

 Ministerio de Inclusion Económica y Social	TÉRMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA	Versión: 1
	“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA PROYECTO DE ADULTOS MAYORES MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS CON ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MIES Y EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO”	Código: MIES 3.9-CGAF-DA-P03/R08
		Fecha: 2019/08/01
		Página: 1 de 24

OBJETO DE CONTRATACIÓN

“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA PROYECTO DE ADULTOS MAYORES MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS CON ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MIES Y EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO”

1. ANTECEDENTES

En la Constitución de la República del Ecuador en el Art. 36.- Las personas adultas mayores recibirán atención prioritaria y especializada en los ámbitos público y privado, en especial en los campos de Inclusión Económica y Social y protección contra la violencia.

Se considerarán personas adultas mayores aquellas personas que hayan cumplido los sesenta y cinco años de edad.

Art. 38.- El Estado establecerá políticas públicas y programas de atención a las personas adultas mayores, que tendrán en cuenta las diferencias específicas entre áreas urbanas y rurales, las inequidades de género, la etnia, la cultura y las diferencias propias de las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades; asimismo, fomentará el mayor grado posible de autonomía personal y participación en la definición y ejecución de estas políticas.

En particular, el Estado tomará medidas de:

1. Atención en centros especializados que garanticen su nutrición, salud, educación y cuidado diario, en un marco de protección integral de derechos. Se crearán centros de acogida para albergar a quienes no puedan ser atendidos por sus familiares o quienes carezcan de un lugar donde residir de forma permanente.

El Ministerio de Inclusión Económica y Social fundamenta la política pública para la población adulta mayor, en un enfoque de derechos que considera al envejecimiento, como una opción de ciudadanía activa y envejecimiento positivo, para una vida digna y saludable; define tres ejes de política pública:

Inclusión y participación social, considerando a los adultos mayores como actores del cambio social;

Protección social, que asegura una protección destinada a prevenir o reducir la pobreza, vulnerabilidad y la exclusión social; Atención y cuidado, a través de la operación de servicios y centros gerontológicos, de administración directa, o gestionados por convenios de cooperación.

En este contexto se fundamenta la Misión Mis Mejores Años que surge como una iniciativa de política pública dirigida al cumplimiento de derechos de las personas adultas mayores, desde una perspectiva de priorización de poblaciones excluidas.

Mediante Decreto Ejecutivo N° 11 de 25 de mayo de 2017, con el cual se crea la Secretaría Técnica del Plan “Toda una Vida”, adscrita a la Presidencia de la República, misma que estará encargada de la ejecución de la Misión “Las Manueles” y la coordinación para la implementación de la Misión Toda una Vida, y posteriormente la Misión Mis Mejores Años.

- Para la conducción política de la Secretaría se crea un Comité Interinstitucional encargado de coordinar y articular las políticas, lineamientos y acciones para la implementación de las Misiones, este comité estará conformado por un delegado del Presidente de la República que lo preside, y representantes de

 Ministerio de Inclusión Económica y Social	TÉRMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA	Versión: 1
	“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA PROYECTO DE ADULTOS MAYORES MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS CON ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MIES Y EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO”	Código: MIES 3.9-CGAF-DA- P03/R08

los ministerios de Inclusión Económica y Social, Salud, Educación, Desarrollo Urbano y Vivienda, Economía y Finanzas, Secretario Nacional de la Política.

- Mediante Decreto Ejecutivo de 1 de agosto de 2017, se establece una primera acción de inclusión económica, para proveer de una pensión mensual no contributiva de USD\$100,00 (cien dólares) de transferencia monetaria, a personas adultas mayores que sobrepasen los 65 años de edad, que se encuentren en condición de extrema pobreza, que conforme el índice de Registro Social tengan un puntaje menor o igual a 15,4 y, que no estén afiliadas a un sistema de seguridad pública.

Por lo expuesto, la Misión Mis Mejores Años tiene como propósito mejorar la calidad de vida de las personas mayores de 65 años en situación de pobreza extrema, mediante el acceso progresivo al ejercicio de sus derechos, al bienestar y las oportunidades de desarrollo, a través de políticas públicas equitativas, coordinadas y ejecutadas con eficiencia, eficacia y transparencia.

Para la operativización de la intervención se han definido 4 modalidades de atención, sin embargo para la aplicación del proceso de adquisición del servicio de alimentación se define que tres modalidades de atención: residencial, diurna y espacios activos, contemplan el rubro correspondiente para esta contratación según lo establecido en la ficha de costos aprobada para cada modalidad, considerando que cada unidad deberá implementar los manuales de buenas prácticas de manufactura se establece que las personas contratadas o encargadas de brindar servicios de cuidado y alimentación a los usuarios deberán cumplir estrictamente con los procesos y estándares de seguridad alimentaria e higiene definidos por el Ministerio de Salud Pública, de tal manera que se garantice una adecuada alimentación que cumpla con un ciclo de menús de acuerdo a las recomendaciones de consumo de calorías y nutrientes para la población adulta mayor que acceda a estos servicios.

