



## INSTRUMENTO DE DETERMINACION DEL PRESUPUESTO REFERENCIAL

OBJETO DE CONTRATACIÓN: **SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI NUEVO PORVENIR**

FECHA DE ELABORACIÓN: 02 de junio de 2025

CPC: 632300012 PREPARACION DE ALIMENTOS Y SERVICIOS DE SUMINISTRO PRESTADOS POR ENCARGO A CASAS PARTICULARES, SUMINISTRO DE COMIDAS PREPARADAS PARA BANQUETES, EN EL PROPIO LOCAL O EN OTRAS INSTALACIONES, SE PUEDE INCLUIR TAMBIEN EL SERVICIO DE LA COMIDA.

### 1. ANTECEDENTES

La Constitución de la República del Ecuador en el Artículo 44, señala: "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".

El artículo 45 de la Constitución de la República del Ecuador, dispone: (...) "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.

Las niñas, niños y adolescentes tienen derecho a la integridad física y psíquica; a su identidad, nombre y ciudadanía; a la salud integral y nutrición; a la educación y cultura, al deporte y recreación; a la seguridad social; a tener una familia y disfrutar de la convivencia familiar y comunitaria; a la participación social; al respeto de su libertad y dignidad; a ser consultados en los asuntos que les afecten; a educarse de manera prioritaria en su idioma y en los contextos culturales propios de sus pueblos y nacionalidades; y a recibir información acerca de sus progenitores o familiares ausentes, salvo que fuera perjudicial para su bienestar. ( )".

El numeral 1 del artículo 46 de la Carta Magna, señala: "(...) El Estado adoptará, entre otras, las siguientes medidas que aseguren a las niñas, niños y adolescentes: 1. Atención aménore de seis años, que garantice su nutrición, salud, educación y cuidado diario en un marco de protección integral de sus derechos. ( )".

El numeral 1 de artículo 57 de la Constitución de la República del Ecuador, determina: "(...) Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos, convenios, declaraciones



y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, los siguientes derechos colectivos: 1. Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social. ( )".

Los numerales 1 y 5 del artículo 69 de la Carta Magna, establece: "(...) Para proteger los derechos de las personas integrantes de la familia: 1. Se promoverá la maternidad y paternidad responsables; la madre y el padre estarán obligados al cuidado, crianza, educación, alimentación, desarrollo integral y protección de los derechos de sus hijas e hijos, en particular cuando se encuentren separados de ellos por cualquier motivo. ( ). El Estado promoverá la corresponsabilidad materna y paterna y vigilará el cumplimiento de los deberes y derechos recíprocos entre madres, padres, hijas e hijos. (...)".

El numeral 1 del artículo 3 de la Convención sobre los Derechos del Niño, determina: "(...) 1. En todas las medidas concernientes a los niños que tomen las instituciones públicas o privadas de bienestar social, los tribunales, las autoridades administrativas o los órganos legislativos, una consideración primordial a que se atenderá será el interés superior del niño. ( )".

El artículo 64 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, establece: Son funciones del gobierno autónomo descentralizado parroquial rural: j) Prestar los servicios públicos que les sean expresamente delegados o descentralizados con criterios de calidad, eficacia y eficiencia; y observando los principios de universalidad, accesibilidad, regularidad y continuidad previstos en la Constitución; k) Promover los sistemas de protección integral a los grupos de atención prioritaria para garantizar los derechos consagrados en la Constitución, en el marco de sus competencias.

El artículo 27 de la Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria, establece: "Con el fin de disminuir y erradicar la desnutrición y malnutrición, el Estado incentivará el consumo de alimentos nutritivos preferentemente de origen agroecológico y orgánico, mediante el apoyo a su comercialización, la realización de programas de promoción y educación nutricional para el consumo sano, la identificación y el etiquetado de los contenidos nutricionales de los alimentos, y la coordinación de las políticas públicas"

Código de la Niñez y Adolescencia en el Artículo 9, determina: "La ley reconoce y protege a la familia como el espacio natural y fundamental para el desarrollo integral del niño, niña y adolescente. Corresponde prioritariamente al padre y a la madre, la responsabilidad compartida del respeto, protección y cuidado de los hijos y la promoción, respeto y exigibilidad de sus derechos".

