

FICHA TÉCNICA		
ATRIBUTOS GENERALES		
PRODUCTO	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PERMANENTE PARA CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL (CDI)	
CATEGORÍA	Servicio de Preparación de Alimentos – CDI-SERCOP-007-2016	
SUBCATEGORÍA	Servicio de Alimentación Permanente	
CPC NIVEL 5	63230	
CPC NIVEL 9	632300214	
PRECIO DE ADHESIÓN	\$ 3,07 (Por servicio)	NO INCLUYE IVA
	Un servicio incluye cuatro (4) comidas : un (1) desayuno, un (1) refrigerio media mañana, un (1) almuerzo y un (1) refrigerio media tarde	
ATRIBUTOS ESPECIFICOS		
1. TÉRMINOS DE REFERENCIA		
1.1	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	El servicio consiste en la preparación diaria y transporte diario, en cuatro tiempos, de la comida preparada (desayuno, refrigerio de media mañana, almuerzo y refrigerio de media tarde), hacia las instalaciones de la entidad contratante. Además, se incluye el reparto de la comida a los usuarios del servicio.
1.2	NORMA DE CALIDAD	La presente ficha se encuentra elaborada en base al Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil vigente (Acuerdo Ministerial Nro. 089 del 25 de abril del 2019) del Ministerio de Inclusión Económica y Social de la República del Ecuador; Y conforme a lo establecido en el Título III de la Resolución No. ARCSA-DE-067-GGG, de la Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria del Ministerio de Salud Pública del Ecuador, la misma que resuelve “Expedir la normativa sanitaria para alimentos procesados, plantas procesadoras de alimentos, establecimientos de distribución, comercialización transporte y establecimientos de alimentación colectiva”
1.3	ACTIVIDADES QUE INCLUYEN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS <ul style="list-style-type: none"> • El área de recepción de alimentos debe estar limpia y desinfectada. • El proveedor realizará una inspección previa de los alimentos crudos durante la recepción de los mismos. • Los alimentos perecibles deben colocarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro. Deben estar correctamente etiquetados con fecha de ingreso y caducidad. • Se debe cumplir normas de almacenamiento, refrigeración y congelación. Los alimentos se mantendrán en refrigeración o congelación por tiempos adecuados (refrigeración 5 días y congelación hasta 15 días). • Los alimentos se colocarán en estanterías o recipientes (a 30 cm del suelo) no en el piso, deben estar separados de las paredes (10 cm de la pared). • Los alimentos procesados a utilizarse en la preparación de los menús, deberán tener notificación sanitaria vigente, mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las condiciones de almacenamiento que se detallan en el mismo. El tiempo de consumo de estos alimentos no puede ser posterior a la fecha de caducidad del producto establecido en el empaque. • Los alimentos crudos, adquiridos, se almacenarán cada uno en un recipiente con tapa y rotulado, y colocados en armarios o en alacenas o estanterías. • Los alimentos perecederos o crudos, leguminosas, verduras y legumbres deberán almacenarse y conservarse en recipientes individuales y limpios, colocados preferentemente en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro. • Las frutas y hortalizas utilizadas en la preparación de los alimentos deberán estar frescas, en buen estado para el consumidor, deben ser de muy buena calidad en sus características organolépticas (olor, color, sabor, textura, consistencia).

- Los alimentos frescos y semi-procesados utilizados en el servicio de alimentación deberán mantener óptimas condiciones, para que no alteren la calidad e inocuidad de los mismos.
- Todos los espacios cerrados, armarios, repisas, alacenas o estanterías empleadas para almacenar y conservar los alimentos deberán ser de material de fácil limpieza y desinfección.
- Para la manipulación de alimentos deberá utilizarse el principio: *el primero en llegar será el primero en salir o utilizarse (PEPS)*.
- No se almacenará ningún tipo de jabón, detergente, desinfectante, insecticida, raticida, alimentos de animales o solventes junto a los alimentos (crudos y/o procesados). Los productos de limpieza y desinfección deben estar guardados en un espacio exclusivo, lejos de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos, y deben estar correctamente identificados. De igual manera deberán contar con registro sanitario.
- Las materias primas utilizadas en la preparación de los alimentos podrán ser adquiridas preferentemente a proveedores de la Agricultura Familiar Campesina, agregando también a emprendedores de los Créditos de Desarrollo Humano y Servicios MIES, y actores de la Economía Popular y Solidaria.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Para la preparación de los alimentos de este servicio se debe tomar en cuenta las recomendaciones alimentarias y nutricionales establecidas en el Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil vigente, elaborado por el MIES; la misma que cubre el 75% de las recomendaciones nutricionales para niños y niñas de 1 a 3 años. Estas recomendaciones se muestran en los siguientes cuadros:

Tabla 1. Grupos de alimentos que se deben servir en el primer tiempo de comida (desayuno)

DESAYUNO					
Grupo de alimentos	Ejemplo	1 a 2 años		2 a 3 años	
		Porción en onzas	Porción en gr o cc	Porción en onzas	Porción en gr o cc
Lácteo (bebida caliente o fría)	Leche, yogurt, batido	5 onzas	150 cc	6 onzas	180 cc
Fruta	Todo tipo de frutas	1 onza	30 gr	1 onza	30 gr
Carbohidrato	Pan, empanada, rosquilla, plátano verde, maduro, yucas, mote, etc.	1 ½ onzas	42 gr	2 onzas	60 gr
Proteína	Huevo (unidad)	1 onza	50 gr	1 onza	50 gr

FUENTE: Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil vigente (Acuerdo Ministerial Nro. 089 del 25 de abril del 2019)- MIES.