2. JUSTIFICACIÓN

La contratación del Servicio de alimentación para la atención de las personas adultas mayores que acceden a los servicios de las modalidades: Residencial, Diurna y Espacios Activos de la Misión Mis Mejores Años, se realiza con la finalidad de asegurar la atención del servicio de alimentación en la unidad que requiere la contratación del servicio de alimentación en la modalidad ESPACIOS ACTIVOS, a partir del **01 DE SEPTIEMBRE** hasta el **31 DE DICIEMBRE DE 2019**

3. OBJETIVOS

Este procedimiento precontractual tiene como propósito seleccionar a la oferta de origen ecuatoriano de mejor costo, en los términos del numeral 17 del artículo 6 de la LOSNCP, para el:

“Servicio de alimentación (Una ingesta para la modalidad de Espacios Activos: almuerzo)”

Si en el procedimiento de contratación no hubiere oferta u ofertas consideradas de origen ecuatoriano, la entidad contratante considerará y analizará las ofertas que no se consideren ecuatorianas que se hubieren presentado.

4. ALCANCE

El tiempo que cubrirá en la unidad de atención será:

- **Modalidad Espacios Activos: Hasta 1500 Adultos Mayores con 300 días de servicio de alimentación con un costo de 2.59 dólares americanos incluido IVA.**

 Ministerio de Inclusion Económica y Social	TÉRMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA	Versión: 1
	“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA PROYECTO DE ADULTOS MAYORES MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS CON ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MIES Y EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO”	Código: MIES 3.9-CGAF-DA-P03/R08
		Fecha: 2019/08/01
		Página: 3 de 24

Servicio de Alimentación en la modalidad Espacios Activos

Almuerzo 12h00 a 13h30

5. INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD (Diagnósticos, Estadísticas, etc.)

La unidad **Once unidades de atención en los cantones: El Empalme, Balzar, Colimes y Pedro Carbo.** Para el año 2019 desde el **01 DE SEPTIEMBRE** hasta el **31 DE DICIEMBRE DE 2019** contratará el servicio de alimentación a través del proceso de feria inclusiva.

6. PLAZO DE ENTREGA

Es el plazo para la ejecución y terminación de la totalidad de los bienes y/o servicios contratados, que serán contados a partir del mes de septiembre, u otra condición de acuerdo a la naturaleza.

Se establecerá en días calendario el plazo total y los bienes y/o servicios entregables.

7. PRESUPUESTO REFERENCIAL

El Presupuesto Referencial establecido para el presente proceso es de \$ **46.620,00/100** dólares de Estados Unidos de América), según número de certificación presupuestaria, correspondiente al ítem presupuestario **Servicio de alimentación.**

8. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO (Se podrá establecer la entrega de un anticipo y/o establecer la forma de pago que considere

El pago se lo realizará de manera mensual previa presentación de la factura por parte del contratista dentro de los cinco días hábiles posteriores a la entrega del servicio; así como con la presentación del informe favorable del Administrador del Contrato, informe mensual de calidad y cantidad, informe de asistencia de Adultos Mayores, ficha de planificación mensual del ciclo de menús.

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

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

9. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Especificaciones técnicas o términos de referencia: Las especificaciones técnicas y/o términos de referencia para la presente contratación se detallan a continuación.

2.1.- Nutrición y alimentación.- Son actividades orientadas a la prevención y en la promoción de la salud, destacando la importancia que tiene la nutrición en la salud. Las necesidades e intereses nutricionales de las mujeres y de los hombres deben ser tomadas en cuenta, en función de las diferentes patologías (diabetes, hipertensión etc.), así como los saberes y preferencias según la procedencia y las diversidades culturales.

 Ministerio de Inclusion Económica y Social	TÉRMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA	Versión: 1
	“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA PROYECTO DE ADULTOS MAYORES MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS CON ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MIES Y EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO”	Código: MIES 3.9-CGAF-DA-P03/R08
		Página: 4 de 24

2.2.- PLAN DE ALIMENTACIÓN

Los planes de alimentación son guías que permitirán cumplir las recomendaciones nutricionales y médicas de parte del MSP por grupos de edad, además facilitan la planificación del menú diario, viendo el detalle por cada uno de los grupos.

2.3.- RECOMENDACIONES NUTRICIONALES

Los adultos mayores son un grupo de población muy vulnerable desde el punto de vista nutricional y en el que se dan con frecuencia problemas de malnutrición (obesidad) como por deficiencias específicas de nutrientes (desnutrición) o también situaciones de riesgo nutricional por lo que las dietas deben basarse en bajo consumo de alimentos muy energéticos con excesos de grasa saturada, azúcares y sal, determinándose indispensable un aumento en el consumo de frutas y verduras.

Para la planificación de menús saludables debemos considerar los siguientes aspectos:

- Asistencia alimentaria nutricional
- Necesidades nutricionales de los Adultos Mayores
- Recomendaciones alimentarias por grupos de alimentos y patologías.
- Estado fisiológico de Adultos Mayores
- Presupuesto asignado por Adultos Mayores por día
- Producción y disponibilidad de alimentos en el mercado y zonas geográficas cercanas
- Alimentos frescos y de temporada
- Hábitos, costumbres y prácticas alimentarias
- Disponibilidad de equipos y menaje de cocina
- Derivación de la alimentación en casos especiales (desnutrición, enfermedades diarreicas agudas EDA, infecciones respiratorias agudas IRA, etc.)