El artículo 11 del Código de la Niñez y Adolescencia, establece: "El interés superior del niño es un principio que está orientado a satisfacer el ejercicio efectivo del conjunto de los derechos de los niños, niñas y adolescentes; e impone a todas las autoridades administrativas y judiciales y a las instituciones públicas y privadas, el deber de ajustar sus decisiones y acciones para su cumplimiento. ( )".

El artículo 12 del Código de la Niñez y Adolescencia, determina: "En la formulación y ejecución de las políticas públicas y en la provisión de recursos, debe asignarse prioridad



absoluta a la niñez y adolescencia, a las que se asegurará, además, el acceso preferente a los servicios públicos y a cualquier clase de atención que requieran".

El artículo 15 del Código de la Niñez y Adolescencia, señala: "Los niños, niñas y adolescentes son sujetos de derechos y garantías y, como tales, gozan de todos aquellos que las leyes contemplan en favor de las personas, además de aquellos específicos de su edad. Los niños, niñas y adolescentes extranjeros que se encuentren bajo jurisdicción del Ecuador, gozarán de los mismos derechos y garantías reconocidas por la ley a los ciudadanos ecuatorianos; con las limitaciones establecidas en la Constitución y en las leyes".

El artículo 55 del Código de la Niñez y Adolescencia, establece: "Además de los derechos y garantías generales que la ley contempla a favor de los niños, niñas y adolescentes, aquellos que tengan alguna discapacidad o necesidad especial gozarán de los derechos que sean necesarios para el desarrollo integral de su personalidad hasta el máximo de sus potencialidades y para el disfrute de una vida plena, digna y dotada de la mayor autonomía posible, de modo que puedan participar activamente en la sociedad, de acuerdo a su condición".

Mediante Acuerdo Ministerial No. 030 del al 16 de junio de 2020, establece: "(...) Expedir la Reforma Integral al Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos del Ministerio de Inclusión Económica y Social, expedido mediante Acuerdo Ministerial Nro. 000080 del 09 de abril del 2015, publicado en el Registro Oficial Edición Especial Nro. 329, del 19 de junio del 2015 (...)"

En el literal 1.2.2.1.1 GESTIÓN DE SERVICIOS DE CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL INTEGRAL establece: Misión: "(...) Planificar, coordinar, gestionar, controlar y evaluar las políticas y estrategias, para el desarrollo infantil integral de niñas y niños de 1 a 3 años y mujeres gestantes, con énfasis en aquella población que se encuentra en situación de pobreza y vulnerabilidad, y grupos de atención prioritaria, a través del Servicio de atención en Centros de Desarrollo Infantil Integral (CDI), para alcanzar el Desarrollo Integral de las niñas y niños usuarios de nuestro servicio (...)"

El Plan de Desarrollo para el Nuevo Ecuador 2024 – 2025, Literal 1.7 "(...) Implementar programas de prevención y promoción que aborden los determinantes de la salud alrededor de los diferentes problemas de malnutrición en toda la población, con énfasis en desnutrición crónica infantil, con estrategias:

Ampliar la cobertura de servicios integrales para la primera infancia en zonas priorizadas para brindar el paquete priorizado de forma oportuna, con calidad y con un enfoque de equidad.

Generar intervenciones articuladas y coordinadas con las instituciones del Estado que aseguren la entrega de bienes y servicios para reducir la desnutrición crónica infantil, con enfoque territorial y de derechos (...)"

Con Acuerdo Ministerial Nro.MIES-2023-038 del 9 de agosto del 2023 describe: "(...) Artículo único. - Aprobar y expedir la Norma Técnica del Servicio de Centros de Desarrollo Infantil CDI, (...)"



En la Gestión del Servicio de Alimentación, literal 6.3.1. Estándar No.8. Servicio Externalizado de Alimentación, describe: "(...) CDI Públicos (directos - convenios) y Fiscomisionales. El CDI entrega asistencia alimentaria a través de 4 tiempos de comida diaria (desayuno, refrigerio de la media mañana, almuerzo, refrigerio de la tarde), el servicio de alimentación debe ajustarse a los lineamientos emitidos por la Subsecretaría de Desarrollo Infantil y a los instrumentos técnicos vigentes relacionados con este servicio (...)"