Tabla 2. Grupos de alimentos que se deben servir en el segundo tiempo de comida (refrigerio de media mañana)

REFRIGERIO DE MEDIA MAÑANA					
Grupo de alimentos	Ejemplo	1 a 2 años		2 a 3 años	
		Porción en onzas	Porción en gr o cc	Porción en onzas	Porción en gr o cc
Fruta	Sola o en ensalada	2 onzas	60 cc	3 onzas	90 cc
Carbohidrato	Pastel, rosquilla, panecillo, empanada, etc.	1 onza	30 gr	1 onza	30 gr

FUENTE: Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil vigente (Acuerdo Ministerial Nro. 089 del 25 de abril del 2019)- MIES.

Tabla 3. Grupos de alimentos que se deben servir en el tercer tiempo de comida (almuerzo)

ALMUERZO					
Grupo de alimentos	Ejemplo	1 a 2 años		2 a 3 años	
		Porción en onzas	Porción en gr o cc	Porción en onzas	Porción en gr o cc
Sopa	Espesas y variadas	3 onzas	90 cc	4 onzas	120 cc
Carbohidrato	Arroz (4 veces por semana), mote, tallarín, puré, yuca, papa, etc.	1 ½ onzas	42 gr	2 onzas	60 gr
Proteína	Carne, pollo, pescado (4 veces por semana)	2 ½ onzas	70 gr	3 onzas	90 gr
	Queso (el día que no se consuma carne, pollo, pescado)	1 ½ onzas	42 gr	2 onzas	60 gr
	Menestra todo tipo (se entregará 1 o 2 veces por semana)	1 onza	30 gr	1 onza	30 gr
Ensalada	Variadas	1 onza	30 gr	2 onzas	60 gr
Jugo	Variados	4 onzas	120 cc	5 onzas	150 cc

FUENTE: Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil vigente (Acuerdo Ministerial Nro. 089 del 25 de abril del 2019)- MIES.

Tabla 4. Grupos de alimentos que se deben servir en el cuarto tiempo de comida (refrigerio de media tarde)

REFRIGERIO DE MEDIA TARDE					
Grupo de alimentos	Ejemplo	1 a 2 años		2 a 3 años	
		Porción en onzas	Porción en gr o cc	Porción en onzas	Porción en gr o cc
Bebida (colada)	Al menos 2 veces por semana la colada debe estar combinada con leche (cuando no se dé carne en el almuerzo), y los otros días con frutas	5 onzas	150 gr	6 onzas	180 gr
Carbohidrato	Pastel, rosquilla, panecillo, empanada, etc.	1 onza	30 gr	2 onzas	60 gr

FUENTE: Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil vigente (Acuerdo Ministerial Nro. 089 del 25 de abril del 2019)- MIES.

- Durante las actividades que realizan las niñas y los niños entre cada tiempo de comida se brindará agua segura al menos 30 cc diarios.