2.4.-RECOMENDACIONES ALIMENTARIAS PARA ADULTOS MAYORES

Las necesidades diarias de los macro nutrientes según el aporte calórico de la asistencia alimentaria se establecen según la siguiente distribución porcentual:

Tabla No.1: Recomendaciones de consumo diario de calorías, nutrientes y agua para la población adulta mayor

RECOMENDACIONES DE CONSUMO DIARIO DE CALORÍAS, NUTRIENTES Y AGUA						
Edad	Sexo	Energía (calorías totales)	Carbohidratos (45-65%)	Proteínas (10-35%)	Grasas (20-35%)	Agua (agua pura, bebidas, en alimentos)
65 a 70 años	Femenino	1978 kcal	55%	15%	30%	2,7 litros

 Ministerio de Inclusion Económica y Social	TÉRMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA	Versión: 1 Código: MIES 3.9-CGAF-DA-P03/R08
	“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA PROYECTO DE ADULTOS MAYORES MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS CON ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MIES Y EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO”	Fecha: 2019/08/01 Página: 5 de 24

	Masculino	2204 kcal	55%	15%	30%	3,7 litros
mayor de 70 años	Femenino	2054 kcal	55%	15%	30%	2,1 litros
	Masculino	1873 kcal	55%	15%	30%	2,6 litros

Tabla No.2: Distribución calórica por tiempos de comida (Residencial)

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA POR TIEMPOS DE COMIDA	
Tiempos de comida	Distribución calórica
Desayuno	25%
Refrigerio mañana	10%
Almuerzo	30%
Refrigerio tarde	10%
Cena	25%

Recomendaciones nutricionales se cumplen a través de la entrega de 5 tiempos de comida.

Tabla No.3: Distribución calórica por tiempos de comida (Diurna)

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA POR TIEMPOS DE COMIDA	
Tiempos de comida	Distribución calórica
Refrigerio mañana	10%
Almuerzo	30%
Refrigerio tarde	10%

Recomendaciones nutricionales se cumplen a través de la entrega de 3 tiempos de comida.

Tabla No.4: Distribución calórica por tiempos de comida (Espacios Activos)

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA POR TIEMPOS DE COMIDA	
Tiempos de comida	Distribución calórica
Almuerzo	30%

Recomendaciones nutricionales se cumplen a través de la entrega de 1 tiempo de comida.

2.5.- RECOMENDACIONES ALIMENTARIAS PARA ADULTOS MAYORES DE 65 AÑOS DE EDAD

Se establecen recomendaciones alimentarias generales para Adultos Mayores según el siguiente detalle por grupos de alimentos y tiempos de comida.

 Ministerio de Inclusion Económica y Social	TÉRMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA	Versión: 1
	“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA PROYECTO DE ADULTOS MAYORES MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS CON ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MIES Y EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO”	Código: MIES 3.9-CGAF-DA-P03/R08
		Página: 6 de 24

Grupo de alimentos	Frecuencia	Recomendaciones
Leche deslactosada o soya	Diaria	Al menos un vaso al día de preferencia en el desayuno, o reemplazar por yogurt descremado
Queso	dos o tres veces a la semana	Una taja de 40 gramos
Huevo	dos a tres veces por semana	En desayuno, refrigerio o acompañado del plato fuerte
Pollo, carne roja, pescado	Cuatro veces por semana	En sopas o formando parte del plato fuerte o segundo
Verduras, hortalizas	Diaria	Al menos dos o tres tipos al día en ensaladas crudas o cocidas o en sopas.
Frutas	Diaria con consideración de aquellas que no hagan daño en la diabetes y gastritis	Dos a tres tipos al día: en el refrigerio, en batidos, jugos o coladas.
Leguminosas	dos veces por semanas	En menestras, sopas, ensaladas o guisos
Cereales integrales	Diario	De dos a tres al día
Harinas de cereales	Diario	En coladas con leche o fruta en la tarde o sopas
Pan, tortillas,	Tres a cuatro veces por semana	Unidad en la mañana para el desayuno o en el refrigerio de la tarde
Tubérculos	Diario	En sopas o plato fuerte, guisos, ensaladas
Azúcar morena o panela molida	Diario	Máximo 4 cucharaditas al día
Aceite de soya, girasol o maíz	Diario	Cantidad necesaria al menos dos cucharadas por adulto/adulta
Agua	Diario 6 a 8 vasos diarios	Libre demanda

2.6.- Evaluación de necesidades del área sanitaria en el grupo de alimentación y nutrición:

Es importante conocer acerca de la Nutrición Básica, saber que una dieta balanceada incluye agua y los cinco nutrientes: Proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales

2.6.1.- Agua. Es importante porque previene la deshidratación, reduce el estrés de los riñones, y ayuda a mantener la función intestinal. Tomar 6-8 vasos de agua al día puede ayudar a resolver el problema de la constipación. Los adultos mayores no siempre sienten sed, por lo tanto se les debe ofrecer agua durante día para estar seguro que han bebido suficiente agua.

2.6.2.- Proteínas. Son necesarias para el crecimiento y recuperación de los tejidos del cuerpo. Estas son descompuestas cuando el cuerpo necesita energía. Las proteínas se encuentran en el pollo, carne, huevos, nueces, mantequilla de maní, leche y sus derivados.

	TÉRMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA	Versión: 1
	“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA PROYECTO DE ADULTOS MAYORES MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS CON ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MIES Y EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO”	Código: MIES 3.9-CGAF-DA-P03/R08
		Fecha: 2019/08/01
		Página: 7 de 24

2.6.3.- Grasas. Ayudan a guardar energía y a mantener la temperatura normal del cuerpo al proveer aislamiento y revestimiento. Demasiada cantidad de ciertas grasas contribuye a bloquear los vasos sanguíneos. Las grasas se encuentran en la mantequilla, quesos, cremas, en casi todas las carnes y la leche entera. Es mejor mantener la dieta de los residentes baja en grasa.