En la Norma Técnica CDI, literal 5.3, describe "(...) Descripción del Servicio de Centros de Desarrollo Infantil: Centros de Desarrollo Infantil CDI públicos (directos - convenios): son unidades de atención que se sustentan en la protección integral de niñas y niños de 1 a 3 años de edad a través de la atención y cuidado diario, con actividades de juego y aprendizaje, acciones de salud y nutrición, entrega de alimentación, articulación intersectorial, siendo inclusivos e interculturales (...)"

## **2. OBJETIVOS**

### **Objetivo General**

Contratar el Servicio Externalizado de Alimentación para el Centro de Desarrollo Infantil CDI Nuevo Porvenir.

### **Objetivos Específicos**

Brindar 4 tiempos de comida diariamente a las niñas y niños, para cubrir sus necesidades alimentarias y nutricionales según: su edad, estado nutricional, asegurando la calidad de los alimentos y contribuyendo a su estado nutricional.

Garantizar la contratación del servicio de alimentación a proveedores capacitados, calificados y que cumplan con los parámetros de calidad establecidos en el Acuerdo Ministerial N° MIES-2022-029.

## **3. DETALLE DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS ESPERADOS**

Características Técnicas del Servicio

Las especificaciones técnicas están en el Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación del MIES detallado en el Acuerdo Ministerial Nro. MIES-2022-029, cuyo cumplimiento es obligatorio, para el presente proceso de contratación del servicio de Externalización del Servicio de Alimentación para el Centro de Desarrollo Infantil de San Salvador de Cañaribamba.

## **4. 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 al Centro de Desarrollo Infantil Nuevo Porvenir, de acuerdo al siguiente detalle:



NOMBRE DEL CDI	Nº DE NIÑOS	UBICACIÓN (DIRECCIÓN)	LOCALIDAD (RECINTO, ANEJO.)	PARROQUIA	CANTÓN	DISTRITO
CDI NUEVO PORVENIR	27	VIA A CHALCALO, A DOS CUADRAS DE LA UNIDAD EDUCATIVA EMILIANO HINOSTROZA	CENTRO PARROQUIAL	PARROQUIA RURAL DE SALVADOR DE CAÑARIBAMBA	SANTA ISABEL	CUENCA
<b>TOTAL</b>	<b>27</b>					

La asistencia de los niños y las niñas a las unidades de atención de Desarrollo Infantil Integral - CDI es de lunes a viernes en horario de 07h30 a 16h30, por lo que se requiere una asistencia alimentaria con 4 tiempos de comida, que cubra el 75% de sus necesidades alimentarias - nutricionales diarias.

## 5. PLAN DE ALIMENTACIÓN

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

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

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

Cuadro 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 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 Centro de Desarrollo Infantil, se incrementa del 12 al 15% el aporte calórico de las proteínas, ya que normalmente es del 10 al 12% en niñas y niños con talla normal para su edad.



Cuadro 2. Calorías totales por grupos de edad

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 deben consumir 5 tiempos de comida, tres principales: desayuno, almuerzo y merienda y dos refrigerios, en la media mañana y media tarde.

En los Centros de Desarrollo Infantil, las niñas y niños reciben 4 tiempos de comida: desayuno, media mañana, almuerzo y media tarde, con la responsabilidad de la familia de entregar la merienda en su hogar.

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 Centro 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 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 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	

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

PORCIONES DE ALIMENTOS A SERVIR SEGÚN GRUPOS DE EDAD

GRUPO DE ALIMENTO 1 A 2 AÑOS

(

<b>PORCIONES DE ALIMENTOS A SERVIR SEGÚN GRUPOS DE EDAD</b>			
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



Plátano verde, maduro, yucas, mote	1.1/2	42	de carbono para dar energía y dependerá de los patrones alimentarios del lugar.
Huevo (unidad)	1	50	Todos los días en el desayuno
REFRIGERIO 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 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			

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 dependen 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 deben recibir.

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

**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
<b>DESAYUNO</b>			
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
<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 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
<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
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			

## 6. HORARIOS DE LOS TIEMPOS DE COMIDA EN LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL

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



#### **Cuadro 6. Horarios de servicio de alimentos**

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.

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:

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

Normas y condiciones a Aplicarse en la Prestación del Servicio de Alimentación de los Centros de Desarrollo Infantil.