		<ul style="list-style-type: none">• En la elaboración de jugos se utilizarán frutas naturales. La porción de jugo del almuerzo entregada a los niños y niñas del CDI no es reemplazable por agua, aguas aromáticas, jugos envasados, refrescos o bebidas gaseosas.• La preparación de los alimentos se realizará en el establecimiento del proveedor.• Las materias primas e ingredientes (alimentos y/o productos), envases y utensilios de cocina deben ser los adecuados para la preparación de los alimentos.• Se permitirá el consumo de fritos, máximo una vez por semana (carnes, tubérculos, plátanos, masas, entre otros). El aceite que se utilice para la fritura NO PODRÁ SER REUTILIZADO.• No se pondrán juntos los alimentos crudos con los preparados (cocidos).• Para la desinfección de frutas y verduras se utilizarán únicamente productos adecuados para ese fin.• El menú será bajo en azúcares y sal, sin preservantes, aditivos y condimentos artificiales. Las carnes serán preferiblemente cocidas al vapor, a la plancha, etc.• Los alimentos deben presentarse en pedazos pequeños (considerando la edad) para facilitar el consumo por parte de los niños y niñas.• Los alimentos se servirán a una temperatura adecuada para el consumo (considerando el tipo de preparación).• Los alimentos cárnicos deben estar perfectamente cocidos, sin presencia de porciones crudas ni huesos. Se considerará carne magra.• Se utilizará exclusivamente leche entera para el consumo por parte de las niñas y niños en los CDI. En lugares donde no exista la disponibilidad de leche pasteurizada o líquida entera se permitirá el uso de leche en polvo, previo informe del Coordinador/a del CDI. Por cada niña-niño se debe proporcionar 30 gramos de leche en polvo por vaso de agua hervida, o su equivalente de 3 cucharas grandes o soperas de leche en polvo (Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil).• En el caso de niñas y niños con intolerancia a la lactosa (leche) se deberá entregar leche deslactosada.• Los alimentos deberán ser preparados el mismo día del consumo, tomando en cuenta los tiempos de comida para garantizar la ingesta de alimentos frescos.• En la elaboración de comidas se deberá utilizar agua tratada o potable apta para el consumo humano. De considerar necesario, la entidad contratante podrá realizar a través de laboratorios especializados el análisis físico –químico y microbiológico del agua a ser utilizada en la elaboración de los alimentos. La entidad contratante deberá cubrir el costo de dicho procedimiento. La entidad de contratante podrá realizar estos análisis en cualquier momento. <p style="text-align: center;"><u>GUÍA DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS</u></p> <ul style="list-style-type: none">○ Condimentos artificiales: sazónadores, salsas comerciales (salsa de tomate, etc.).○ Embutidos: salchichas, mortadelas, chorizos, jamón, etc.○ Enlatados: sardinas, carnes enlatadas, frutas enlatadas, verduras enlatadas, etc.○ Jugos o frescos con colorantes, refrescos, aguas saborizadas, jugos en polvo, gaseosas de todo tipo, etc.○ Galletas comerciales de todo tipo.○ Gelatinas con colorantes.○ Comida o alimentos recalentados de la mañana a la tarde (coladas sobretodo).○ Aguas aromáticas como desayuno o en refrigerios.○ Preparaciones como canguil con dulce en los refrigerios de las mañanas o tardes.○ No licuar los alimentos y/o preparaciones una vez cocidos por facilitar el consumo. <p><u>PLANIFICACIÓN DE MENÚS</u></p> <ul style="list-style-type: none">• El proveedor contratado entregará al Coordinador/a del CDI la planificación de un ciclo de menús de cinco semanas, con una rotación de dos meses, para su revisión y aprobación. El menú se presentará al menos 15 días antes del inicio de cada ciclo y tomará en cuenta los lineamientos generales para la planificación del menú (PREPARACIÓN DE ALIMENTOS) y el formato de planificación semanal del menú (Anexo 1).
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none">• Los proveedores dentro de su cronograma mensual deberán incluir menús que contengan productos locales, utilizando productos (vegetales/frutas) de temporada incentivando los hábitos y costumbres propios de la localidad.• En caso de no disponibilidad de algún alimento el proveedor sustituirá por otro del mismo valor nutricional y referencia de costo, por ejemplo: carne por carne, fruta por fruta, verdura por verdura, cereal por cereal, lácteo por lácteo, leguminosa por leguminosa, grano tierno por grano tierno, etc., previa notificación al Coordinador/a del CDI.• Al inicio de la contratación, cada semestre o en casos especiales la entidad contratante (MIES) entregará al proveedor el número de niños y niñas por grupos de edad y su estado nutricional para facilitar la derivación de la alimentación en casos especiales (enfermedades diarreicas agudas, infecciones respiratorias, desnutrición infantil) según establece el Protocolo de Externalización del Servicio de Alimentación para Centros de Desarrollo Infantil- MIES; (la derivación de la alimentación para casos especiales significa qué del menú general del día, se debe retirar y/o incluir otros alimentos necesarios para cubrir el consumo de las necesidades alimentarias-nutricionales en estos casos especiales. Pueden existir casos de niñas o niños con prescripción médica que establecen recomendaciones alimentarias o dietas especiales, por lo cual se deberá cumplir con la derivación de la alimentación según la enfermedad). <p><u>TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS AL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Todos los gastos relativos al transporte de alimentos, productos y otras actividades relacionadas a la provisión del servicio incurrirán por parte del proveedor.• El vehículo para transporte de alimentos debe ser utilizado exclusivamente para el servicio de alimentación. Después de la entrega de cada tiempo de comida el vehículo debe ser limpiado e higienizado, para evitar la contaminación cruzada.• Para el transporte de alimentos se dispondrá de recipientes adecuados que conserven la temperatura (frío o caliente) dependiendo de la preparación.• No se permite recipientes de plástico, aluminio o enlozado para el transporte y consumo de alimentos, los recipientes serán de acero inoxidable.• El proveedor asegurará que los alimentos, al no ser preparados en las instalaciones de la entidad contratante, mantengan normas de higiene y sean transportados de forma adecuada a la entidad contratante.• Para el transporte de los alimentos preparados se utilizará un vehículo adecuado con el propósito de asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos desde que salen del sitio de preparación hasta el lugar de entrega (CDI).• Se evitará dejar el vehículo o medio de transporte expuesto a los rayos solares o agentes contaminantes como polvo lluvia por períodos prolongados. El vehículo contará con un compartimiento protegido contra sol directo, viento, polvo, lluvia y otros contaminantes. <p><u>REPARTO DE COMIDA</u></p> <ul style="list-style-type: none">• El servicio de alimentación se realizará bajo la modalidad de plato servido a la mesa, es decir, se repartirá los platos a cada niño/niña. El personal de la entidad contratante responsable de los niños/niñas apoyará al personal del proveedor en esta actividad ya que se mantienen en las mesas junto a las niñas y niños.• El proveedor garantizará la presencia permanente de al menos un manipulador de alimentos en el CDI que se encargará de la distribución de los alimentos a las niñas y niños, y dependerá del número de niños y niñas del centro infantil.• El personal del proveedor que sirve los alimentos (manipulador de alimentos) debe lavarse y desinfectarse las manos previamente. Deberá adoptar procedimientos que minimicen la contaminación de los alimentos y/o comidas preparadas en los momentos de distribución de los mismos.• El personal deberá estar uniformado y no deberá toser, hablar o respirar fuertemente sobre los alimentos. Deben evitar tocarlos con las manos. El personal deberá guardar la presentación y asepsia de los uniformes en todo momento.
--	--	--