2.6.4.- Carbohidratos. Ofrecen energía y provienen de dos fuentes fundamentales: los almidones (encontrados en el pan, cereales, pastas, arroz) y los azúcares (encontrados en el azúcar de mesa, frutas, vegetales y productos lácteos). Alguna forma de fibra (encontrada en frutas, vegetales, pan y cereales) son también carbohidratos, las fibras ayudan a mantener la función intestinal.

2.6.5.- Vitaminas. Son necesarias para muchas funciones del organismo.

2.7.- Dieta General:

Debe estar equilibrada y ajustada a las necesidades de las personas de la unidad.

2.8.-Dieta Especial:

Se debe especificar de acuerdo a la prescripción médica para el tipo y forma de administración.

2.9.-Señales de Alarma:

- Pérdida de peso
- Disminución ingesta comida,
- Disminución ingesta líquida
- Vómitos, Diarrea, Disfagia.

Cuando las personas van envejeciendo la nutrición apropiada, es un factor preventivo que le ayudará a tener una vida saludable.

Es necesario que la alimentación de los adultos mayores sea sana y equilibrada, se debe disminuir los alimentos que tienen muchas calorías y pocos nutrientes, y aumentar los alimentos ricos en vitaminas, fibra y proteínas.

Los alimentos que deben formar parte de la dieta del adulto mayor, son aquellos que tienen mayor cantidad de nutrientes como las legumbres, frutas, verduras, pollo, pescado, es importante incluir estos alimentos en la comida diaria.

La alimentación se debe constituir en un espacio de satisfacción para el adulto mayor, preparar comidas nutritivas y apetecedoras hará que una persona se sienta grata y contenta.

2.10.- Es importante conocer el valor y la utilidad de los alimentos en la salud

2.11.- Alimentos que nos ayudan a formar y reparar los tejidos

- Carnes: pavo, pollo, pescado, carne de res
- Huevos
- Legumbres: garbanzos, lentejas, frijoles

2.12.- Alimentos que contribuyen a las energías para vivir:

 Ministerio de Inclusión Económica y Social	TÉRMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA	Versión: 1
	“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA PROYECTO DE ADULTOS MAYORES MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS CON ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MIES Y EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO”	Código: MIES 3.9-CGAF-DA- P03/R08

- Aceite,
- Cereales: avena,
- Arroz, papas, fideos
- Aceite

2.13.-Alimentos que normalizan buen funcionamiento del organismo:

- Zanahoria, pepinillo, remolacha, brócoli
- Cebollas, berenjenas, tomates, lechugas, suquini, sambo, zapallo
- Plátanos, peras, manzanas, naranjas, limones, guayaba, kiwis, melones.

Las frutas y verduras son fuente de vitaminas y minerales por lo tanto es necesario que en la alimentación diaria se incluya el consumo de frutas y verduras, comer estos alimentos ayuda a fortalecer el sistema inmunológico, evitara la constipación o estreñimiento y disminuirá las infecciones.

3.- Recomendaciones en la preparación de alimentos y comida:

Es primordial tomar en consideración las siguientes pautas y normas:

- Las personas que preparen los alimentos deberán lavarse las manos con jabón antiséptico
- Secarse con papel absorbente o limpienes perfectamente limpios
- Utilizar un gorro completamente limpio para que se pueda recoger el pelo
- Desinfectar y limpiar a diario los muebles, el lavadero de platos con cloro o un desinfectante.
- Cuando vaya a preparar los alimentos fíjese que no haya fecha de vencimiento, si ya se pasó la fecha elimine los alimentos cuya fecha haya expirado.
- Lavar perfectamente las frutas y verduras
- Cocinar los huevos hasta que las yemas se endurezcan
- Evitar en la preparación de los alimentos la grasa; como la mantequilla, el tocino.
- Disminuir las comidas dulces.
- Los mejores condimentos que ayudan a mejorar el sabor de las comidas son los naturales como hierbas, especias, limón, pimientos, ajo, vinagre.
- Cocinar totalmente los pollos, pescados y carnes.
- Utilizar leche hervida o pasteurizada
- Dejar secar los platos al aire

3.1.- Hidratación del Cuerpo

Durante el paso del tiempo las personas adultas mayores van perdiendo la sensación de sed, sin embargo continúan eliminando líquidos ya sea por el uso de diuréticos, por diarrea, fiebre, sudoración.

Las personas deberán ingerir abundante agua y líquidos, para ayudarse en la hidratación de su cuerpo, al estar hidratado se facilita el tránsito de la sangre, secreciones digestivas, orina.

En caso de que el adulto mayor haya sufrido deshidratación es recomendable suministrarle suero oral que puede ser preparado en un litro de agua hervida, 2 cucharadas de azúcar, media cucharadita de sal, el jugo de 2 limones y una cucharada de bicarbonato.

3.2.- Recomendaciones antes y durante las comidas de los adultos mayores importantes solicitar ayuda al personal de cuidado diario (CUIDADORAS):

	TÉRMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA	Versión: 1
		Código: MIES 3.9-CGAF-DA-P03/R08
“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA PROYECTO DE ADULTOS MAYORES MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS CON ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MIES Y EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO”		Fecha: 2019/08/01
		Página: 9 de 24

3.2.1.- Antes:

- Tener en cuenta preferencias de las comidas diarias, para festejar el cumpleaños o en ocasiones especiales.
- Antes de sentarse a la mesa pedirle o ayudarle para que se lave la boca y las manos,
- Para administrarle los alimentos debe estar sentado o semi sentado ya sea la alimentación por boca o por sonda.