#### **7. 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.

## **8. INFRAESTRUCTURA O ESPACIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN**

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 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 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.

#### **9. 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.

#### **10. 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.

#### **11. 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.

#### **12. 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.

### **13. 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 cuales podrán ser validados con la presentación del certificado del Ministerio de Salud o un Centro de Salud Privado

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.

### **14. MATERIA PRIMA (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.

## **15. 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.

## **16. 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.

## **17. 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.

#### **18. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS/PREPARACIONES EN EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**

Los alimentos y/o preparaciones deben ser recibidos 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), el cual será socializado al proveedor para que pueda cumplir correctamente con el proceso de recepción del Servicio de alimentación

En el caso de identificar observaciones en las características organolépticas de los alimentos y/o preparaciones durante la recepción, deberá suspender la distribución a las niñas y niños y notificar inmediatamente al proveedor con copia al Técnico Distrital, para que se proceda con el inmediato reemplazo del alimento y/o preparación correspondiente.

#### **19. 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.

## **20. 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 al 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 con la calificación obtenida, se definirá la terminación del servicio y/o elaboración de un plan de mejora, hasta alcanzar los parámetro 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.

El coordinador técnico 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 al no cumplimiento el CERO (0), con la finalidad de facilitar la sumatoria y determinar la semaforización del servicio. (Ficha Verificación de Calidad BPM), 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 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.

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 al 50% de cumplimiento del capítulo o servicio, se le asigna el color Rojo, que lo define como proveedor crítico.

Entre el 51 a 70% de cumplimiento del capítulo o servicio total se le asigna el color Naranja, se le determina como proveedor regular.

Entre el 71 al 90% de cumplimiento del capítulo o servicio total se le asigna el color Amarillo, proveedor bueno.

Entre el 91 y el 100% de cumplimiento del capítulo o servicio total se le asigna el color Verde, 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. (Ficha Verificación de Calidad BPM)

### 21. PRESUPUESTO REFERENCIAL

El valor del servicio de alimentación por niña-niño corresponde a USD 3,07 más el valor del IVA, según ficha de costos aprobada para el periodo febrero – diciembre del año 2025.

PERÍODO DEL SERVICIO	ATENCION DIARIA NIÑOS	No DIAS SERVICIO	COSTO UNITARIO INGESTA DIARIO MAS IVA	PRESUPUESTO
JULIO - DICIEMBRE	27	126	3.07	\$10444.14
<b>TOTAL</b>				<b>\$10444.14</b>

El Presupuesto Referencial es de USD 10444.14 (DIEZ MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y CUATRO con 14/100 DÓLARES DE LOS ESTADO UNIDOS DE AMÉRICA) más el valor del IVA.

Nota: Los días de servicio pueden variar dependiendo de la asistencia diaria de los niños, ya que el pago de la alimentación es por plato servido y en función del presupuesto disponible.

### 22. PLAZO DE LA CONTRATACIÓN

El plazo es de 126 días término, contados a partir del 1 de julio de 2025.

### VIGENCIA DE LA OFERTA

La oferta estará vigente por 30 días, contados a partir de la presentación de la misma, de conformidad a lo dispuesto en el artículo 30 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.



### **23. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO**

El pago se lo realizará de manera mensual por plato servido previa presentación de la factura por parte del proveedor dentro de los cinco (5) días hábiles posteriores a la entrega del servicio; acta entrega de conformidad suscrito por la entidad y el proveedor (modelo MIES), informe de asistencia de los niños, ficha de recepción diaria de alimentos, ficha de planificación del ciclo de menús, 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.

### **24. METODOLOGÍA DE ESTUDIO DE MERCADO**

La adquisición del servicio es para la ejecución del Convenio de Cooperación Técnico Económico No. DI-06-01D01-26099-D entre el Ministerio de Inclusión Económica y Social – MIES y el Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de San Salvador de Cañaribamba (GAD) para la implementación de Servicios de Desarrollo Infantil Integral en la modalidad Centro de Desarrollo Infantil – CDI – MIES (Directos Convenios).