- Es responsabilidad del manipulador (proveedor) entregar al Coordinador/a CDI o en casos especiales, a una educadora del CDI, una porción de las preparaciones y/o alimentos para su verificación y valoración organoléptica. En el caso de que exista alguna observación en las características organolépticas el proveedor deberá reemplazar inmediatamente el alimento y/o preparación.
- El personal del proveedor deberá servir las preparaciones y/o alimentos a las niñas y niños de acuerdo a la porción establecida según Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil vigente del MIES.
- Las equivalencias de los porcionadores para el reparto se describen a continuación:

Tabla 5. Porcionadores para servir alimentos sólidos y líquidos a las niñas y niños

PORCIONADORES PARA SERVIR ALIMENTOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS A LAS NIÑAS Y NIÑOS			
PORCIONES	CANTIDAD GRAMOS (SÓLIDO)	CANTIDAD CC (LÍQUIDOS)	PORCIONADOR (CUCHARON)
1 ONZA	28,4	30	1
2 ONZAS	56,8	60	2
3 ONZAS	85,2	90	3
4 ONZAS	113,6	120	4
5 ONZAS	142	150	5
6 ONZAS	170,4	180	6

MEDIDA PARA ACEITE/GRASA			
CUCHARADITA A RAS	3	5	Crema para untar utilizar medidas en gramos (sólidos) y en el caso del aceite utilizar cc (líquidos)
CUCHARADA SOPERA A RAS	5	8	

FUENTE: Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil vigente (Acuerdo Ministerial Nro. 089 del 25 de abril del 2019)- MIES.

- El proveedor deberá verificar que las educadoras del CDI, responsables de la atención y cuidado de las niñas y niños en los momentos de comida, porten la malla del cabello.
- Las preparaciones frías se deberán colocar en la refrigeradora/heladera (en los lugares en los que exista) hasta que sean servidas, con el propósito de que conserven su temperatura.
- Los alimentos deben permanecer cubiertos en los intervalos de la distribución, especialmente en el almuerzo.

LIMPIEZA Y MANEJO DE RESIDUOS

- Los residuos del área de preparación, recepción y distribución de alimentos en el CDI se deberán recolectar y eliminar todos los días, bajo la responsabilidad del personal del proveedor.
- El lugar de preparación de alimentos, deberá limpiarse y desinfectarse antes y después de la prestación del mismo, asegurándose que este se encuentre en condiciones óptimas para garantizar la inocuidad de los alimentos.
- El área de entrega de alimentos, asignada por el CDI (comedor), debe estar limpia antes de la distribución de las comidas y después de que se termine el reparto de cada tiempo de comida. Esta responsabilidad corre por parte del proveedor. Los espacios donde se colocan los recipientes y utensilios empleados para la distribución, deben ser debidamente lavados, higienizados y desinfectados posterior a la entrega de alimentos.
- Los mesones, pisos, paredes, estanterías, refrigeradoras, congeladores y equipo en general que se utilice en la prestación del servicio se mantendrán completamente limpios, antes, durante y después de la preparación de alimentos.