3.2.2.- Durante:

- Cuando la persona tenga problemas de masticación la alimentación deberá ser cortada en pedazos pequeñas, molido o licuado.
- Si tiene dificultades en tragar los alimentos, si se atora con facilidad, en estos casos los alimentos pueden ser preparados con maicena.
- Cuando tenga problemas de mover la muñeca proporcionarle una cuchara curva.
- Colocar platos con bordes altos para poder tomar los alimentos sin regar.
- Utilizar platos con cubierta para mantener la comida caliente, cuando la persona se demore en comer.

3.3.-LISTADO DE ALIMENTOS PROHIBIDOS

Con la finalidad de garantizar una alimentación saludable se establece un listado de alimentos prohibidos, que se debe considerar al momento de planificar y comprar los alimentos:

- Condimentos artificiales:(sabora, ajino moto, salsa de tomate, maggi, mayonesa, etc.)
- Embutidos: salchichas, mortadelas, chorizos, jamón, etc.
- Enlatados: sardinas, carnes enlatadas, frutas enlatadas, verduras enlatadas, etc.
- Frescos o jugos con colorantes de ningún tipo.
- Gaseosas de ningún tipo.
- Galletas de ningún 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.
- No licuar los alimentos y/o preparaciones una vez cocidos por facilitar el consumo.
- Los adultos mayores no deben ingresar al centro residencial con alimento alguno.

4.-RECOMENDACIONES PARA LAS CUIDADORES O CUIDADORAS:

- Acostumbrar al Adulto Mayor a comer distintas frutas y verduras cada día.

	TÉRMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA	Versión: 1
	“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA PROYECTO DE ADULTOS MAYORES MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS CON ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MIES Y EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO”	Código: MIES 3.9-CGAF-DA-P03/R08
		Fecha: 2019/08/01
		Página: 10 de 24

- Reemplace la carne por leguminosas o granos secos 2 veces por semana
- Evitar frituras
- Preferir la preparaciones al horno, a la plancha o cocidas
- Elegir los alimentos bajos en grasas, azúcar y sal.
- Asegurarse que los Adultos tomen al menos 2,7 litros de líquido al día, incluyendo la leche

4.1.-RESPONSABLE DE LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ SALUDABLE

El proveedor del servicio de alimentación contratado elaborara los menús con el/la Coordinador/a de la unidad y el nutricionista del MSP quienes serán los que aprueben/ la planificación de un ciclo de menús de cinco semanas, para la revisión y aprobación del Coordinador/a de la Unidad. Para la aprobación del mismo se guiará en la Normativa de la externalización, lineamientos y formatos de la externalización del servicio de alimentación emitida desde la Subsecretaria de Atención Intergeneracional. El ciclo de menú aprobado será utilizado 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: 1) lineamientos generales para la planificación del menú, 2) formato planificación semanal del menú,3) ficha de porciones de alimentos según la preparación, 4) Aprobados por el MSP.

5.- CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y PREPARACIÓN

La calidad de los alimentos perecibles y no perecibles que integran la alimentación diaria debe ser de buena calidad en sus características organolépticas: olor, color, sabor, textura e inclusive la fecha de expedición o caducidad debe ser con un período de 30 días anteriores a la fecha de consumo.

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

Las normas establecidas para la prestación del servicio en lo que respecta a personal, espacio físico para la preparación de alimentos, reportes, transporte, limpieza y mantenimiento de instalaciones, se acogerán a las siguientes especificaciones.

6.1.- NORMAS Y CONDICIONES A APLICARSE EN LA PRESTACION DEL SERVICIO

6.1.1.- Personal

La empresa u organización deberá disponer del personal suficiente que se requiera para proporcionar el servicio contratado según lo que estipula la Norma Técnica de la Atención a la Población Adulta Mayor en vigencia.

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

- Estar uniformado con pantalón, camisa o camiseta, mascarilla, gorro, mandil y guantes, e implementos de protección que evite accidentes como quemaduras, golpes, otros; así mismo, el personal deberá contar con el calzado adecuado (antideslizante) que facilite la labor de una manera segura, evitando accidentes.
- Experiencia en el procesamiento y/o preparación de alimentos.
- Ser cordial en la atención a las personas adultas mayores.
- No ingerir bebidas alcohólicas, fumar o consumir sustancias estupefacientes y psicotrópicas o comer al momento de servir los alimentos a los usuarios.

 Ministerio de Inclusion Económica y Social	TÉRMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA	Versión: 1
	“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA PROYECTO DE ADULTOS MAYORES MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS CON ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MIES Y EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO”	Código: MIES 3.9-CGAF-DA- P03/R08

- Poseer carnet de salud ocupacional actualizado cada 6 meses emitido por un profesional de una Unidad Operativa del Salud Pública que será verificado por los Directores/as Distritales y Coordinadores/as de cada Centro de Atención Directa.
- De existir nuevo personal para la prestación del servicio en referencia, el contratista presentará al administrador del contrato la documentación solicitada anteriormente.
- El/la Coordinador/ra de la unidad, revisará al personal de la empresa u Organización proveedora de la alimentación, las veces que sean necesarias, así como los productos o cualquier otro implemento que ingresen a fin de precautelar la seguridad y bienestar de los beneficiarios.
- La empresa u Organización es responsable de que los trabajadores o integrantes de la organización que se encargan de la preparación y del servicio de alimentación, aseo, limpieza de los equipos, menaje y espacios de la cocina y comedor, dispongan de buena salud, y todos los servicios prestados cuenten con una salubridad total; conforme la ética que el servicio de alimentación requiere:

6.2.- ESPACIO FÍSICO PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

El proveedor podrá preparar los alimentos materia del presente contrato, en sus propias instalaciones, mismos que deberán reunir condiciones de salubridad e higiene y/o en las instalaciones a elección del Contratista, previa revisión del mismo.

