verificación de Calidad BPM)

- **Acciones de intervención según semaforización**

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

- ✓ Cuando el valor es inferior al 40% de cumplimiento en forma general, es obligación del Director Distrital notificar a la entidad firmante (GAD, OSC, ER) del convenio con el MIES su responsabilidad de dar por





terminado el contrato del servicio de alimentación contratado.

- ✓ Cuando el valor es inferior al 40% de cumplimiento en forma general, es obligación del Coordinador Zonal (por ser unidad desconcentrada zonal3) notificar al proveedor del servicio de alimentación contratado en caso del Centros de Desarrollo Infantil de atención directa y emblemático del MIES, la terminación del contrato.
- ✓ Cuando los valores alcanzados por el proveedor están entre 41 hasta el 99% de cumplimiento, es obligación del Coordinador/a Territorial y el proveedor elaborar el plan de mejoras, basado en los ítems incumplidos, priorizando inmediatamente acciones de higiene e inocuidad alimentaria y además debe contar con el respectivo cronograma de cumplimiento. Anexo 4 (Ficha de Mejora Continua de Alimentación)
- ✓ Es obligación del Coordinador/a Territorial realizar seguimiento al cumplimiento de las actividades y compromisos descritos en el plan de mejora según el cronograma establecido, para lo cual deberá asistir al local del proveedor más de una vez en el mes.
- ✓ El personal técnico del MIES (nacional, zonal o distrital) en sus visitas técnicas de seguimiento realizarán verificación a todo el proceso a través de la ficha BPM aplicada por el Coordinador/a Territorial y el plan de mejoras implementado.

- **Reportes en el Sistema Integrado de Evaluación de la Política Pública MIES (SIEPP)**

La Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral con la finalidad de contar con información actualizada de la calidad del servicio de alimentación prestada por los proveedores de alimentación a las niñas y niños de los Centros de Desarrollo Infantil en base a la aplicación de la ficha BPM, determinó la obligatoriedad de registrar mensualmente por parte de las/los Coordinadores Territoriales los datos de la semaforización en el Módulo 16 denominado Calidad del Servicio de Alimentación en los CDI (BPM) que forma parte del SIEPP, y debe cumplir lo siguiente:

- ✓ El/la Coordinador/a Territorial ingresará directamente la información en el módulo a medida que aplique la ficha BPM y en casos excepcionales lo realizará manualmente para su registro a más tardar en las 24 horas siguientes
- ✓ La Analista Misión Ternura Distrital procederá a revisar los resultados de la aplicación de la ficha BPM mensualmente en el Módulo 16 del SIEPP, que permita elaborar un informe distrital de los proveedores de alimentación de los CDI, en el que incluya recomendaciones y acciones de seguimiento y asistencia técnica.
- ✓ Las Analistas Nacionales hasta el 15 de cada mes, elaborarán el informe nacional de resultados de la calidad de la alimentación según la semaforización, en las que incluirá recomendaciones para cada uno de los distritos.
- ✓ En base a los resultados nacionales obtenidos, el informe nacional procederá a notificar a la zona y distrito, realizar seguimiento y asistencia técnica a los proveedores del servicio de alimentación que han obtenido resultados muy bajos, así como muy altos, con la finalidad de contar con mayor información de conformidad.
- ✓ 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 TÉRMINO DE EJECUCIÓN:

El término de ejecución de contrato es de 208 días, contados a partir del día siguiente de la suscripción del respectivo contrato.

8 PERSONAL TÉCNICO/EQUIPO DE TRABAJO/RECURSOS:

N°	FUNCIÓN	EXPERIENCIA	CAPACITACIÓN	CANTIDAD
1	Cocinero o jefe de cocina	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Certificado que acredite al menos un año en servicios de preparación de alimentos, respaldado con la copia de factura y/o acta definitiva, de estar con firma electrónica adjuntar digital, y/o detalle de aportaciones del IESS. ✓ Certificado de Salud vigente otorgado por el MSP o por centro de salud privado. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Certificado que acredite haber cursado y/o aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura, otorgado por un organismo competente. 	1
2	Ayudante de cocina	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Certificado que acredite capacitación /o experiencia de al menos seis meses en servicios de preparación de alimentos, respaldado con la copia de factura y/o acta definitiva, de estar con firma electrónica adjuntar digital, y/o detalle de aportaciones del IESS. ✓ Certificado de Salud vigente otorgado por el MSP o por centro de salud privado. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Certificado que acredite haber cursado y/o aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos y/o buenas prácticas de manufactura. 	2

NOTA: Este grupo de trabajo está en capacidad de atender hasta 40 usuarios diarios, por lo tanto se considera un (1) ayudante de cocina extra por cada 40 usuarios adicionales.

Para los jefes de cocina se tomará en cuenta la siguiente relación, un (1) jefe de cocina o cocinero por cada 200 usuarios adicionales.

N°	EQUIPOS Y/O INSTRUMENTOS	CANTIDAD
1	Cocina industrial	1
2	Congelador	1
3	Refrigerador	1
4	Horno	1
5	Licadora semi industrial o 3 licuadoras domésticas	1
6	Batidora	1
7	Ollas y sartenes, menaje menor	NA
8	Menaje de cocina de acero inoxidable	NA
9	Vajilla para el servicio (adecuada para niñas y niños 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.	NA
10	Utensilios de acero inoxidable para el traslado de alimentos desde el lugar de preparación hasta el CDI.	NA
11	Cubertería de acero inoxidable.	NA
12	Tablas de picar alimentos	NA
13	Vasos de acero inoxidable	NA





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.

9 FORMAS Y CONDICIONES DE PAGO:

El pago se lo realizará de manera mensual previa presentación de la factura por parte del contratista dentro de los días hábiles posteriores a la entrega del servicio; así como con la presentación del informe favorable del Administrador del Contrato, Informe favorable del Administrador de los CDI, asistencia de las niñas y niños, informe mensual de seguimiento del servicio de alimentación, ficha de recepción diaria de alimentos.

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.

RESPONSABLES		FIRMA
Elaborado	: Tnlg.S.U. Daniela Solís ADMINISTRADORA CDI	
Revisado	: Psi. Cl. Jenny Plasencia ANALISTA SENIOR DE DESARROLLO SOCIAL Y CENTROS ASISTENCIALES	
Aprobado	: Ing. Rodin Machado DIRECTOR DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOCIAL Y DEPORTIVO (E)	