		<ul style="list-style-type: none"> • El proveedor dispondrá de recolectores de basura en las áreas de preparación, distribución de alimentos, y comedor que permitan una fácil limpieza y transporte. • En el área de preparación de alimentos, baños de manipuladores y área de recepción-distribución de alimentos del CDI el proveedor utilizará recolectores de basura con tapa y accionadas sin contacto manual, identificadas y equipadas con funda plástica. • Al menos una vez a la semana se realizará la desinfección profunda del menaje utilizado para la prestación del servicio (vajilla, ollas, etc.). La limpieza y desinfección de la vajilla es responsabilidad del proveedor. • Los utensilios de cocina utilizados para el transporte y consumo de alimentos serán lavados, secados y guardados luego de cada tiempo de comida. • Los equipos y mobiliario de cocina se limpiarán diariamente. <p>CONTROL DE PLAGAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • El proveedor es responsable del control de plagas (con una empresa y/o institución especializada) de su espacio de trabajo (cocina). Estas actividades de realizarán al menos dos veces al año. • Los productos utilizados para el control de plagas deberán contar con registro sanitario. • El proveedor deberá cumplir con los procedimientos necesarios que se estipulen antes y después de la fumigación en el espacio del servicio de alimentación.
1.4	INFRAESTRUC-TURA	<p><i>a. Lugar de preparación de alimentos</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • El proveedor deberá contar con un área adecuada para la elaboración de los alimentos. Esta área deberá reunir condiciones higiénico – sanitarias óptimas para evitar contaminación y/o alteración de la composición de los alimentos preparados. El proveedor deberá contar con los permisos de funcionamiento correspondientes (establecimiento de preparación de alimentos). • El espacio debe ser exclusivo para la preparación de los alimentos y su infraestructura debe ser adecuada para todas las actividades que involucren el servicio de preparación de alimentos. • El espacio debe garantizar iluminación y ventilación natural o artificial adecuada. Las instalaciones eléctricas protegidas y la iluminación artificial protegida de explosiones (focos). • El espacio debe contar con separaciones físicas para los procesos de: recepción, higiene, almacenamiento, conservación, preparación, cocción y envasado de los alimentos preparados. • El piso, techo, paredes y ventanas (si se debe mantener ventanas abiertas deberán contar con malla anti plagas) deben ser de material liso que permita la limpieza e higienización. Las puertas deben estar equipadas con barrederas o mallas anti plagas, para impedir el ingreso de vectores, polvo y/o basuras. • El área de preparación de alimentos deberá disponer de mesones y lavabos y/o fregaderos de fácil limpieza y con el material de aseo para los manipuladores y material de aseo para los utensilios de cocina. • Las áreas de conservación, almacenamiento y preparación de los alimentos deben guardar independencia en relación al baño y/o baterías sanitarias. • El baño debe contar con lavabo y vestidores para los manipuladores, además debe estar equipado con material de aseo: jabón líquido, desinfectante de manos y toallas desechables. Los recolectores de basura del baño deben contar con tapa, funda plástica y ser accionadas sin contacto manual. • Los desagües serán funcionales y deben permitir el flujo normal de aguas servidas y su correspondiente protección. • Disponibilidad de trampa de grasa y campana. La trampa de grasa es obligatoria para proveedores con provisión de alimentación a más de 150 niños y niñas. • El cilindro de gas deberá estar en lo posible fuera del lugar de preparación de los alimentos como medida de prevención de accidentes. • Disponibilidad de instrumentos de medición: reloj, balanza y termómetro, estos deberán estar en perfectas condiciones y de funcionamiento. • El interior y exterior del espacio de preparación de alimentos se mantendrán limpios y libres de agentes contaminantes de plagas y fauna nociva.

		<ul style="list-style-type: none"> El local de preparación de alimentos debe garantizar el aprovisionamiento de agua potable o agua segura. El lugar contará con una cisterna o un depósito de agua construido y recubierto con material que no comprometa la calidad de agua, para asegurar el suministro de agua en caso de existir algún problema de abastecimiento normal. <p><i>b. Lugar de entrega y consumo de alimentos (CDI)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> La entidad contratante deberá disponer de un espacio adecuado y que sea exclusivo para la recepción y reparto de las comidas (comedor) a las niñas y niños. En el espacio no deberán existir adornos ni plantas en el espacio de recepción y distribución de alimentos del CDI (comedor).
1.5	LOGÍSTICA	<p>*Es responsabilidad del proveedor cumplir con la siguiente logística:</p> <ol style="list-style-type: none"> Selección y compra de alimentos Recepción de alimentos Almacenaje de alimentos Preparación de alimentos. Distribución, movilización y alimentación del personal del proveedor. Transporte de las diferentes comidas (desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo y refrigerio media tarde) preparadas al lugar indicado por la entidad contratante (CDI). Limpieza y recolección de residuos del área de preparación de alimentos y distribución de alimentos (comedor).
1.6	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO	<ul style="list-style-type: none"> Un (1) cocinero o jefe de cocina o chef Un (1) ayudante de cocina Una (1) persona para el servicio de alimentos
1.7	FORMACIÓN, CAPACITACIÓN Y EXPERIENCIA	<ol style="list-style-type: none"> Cocinero o jefe de cocina o chef <ul style="list-style-type: none"> En el caso del cocinero o jefe de cocina: Certificado que acredite formación o capacitación en Gastronomía y/o Preparación de alimentos de mínimo 40 horas o título o certificación artesanal en las áreas antes mencionadas. En el caso de chef: título de instrucción superior en la rama de Gastronomía. Certificado que acredite haber cursado y aprobado al menos 1 módulo de higiene y manipulación de alimentos o buenas prácticas de manufactura, otorgado por un organismo competente. Certificado que acredite experiencia de al menos un año en servicios de preparación de alimentos. Certificado de salud vigente otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud privado. Ayudante de cocina <ul style="list-style-type: none"> Certificado que acredite haber cursado y aprobado al menos 1 módulo de higiene y manipulación de alimentos y/o buenas prácticas de manufactura. Certificado que acredite capacitación y/o experiencia de al menos seis meses en servicios de preparación de alimentos. Certificado de salud vigente otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud privado. Persona para el servicio de alimentos <ul style="list-style-type: none"> Con o sin experiencia en servicios de alimentos. Certificado que acredite haber cursado y aprobado al menos 1 módulo de higiene y manipulación de alimentos y/o buenas prácticas de manufactura. Certificado de salud vigente otorgado por el Ministerio de Salud Pública (MSP) o por un centro de salud privado.