6.2.1.- Reportes

El proveedor deberá presentar diariamente el reporte de la alimentación entregada, el mismo que será confrontado con el listado reportado por los responsables de cada centro, respecto del número de menús efectivamente entregados mismo que contará con la firma del representante del contratista y de un funcionario que designe el administrador del contrato.

En cada centro, el funcionario designado por el administrador del contrato para la supervisión, emitirá un informe semanal, respecto del servicio efectivamente dado por el proveedor, este documento servirá para la elaboración del informe por parte del administrador del contrato, mismo que será habilitante para el pago de cada factura.

6.3.- Buenas Prácticas de Manufactura

6.3.1 TRANSPORTE

La empresa o la organización dispondrá del transporte adecuado y necesario para el traslado de su personal y de los productos; por lo tanto, el MIES, bajo ningún concepto asume esta responsabilidad.

Los productos destinados a brindar el servicio de alimentación, serán debidamente empacados en gavetas herméticas de materiales de acero inoxidable y con la debida precaución para su transportación.

El contratista transportará por su cuenta y riesgo al personal y materiales que serán utilizados en la ejecución del contrato.

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.

 Ministerio de Inclusion Económica y Social	TÉRMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA	Versión: 1
	“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA PROYECTO DE ADULTOS MAYORES MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS CON ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MIES Y EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO”	Código: MIES 3.9-CGAF-DA- P03/R08

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

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

El 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.

6.3.2.- LIMPIEZA

- La empresa u organización debe garantizar higiene total y manipulación correcta de los alimentos evitando la contaminación cruzada de los alimentos.
- El personal hará limpieza de las instalaciones de manera permanente y la limpieza final será posterior a la terminación del último tiempo establecido para la alimentación.
- El lavado de: equipos, vajilla, vasos, viandas, etc., se realizara con agua caliente y lavavajilla, se hará en los sitios asignados por las Coordinadoras del Centro Gerontológico del Buen Vivir, para tal efecto en caso que el Contratista así lo requiera.
- Mantener limpias y desinfectadas las instalaciones.
- Depositar los residuos y desperdicios en recipientes adecuados, luego de haber terminado de prestar el servicio.
- Transportar la basura a los lugares destinados para su acopio y posterior traslado por parte de los responsables de la recolección, transporte y destino de los desperdicios.
- Los mesones, pisos, paredes, estanterías, refrigeradoras, congeladores y equipo en general que se utilice para este fin, se mantendrán completamente limpios, antes, durante y después de ser entregado el servicio de alimentación al personal.
- Todas las normas de limpieza serán tareas aplicadas adecuadamente de forma tal que beneficien a la higiene del lugar en donde se almacenan, procesan, transportan y distribuyen los alimentos.
- El administrador del contrato realizará inspecciones periódicas al lugar en donde se elaboran los alimentos, manteniendo un control estricto y periódico del proceso de elaboración, así como de la calidad de los alimentos y condiciones de higiene referentes a la manipulación y almacenaje de los alimentos.

 Ministerio de Inclusion Económica y Social	TÉRMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA	Versión: 1
	“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA PROYECTO DE ADULTOS MAYORES MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS CON ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MIES Y EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO”	Código: MIES 3.9-CGAF-DA-P03/R08

6.4.- RECEPCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- La Coordinadora de la unidad es la responsable de la recepción del servicio de alimentación diariamente.
- En base a la planificación del menú diario procederá a verificar el cumplimiento de cada una de las preparaciones establecidas para cada tiempo de comida.
- Procederá a verificar la calidad de las preparaciones, especialmente de aquellas que son cocidas para determinar que no presenten observación alguna en cuanto a su sabor, olor, color y otros.
- Verificará la cantidad de alimentos entregados según el número de Adulto Mayor del Centro Residencial
- Registrará diariamente en el libro de registros de recepción del servicio de alimentación la conformidad o no del servicio recibido.
- El Técnico Distrital en su visita técnica mensual realizará seguimiento a todo el proceso e igualmente registrará en el libro de registros de recepción del servicio de alimentación la conformidad o no del servicio recibido y procederá a emitir las recomendaciones técnicas correspondientes.

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 Gerontológicos Residenciales, para evitar que se deterioren a causa del transporte por largas distancias.

b) Infraestructura o espacio de preparación de los alimentos

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 anti plagas, 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

 Ministerio de Inclusion Económica y Social	TÉRMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA	Versión: 1
	“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA PROYECTO DE ADULTOS MAYORES MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS CON ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MIES Y EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO”	Código: MIES 3.9-CGAF-DA- P03/R08

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 los Adultos Mayores Residentes 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 Gerontológicos 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 Gerontológico.
- 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 atención.
- 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

 Ministerio de Inclusion Económica y Social	TÉRMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA	Versión: 1
	“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA PROYECTO DE ADULTOS MAYORES MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS CON ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MIES Y EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO”	Código: MIES 3.9-CGAF-DA- P03/R08

equipadas con funda plástica en: el espacio de preparación de alimentos, baños de manipuladores y área de recepción-distribución de alimentos en el Centro Gerontológico.