La asistencia alimentaria que reciben las niñas y niños de los CDI, se la realiza a través de la contratación de un servicio externalizado, para lo cual la Subsecretaría de Desarrollo Infantil, cuenta con el Protocolo de Externalización del Servicio de Alimentación aprobada mediante Acuerdo Ministerial Nro. MIES-2022-029, 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/o emblemáticos y, de las Entidades Cooperantes como Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD), Organizaciones de la Sociedad Civil (OSC) y Entidades Religiosas (ER), en caso de los Centros de Desarrollo Infantil bajo convenio. Su cumplimiento es obligatorio

### **25. ORIGEN DEL BIEN O SERVICIO**

En consideración que la presente contratación es un servicio; se encuentra en la localidad, por lo tanto, es de proveedores ecuatorianos y el producto puede ser nacional o extranjero.

Facilidad de Adquisición en el mercado.

Según el número de proveedores registrados con el CPC 63230 para la presente contratación, el servicio a ser adquirido es de fácil adquisición, a nivel nacional.

A nivel nacional se ubican 1812 proveedores con este CPC



Num	Ruc	Razón Social	Nombre Comercial	CPC	Categoría	Provincia	Cantón
943	"09832327001"	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION COMIDA REP SANA ASOSERCOMISA		43230	SERVICIOS DE COMIDAS POR	GUAYAS	EL EMPALME
944	"188182320001"	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION COMIDA RECREATIVA PARA DEL CIELO ASOSERCOMISA		43230	SERVICIOS DE COMIDAS POR	IMBABURA	OTAVALO
945	"09832327001"	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION COMIDA PARA TODOS ASOSERCOMISA		43230	SERVICIOS DE COMIDAS POR	GUAYAS	SURFAQUIL
946	"1792818207001"	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION COMIDA SANA ASOSERCOMISA		43230	SERVICIOS DE COMIDAS POR	FICHINCHA	DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
947	"179281320001"	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION COMIDA SANA ASOSERCOMISA		43230	SERVICIOS DE COMIDAS POR	FICHINCHA	DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
948	"055179120001"	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION COMIDAS CASERES QUINDE ASOSERCOMISA		43230	SERVICIOS DE COMIDAS POR	ESMERALDAS	QUINDE
949	"139182320001"	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION COMIDAS MANABITAS ASOSERCOMISA		43230	SERVICIOS DE COMIDAS POR	MANABI	PORTOVIEJO
1000	"139182320001"	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION COMIDAS NATURALES ASOSERCOMISA		43230	SERVICIOS DE COMIDAS POR	MANABI	FICHINCHA

Proveedores del 1 al 1000 de 10012

A nivel cantonal 13 proveedores:

Num	Ruc	Razón Social	Nombre Comercial	CPC	Categoría	Provincia	Cantón
1	"1722323470001"	CASTILLO ROMERO LUIS CARLOS		43230	SERVICIOS DE COMIDAS POR	AZUAY	SANTA ISABEL
2	"1544920612001"	COSLIO ROCHAS WILSON GUPEDO		43230	SERVICIOS DE COMIDAS POR	AZUAY	SANTA ISABEL
3	"1188284707001"	CHAVEZ CABRERA NINA JHOYARA		43230	SERVICIOS DE COMIDAS POR	AZUAY	SANTA ISABEL
4	"108953689001"	CORONEL YANEZ ANDRES PAUL		43230	SERVICIOS DE COMIDAS POR	AZUAY	SANTA ISABEL
5	"101950630001"	PEREJO PACHECO CARMEN CELIA		43230	SERVICIOS DE COMIDAS POR	AZUAY	SANTA ISABEL
6	"155705482001"	SUAMAN MALLA MARCELA RUFINA		43230	SERVICIOS DE COMIDAS POR	AZUAY	SANTA ISABEL
7	"1058313887001"	GUANGA RAMON JUAN GUILLELMO		43230	SERVICIOS DE COMIDAS POR	AZUAY	SANTA ISABEL
8	"102428700001"	MERCHAN ORTIZ IRAIDA LIDUVINA		43230	SERVICIOS DE COMIDAS POR	AZUAY	SANTA ISABEL
9	"1018370857001"	PALACIOS TORRES LIBRETTI VIVIANA		43230	SERVICIOS DE COMIDAS POR	AZUAY	SANTA ISABEL
10	"1008843170001"	SODAS BRITO DAVID ANDRES		43230	SERVICIOS DE COMIDAS POR	AZUAY	SANTA ISABEL
11	"100527420001"	BANCHEZ CABRERA CARMEN JANEETH		43230	SERVICIOS DE COMIDAS POR	AZUAY	SANTA ISABEL
12	"1034802220001"	TACURI DOPONQUEZ SANDRA SIMENA		43230	SERVICIOS DE COMIDAS POR	AZUAY	SANTA ISABEL
13	"1034802220001"	TACURI DADOÑEZ MARIA ELISA		43230	SERVICIOS DE COMIDAS POR	AZUAY	SANTA ISABEL

Proveedores del 1 al 13 de 13

Montos de adjudicaciones similares realizadas en años pasados.