		<p>Nota: Para la catalogación, el proveedor deberá presentar los certificados solicitados anteriormente, del personal detallado en el presente numeral.</p>
1.8	FUNCIONES DEL PERSONAL	<p><u>Cocinero o jefe de cocina o chef:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparar los alimentos. • Supervisar el control de calidad del servicio. • Verificar el cumplimiento de las disposiciones contractuales previstas en la ficha técnica. • Mantener la limpieza de las áreas de preparación de alimentos, equipos e insumos para su elaboración. • Asegurar la entrega oportuna del servicio de alimentación en las instalaciones acordadas. <p><u>Ayudantes de cocina:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cumplir disposiciones del cocinero o jefe de cocina o chef • Ayudar con la preparación, correcto transporte y entrega de alimentos. • Mantener la limpieza de las áreas de preparación de alimentos, equipos e insumos para su elaboración, según se le disponga. • Cumplir con lo establecido en el atributo No. 3 de Reparto de comida <p><u>Persona para el servicio de alimentos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cumplir disposiciones del cocinero o jefe de cocina o chef • Servir los alimentos a niños y niñas en condiciones higiénico – sanitarias, considerando siempre la temperatura de los alimentos antes de servirlos. • Mantener la limpieza del área del comedor, según se le disponga. • Cumplir con lo establecido en el atributo No. 3 de Reparto de comida <p>Nota: el proveedor designará o cambiará las funciones de su personal de acuerdo a sus requerimientos.</p>
1.9	UNIFORMES/ ROPA DE TRABAJO E IDENTIFICACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • En todos los casos el personal contará con identificación donde se visualice datos personales y fotografía actualizada. • Todo el personal que intervenga en la preparación y reparto de alimentos deberá contar con: <ol style="list-style-type: none"> 1. Uniforme completo color claro (pantalón y camisa, manga corta). El personal que se encarga de la limpieza deberá contar con dos uniformes diferentes; uno para limpieza (uniforme y mandil) y otro para la distribución de los alimentos. Esto con el fin de evitar la contaminación cruzada. 2. Gorro de tela 3. Malla para el cabello 4. Mandil 5. Guantes para manipulación de alimentos (para reparto o distribución de comida) 6. Zapatos antideslizantes 7. Mascarillas desechables
1.10	JORNADA LABORAL	<p>La jornada de trabajo será de lunes a viernes en días laborables (5 días), sin exceder las ocho (8) horas diarias o 40 horas de trabajo a la semana, cumpliendo lo que determina el Código de Trabajo en cuanto a jornada laboral del trabajador (Art. 47 y Art. 55).</p> <p>La entidad contratante informará al proveedor, previa prestación del servicio, los horarios de entrega de los alimentos preparados. Los horarios estarán de acuerdo a lo establecido en el Protocolo de externalización del servicio de alimentación de los CDI.</p> <p>Se debe considerar que cada tiempo de comida (desayuno, refrigerio de media mañana, almuerzo y refrigerio de media tarde), estará contemplado en un rango de dos a dos horas y media.</p>
1.11	INSUMOS/ MATERIALES	<ul style="list-style-type: none"> • Vajilla para el servicio (adecuada para niños y niñas), el material de la vajilla será de acero inoxidable (plato hondo, plato tendido, repostero, jarro o taza y vaso). Cada niño dispondrá de una vajilla.