- 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 Gerontológico.

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 Gerontológico para: recepción y la distribución de los alimentos a las Adultos y Adultas Mayores, así como para los procesos de limpieza e higiene de los espacio de recepción y distribución de alimentos en el Centro Gerontológico 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 Gerontológico 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.

 Ministerio de Inclusion Económica y Social	TÉRMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA	Versión: 1
	“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA PROYECTO DE ADULTOS MAYORES MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS CON ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MIES Y EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO”	Código: MIES 3.9-CGAF-DA- P03/R08

- 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 deslactosada.

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 los Centros Gerontológicos

- El área de recepción de alimentos asignada en los Centro Gerontológicos 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 Gerontológicos 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 Gerontológicos

	TÉRMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA	Versión: 1
	“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA PROYECTO DE ADULTOS MAYORES MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS CON ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MIES Y EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO”	Código: MIES 3.9-CGAF-DA-P03/R08
		Fecha: 2019/08/01
		Página: 17 de 24

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.

10. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- El personal responsable de la manipulación y preparación de alimentos del proveedor contratado deberá cumplir con las normas y condiciones a aplicarse en el servicio contratado descrito en el capítulo del personal.
- Asegurar y facilitar el ingreso del Coordinador/a del Centro Gerontológico y /o personal técnico de Adulto Mayor distrital, zonal o nacional del MIES y/o Instituciones del **Estado** para realizar las inspecciones de las instalaciones destinadas a la preparación de los alimentos.
- Reemplazar inmediatamente el alimento y/o preparación que presenta observación en alguna de sus características organolépticas identificadas en la recepción de alimentos por parte del Coordinador/a de la unidad.
- Cumplir con los acuerdos y compromisos del plan de mejoras en el tiempo establecido.
- Garantizar la disponibilidad de vajilla de acero inoxidable de acuerdo a la edad para el consumo de los alimentos (taza, vaso, plato soper, plato tendido, repostero, cuchara soper y cucharita)
- Cumplir al menos con una capacitación anual sobre alimentación, nutrición, manipulación alimentos e inocuidad alimentaria.
- Informar al contratante, en caso de cambio de personal y especialmente del local de la preparación de alimentos, para contar con la inspección y aprobación correspondiente.

OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

- Contratar el servicio de alimentación considerando el cumplimiento de todas las normas.
- Realizar seguimiento al cumplimiento de las normas y condiciones del servicio de alimentación contratado.
- Gestionar conjuntamente con los proveedores capacitaciones para los manipuladores de alimentos en instancias del Estado u autogestión.
- Realizar seguimiento, apoyo y asistencia técnica al cumplimiento del protocolo de la externalización del servicio de alimentación, lineamientos, protocolos y procedimientos establecidos por el Ministerio de Inclusión Económica y Social en concordancia con las políticas del Ministerio de Salud Pública.

11. REQUISITOS MÍNIMOS

Los Oferentes tendrán que cumplir los siguientes requisitos mínimos:

PARAMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE
Carta de presentación y compromiso		
Datos generales del oferente		
Tabla de cantidades y precios		
Nómina de socios, accionistas o participes mayoritarios de personas jurídicas		

 Ministerio de Inclusion Económica y Social	TÉRMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA	Versión: 1
	“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA PROYECTO DE ADULTOS MAYORES MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS CON ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MIES Y EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO”	Código: MIES 3.9-CGAF-DA-P03/R08

Listado de socios o empleados		
Adhesión a los términos y condiciones económicas del procedimiento		
Equipo mínimo requerido		
Personal Mínimo Requerido		
Experiencia del Personal Mínimo Requerido		
Capacitación del personal mínimo requerido		
Experiencia Oferente		

1.1.- PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO, EXPERIENCIA Y CAPACITACIÓN

CANTIDAD	PERSONAL	EXPERIENCIA	CAPACITACIÓN
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. • 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.
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. • 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.

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.

1.2.- EXPERIENCIA DEL OFERENTE

TIPO DE EXPERIENCIA	DESCRIPCIÓN	TEMPORALIDAD	NÚMERO DE PROYECTOS SIMILARES	VALOR DEL MONTO MÍNIMO	CONTRATOS PERMITIDOS	MONTO MÍNIMO POR CONTRATO

				S			
1	GENERAL	Prestación de servicio de alimentación, adjuntar factura o orden de compra	2 años	1	1,000.00	1	1

1.3.EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO

- 1 cocina industrial
- 1 congelador
- 1 refrigerador
- 1 horno
- 1 licuadora semi industrial o 3 licuadoras domésticas
- 1 batidora

Menaje:

- Ollas y sartenes, menaje menor
- Menaje de cocina de acero inoxidable
- Vajilla para el servicio, 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.
- Cubertería de acero inoxidable.
- Tablas de picar alimentos
- Vasos de acero inoxidable

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

14. PARÁMETROS INCLUSIVOS DE EVALUACIÓN

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

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

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

 Ministerio de Inclusion Económica y Social	TÉRMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA	Versión: 1 Código: MIES 3.9-CGAF-DA-P03/R08
	“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA PROYECTO DE ADULTOS MAYORES MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS CON ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MIES Y EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO”	Fecha: 2019/08/01 Página: 20 de 24

siguiente detalle:

ASOCIATIVIDAD	
TIPOS DE OFERENTES	Puntaje
Grupo 1.- Organizaciones de economía popular y solidaria: sectores comunitarios, asociativos, cooperativos, gremios artesanales y demás figuras jurídicas que contemple la normativa en relación a los actores de la economía popular y solidaria.	25
Grupo 2.- Artesanos calificados (personas naturales)	10
Grupo 3.- Unidades económicas populares (persona natural)	20
Grupo 4.- Sociedades y compañías de economía privada y economía mixta.	5

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

Los requisitos técnicos se calificarán de acuerdo a la ficha técnica BPM (anexa), de conformidad con la metodología de semaforización de la ficha, previa visita de la comisión técnica al oferente participante, de acuerdo al siguiente detalle:

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

Parámetros de Evaluación	Calificación máxima
1. Requisitos técnicos	
Transporte	1
Infraestructura o espacio de preparación de los alimentos	1
Equipos, muebles y útiles	0,5
Control integrado de plagas	0,5
Suministro de agua	1
Gestión de Residuos	0,5
Manipuladores (personal)	0,5
TOTAL	5

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

Capítulo	Semaforización Verde	Semaforización Amarillo	Semaforización Anaranjado
Transporte, infraestructura, disponibilidad agua y gestión residuos	5	4	3
Manipuladores	4	3	2

 Ministerio de Inclusion Económica y Social	TÉRMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA	Versión: 1 Código: MIES 3.9-CGAF-DA-P03/R08
	“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA PROYECTO DE ADULTOS MAYORES MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS CON ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MIES Y EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO”	Fecha: 2019/08/01 Página: 21 de 24

Equipos y control integrado de plagas	3	2	1
---------------------------------------	---	---	---

c) Criterios de Igualdad. Este parámetro permitirá priorizar la compra inclusiva a los oferentes que cuenten con miembros que acrediten los siguientes criterios de igualdad: identidad de género, intergeneracional, pueblos y nacionalidades, personas con discapacidades y de movilidad humana, de acuerdo a lo siguiente:

CRITERIOS	PUNTAJE
Intergeneracional	25
Persona con discapacidad	5
Beneficiarios del Bono de Desarrollo Humano	5

El puntaje máximo que se otorgará por este criterio de igualdad no excederá de treinta y cinco (35) puntos.

INTERGENERACIONAL (10 puntos): Se otorgará 5 puntos a los oferentes que tengan al menos 1 persona mayor de 65 años en el área operativa o administrativa; para lo cual se deberá presentar la cédula de ciudadanía, adicionalmente se presentará la nómina de socios o la planilla de aporte al IESS.

Se otorgará 5 puntos a los oferentes que tengan al menos 1 persona entre 18 y 29 años en el área operativa o administrativa; para lo cual se deberá presentar la cédula de ciudadanía, adicionalmente se presentará la nómina de socios o la planilla de aporte al IESS.

PERSONAS CON DISCAPACIDAD: Se otorgará 7 puntos a los oferentes que dentro de su organización cuenten con al menos una persona con discapacidad como socio o en el área administrativa, que presente el carné de discapacidad del Ministerio de Salud Pública. Las organizaciones del Sector Asociativo, Cooperativo y Comunitario bajo los principios de la Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria y del sector Financiero Popular y Solidario solo presentarán carné de MSP del socio y no deberá entregar la planilla de aporte al IESS.

BENEFICIARIOS DEL BONO DESARROLLO HUMANO: Se otorgará 3 puntos a los oferentes que en su Asociación cuenten con al menos 2 miembros que reciban el Bono de Desarrollo Humano en la parte operativa y administrativa del servicio de alimentación.

12. MULTAS

INFRACCIONES	MULTA
Por la no prestación del servicio	1 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en la contrato por cada día de servicio no prestado.
Por el cambio en los menús preestablecidos por la entidad contratante sin la debida autorización	0.25 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada cambio
Por el incumplimiento en el aprovisionamiento de utensilios y equipos mínimos requeridos en la	0.05 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada día de

	TÉRMINOS DE REFERENCIA / FERIA INCLUSIVA	Versión: 1
	“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA PROYECTO DE ADULTOS MAYORES MODALIDAD ESPACIOS ACTIVOS CON ALIMENTACIÓN DE ACUERDO A CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MIES Y EL GAD PARROQUIAL SAN JACINTO”	Código: MIES 3.9-CGAF-DA-P03/R08
		Fecha: 2019/08/01
		Página: 22 de 24

presente ficha.	incumplimiento.
Por el incumplimiento en el horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante.	

13. GARANTÍAS

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

- La garantía de fiel cumplimiento del contrato, si la cuantía de la misma es mayor al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0,000002 por el presupuesto inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico. Esta garantía se rendirá por un valor igual al 5% del monto total de la orden de compra.

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

14. TIPO DE CONTRATACIÓN

FERIAS INCLUSIVAS

CPC 63210, SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDA CON SERVICIO COMPLETO DE RESTAURANTE.

15. ADMINISTRACIÓN Y CONTROL

La Dirección Distrital del MIES designará como administrador del contrato al/la Coordinador/a de la unidad, quienes velarán por el cabal cumplimiento de las obligaciones contractuales

16. COMISIÓN TÉCNICA

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

1. Presidenta de la comisión: Sra. Janeth Quiroz Castro

17. RESPONSABLE DEL PROCESO

1. Para el presente proceso se delega como técnico responsable a

SAN JACINTO-COLIMES, 01 DE SEPTIEMBRE de 2019


Sra. Carmelina Quiroz Castro
REPRESENTANTE LEGAL