Se deberá considerar los montos de adjudicaciones similares realizados en años pasados. En aplicación a la normativa legal vigente se ha procedido a buscar y estudiar los procedimientos de contratación pública cuyas características resulten similares a la presente propuesta, de cuyo resultado se ha identificado el siguiente proceso de feria inclusiva:

Contrataciones similares en el SERCOP:



De otras instituciones con la palabra ALIMENTACION entre los dos últimos años:

Código Procedimiento	Entidad	Año	Mes	Valor Unitario Adjudicado
FI-FAIF-001-2023	FUNDACIÓN DE AYUDA INTEGRAL A LA FAMILIA	2023	JULIO	3.07
FI-FCFYN-002-2023	FUNDACIÓN COMUNIDAD FAMILIA Y NIÑO	2023	JULIO	3.07
FI-GADPRCC-03-2023	GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PARROQUIAL RURAL DE CRISTÓBAL COLÓN	2023	JULIO	3.07
FI-IEE-001-2023	FUNDACIÓN IDENTIFI-K2 EMPRENDEDORES ECUADOR - IEE	2023	JULIO	3.07
FI-MIES-001-2023	MIES	2023	JULIO	3.07
FI-GADGIRON-2024-01	GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE GIRÓN	2024	FEBRERO	3.07

## 26. DETERMINACIÓN DE CANTIDADES

Con fecha, 15 de enero de 2025, se suscribe el CONVENIO DE COOPERACIÓN TÉCNICO ECONÓMICO No. DI-06-01D01-26099-D ENTRE EL MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL – MIES Y GOBIERNO AUTONOMO DESCENTRALIZADO PARROQUIAL RURAL DE SAN SALVADOR DE CAÑARIBAMBA (GAD) PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE SERVICIOS DE DESARROLLO INFANTIL INTEGRAL EN LA MODALIDAD CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL-CDI-MIES(DIRECTOS - CONVENIOS), conforme normativa legal vigente y a garantizar la calidad de los servicios para DESARROLLO INFANTIL INTEGRAL, en la modalidad de CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL INTEGRAL en las siguientes Unidades de Atención, conforme a la Norma Técnica:

PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA	DIRECCIÓN	UNIDAD DE ATENCIÓN	NUMERO DE USUARIOS
AZUAY	SANTA ISABEL	SAN SALVADOR DE CAÑARIBAMBA	VIA A CHALCALO, A DOS CAUDRAS DE LA UNIDAD EDUCATIVA EMILIANO HINOSTROZA	NUEVO PORVENIR	27

## 27. FICHA DE COSTOS



La ficha de costos determina el financiamiento para el Centro de Desarrollo Infantil, mismo que es aprobado por el MIES dentro del proyecto para el periodo febrero - diciembre 2025; es importante considerar que se han realizado realizó dos procesos anteriores de ínfima cuantía una por 1863 y otra por 567 servicios.

## 28. CONCLUSIONES

Sobre la base del análisis realizado, se concluye que el presupuesto referencial es de USD 10444.14 (DIEZ MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y CUATRO con 14/100 DÓLARES DE LOS ESTADO UNIDOS DE AMÉRICA) más el valor del IVA, por las características del servicio a ser adquirido se recomienda se realice mediante una feria inclusiva.

## 29. FIRMAS DE RESPONSABILIDAD

ACTIVIDAD	NOMBRE	CARGO	FIRMA
Elaborado por:	Ing. Ligia Sigcha	TÉCNICA DEL GADPRSSC ASIGNADA AL PROYECTO CDI NUEVO PORVENIR	
Revisado y Aprobado por:	Ing. Ángel Malla	PRESIDENTE DEL GADPRSSC	