		<ul style="list-style-type: none"> • Cubiertos de acero inoxidable. • Bandejas de acero inoxidable para servicio a la mesa. • Servilletas desechables de papel • Implementos de aseo necesarios para la limpieza y desinfección. • Se dispondrá de paños desechables para la limpieza de superficies en contacto con los alimentos en el lugar de preparación de alimentos y en el lugar de entrega de alimentos del CDI. <p><i>(Las cantidades de los insumos deberán ser proporcionales al número de servicios que se preste, tomando en cuenta que cada servicio consta de 4 tiempos de comida: desayuno, refrigerio de media mañana, almuerzo y refrigerio de media tarde)</i></p> <p><i>El Coordinado/a del CDI podrá inspeccionar el estado de los insumos y herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo inmediato.</i></p>
1.12	HERRAMIENTAS (UTENSILIOS DE COCINA)	<ul style="list-style-type: none"> • Ollas y sartenes • Menaje menor de cocina (cuchillos, cucharones, tablas de picar, tazas medidoras, cucharones, coladores, etc.) • El proveedor contará con al menos cuatro (4) tablas de picar de plástico sintético (polipropileno), que deberán cumplir con al menos los siguientes colores: rojo para carnes rojas, amarillo para carne de aves y pescado, verde para vegetales, y blanco para frutas. • No se permite la utilización de utensilios de cocina tipo plástico para el transporte y consumo de alimentos. Los utensilios deberán ser de acero inoxidable y deberán estar protegidos con papel film o papel transparente. <p>*Los utensilios no deben ser utilizados para la preparación de dos tipos de alimentos para evitar la contaminación cruzada.</p> <p><i>(Las cantidades de los insumos deberán ser proporcionales al número de servicios que se preste, tomando en cuenta que cada servicio consta de 4 tiempos de comida: desayuno, refrigerio de media mañana, almuerzo y refrigerio de media tarde)</i></p> <p><i>El administrador de la orden de compra o su delegado podrá inspeccionar el estado de los insumos y herramientas, solicitando de ser el caso, su reemplazo inmediato.</i></p>
1.13	MAQUINARIA Y EQUIPOS MÍNIMOS	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Cocina semi-industrial • 1 Horno semi-industrial • 1 Licuadora semi-industrial o 3 licuadoras domésticas • 1 Batidora • 1 Refrigerador • 1 Congelador • 1 Plancha de cocina <p>NOTA: para la catalogación, el proveedor deberá adjuntar la documentación que respalde la disponibilidad de la maquinaria descrita anteriormente a través de:</p> <p>Copias de facturas de la maquinaria, o copias de títulos de propiedad, o contrato de compra y venta, o declaración de propiedad simple suscrita por el proveedor.</p>
1.14	VAE	44,15%
2. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO		
2.1	CONDICIONES PARTICULARES	<p><u>OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • El personal que realice la prestación del servicio no podrá tener heridas o infecciones cutáneas.

		<ul style="list-style-type: none"> • El proveedor realizará dos veces al año exámenes médicos a todo su personal (que intervengan en la preparación o entrega de alimentos). Estos incluyen: pruebas de sangre, orina y heces. • El personal que labora en las áreas de preparación y entrega de alimentos deberá cumplir con las siguientes responsabilidades: <ul style="list-style-type: none"> - No fumar ni consumir alimentos o bebidas en estas áreas. - No permitir el acceso de personas extrañas a las áreas de preparación de alimentos sin la debida protección y precauciones. • El proveedor tendrá que verificar las condiciones de la infraestructura e instalaciones (ventilación, electricidad, sistemas de evacuación, etc.) en donde se realizará la entrega y reparto de los alimentos (comedor) en conjunto con la entidad contratante previa prestación del servicio. • El proveedor deberá realizar las preparaciones de acuerdo a los tiempos de comida con el fin de evitar que las preparaciones tengan mucho tiempo de preparación hasta ser consumidas, especialmente en el caso de los refrigerios de la mañana y tarde. • Notificar previamente al Coordinador/a del CDI en los casos de reemplazo de alimentos por no disponibilidad en el mercado u otro factor. Se realizará el reemplazo únicamente después de que se apruebe por la Coordinador/a del CDI. • El proveedor facilitará el ingreso del personal técnico de la entidad contratante y del MIES a nivel distrital, zonal y nacional para realizar las inspecciones de las instalaciones o locales de preparación de alimentos, destinados a la preparación de alimentos. • El proveedor informará a la entidad contratante, Coordinador/a Territorial o Analista Distrital de Desarrollo Infantil (CDI-CNH) en caso de cambio de personal y especialmente del local de la preparación de alimentos, para contar con la inspección y aprobación correspondiente. • El proveedor brindará al menos una capacitación anual sobre alimentación, nutrición, manipulación alimentos e inocuidad alimentaria a su personal. <p><u>OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD CONTRATANTE U ORGANISMOS COOPERANTES (MIES, GAD, OSC, ER)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La entidad contratante directamente o a través de terceros, de ser el caso, verificará el cumplimiento de las condiciones específicas del servicio señaladas en la presente ficha técnica, para lo cual el proveedor dará todas las facilidades y proporcionará la información que le sea requerida. • El Coordinador/a del CDI es 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. • El Coordinador/a del CDI procederá a verificar la calidad de las preparaciones, especialmente de aquellas que son cocidas para determinar que no presenten alteraciones en cuanto a su sabor, olor, color, textura, consistencia y otros. 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 Analista Distrital del CDI (con los debidos documentos o medios de verificación) para que se proceda con el inmediato reemplazo del alimento y/o preparación correspondiente. • Es obligación de las educadoras del Centro de desarrollo Infantil, responsables de la atención y cuidado de las niñas y niños portar malla del cabello en todos los momentos de comida. • Es responsabilidad de la entidad contratante gestionar, conjuntamente con los proveedores, capacitaciones para los manipuladores de alimentos. <p>NOTA: En el caso de los Centros de Desarrollo Infantil del MIES, el MIES entregará, por única vez, a cada CDI un kit de porcionadores de alimentos para los procesos de distribución de las preparaciones y/o alimentos. El/la coordinador/a del CDI será la custodia del kit. En el caso de que los bienes proporcionados por el MIES sufrieran algún desperfecto, el proveedor del servicio deberá gestionar la sustitución por otros en buen estado.</p>
--	--	---

2.2	PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> La ejecución de prestación del servicio iniciará una vez formalizada la orden de compra. En caso de que exista anticipo, la ejecución del servicio iniciará una vez entregadas las respectivas garantías. 												
2.3	FRECUENCIA Y FORMA DE PAGO	<p>Los pagos se realizarán con cargo a la partida presupuestaria de cada entidad contratante, contra servicio prestado con frecuencia de pago mensual.</p> <p>Se realizará el pago por servicio prestado, es decir por el número efectivo de servicios (tomando en cuenta que cada servicio consta de 4 tiempos de comida: desayuno, refrigerio de media mañana, almuerzo y refrigerio de media tarde) servidos. La entidad contratante deberá confirmar este número de servicios diariamente.</p>												
2.4	REQUISITOS PARA EL PAGO	<p>El pago se realizará previo a la presentación de los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Factura -Acta de entrega recepción e informe mensual de conformidad realizado por el personal designado para el efecto, en el cual conste el detalle del cuadro de control de servicios (tomando en cuenta que cada servicio consta de 4 tiempos de comida: desayuno, refrigerio de media mañana, almuerzo y refrigerio de media tarde), uno por parte de la entidad contratante y otro por parte del proveedor. -Planilla de pago mensual de afiliaciones al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social en los casos que corresponda. -Roles de pago, en los casos que corresponda. -Para restaurantes y cafeterías deberán presentar los permisos de funcionamiento vigentes (ARCSA). La entidad podrá solicitar una copia de estos permisos no los originales. 												
2.5	INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS	<table border="1" data-bbox="480 958 1430 1966"> <thead> <tr> <th data-bbox="480 958 954 1003">Infracciones</th> <th data-bbox="954 958 1430 1003">Multas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="480 1003 954 1133">Por la no prestación del servicio.</td> <td data-bbox="954 1003 1430 1133">1 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada día de servicio no prestado.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="480 1133 954 1263">Por el cambio de los menús preestablecidos y aprobados por la entidad contratante, sin la debida autorización.</td> <td data-bbox="954 1133 1430 1263">0.25 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada cambio</td> </tr> <tr> <td data-bbox="480 1263 954 1393">Por el incumplimiento en el horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante.</td> <td data-bbox="954 1263 1430 1393">0.05 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada día de incumplimiento.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="480 1393 954 1966" rowspan="3">Por el incumplimiento de las condiciones establecidas de las ficha BPM de acuerdo al Protocolo de Externalización del Servicio de Alimentación para Centros de Desarrollo Infantil.</td> <td data-bbox="954 1393 1430 1523">Multa del 0.25 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato, si el rango de calificación de la ficha BPM está en 57% al 79%.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="954 1523 1430 1653">Multa del 0.05 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato, si el rango de calificación de la ficha BPM está en 41% al 56%.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="954 1653 1430 1966">La entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido ante el incumplimiento del proveedor respecto de la ficha BPM con un porcentaje menor al 40%. Para tales fines la entidad contratante se registrará a los establecido en los artículos 94 y 95 de la LOSNCP.</td> </tr> </tbody> </table>	Infracciones	Multas	Por la no prestación del servicio.	1 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada día de servicio no prestado.	Por el cambio de los menús preestablecidos y aprobados 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 horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante.	0.05 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada día de incumplimiento.	Por el incumplimiento de las condiciones establecidas de las ficha BPM de acuerdo al Protocolo de Externalización del Servicio de Alimentación para Centros de Desarrollo Infantil.	Multa del 0.25 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato, si el rango de calificación de la ficha BPM está en 57% al 79%.	Multa del 0.05 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato, si el rango de calificación de la ficha BPM está en 41% al 56%.	La entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido ante el incumplimiento del proveedor respecto de la ficha BPM con un porcentaje menor al 40%. Para tales fines la entidad contratante se registrará a los establecido en los artículos 94 y 95 de la LOSNCP.
Infracciones	Multas													
Por la no prestación del servicio.	1 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada día de servicio no prestado.													
Por el cambio de los menús preestablecidos y aprobados 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 horario de entrega de las ingestas, señalado por la entidad contratante.	0.05 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato por cada día de incumplimiento.													
Por el incumplimiento de las condiciones establecidas de las ficha BPM de acuerdo al Protocolo de Externalización del Servicio de Alimentación para Centros de Desarrollo Infantil.	Multa del 0.25 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato, si el rango de calificación de la ficha BPM está en 57% al 79%.													
	Multa del 0.05 x 1000 del porcentaje de las obligaciones que se encuentren pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato, si el rango de calificación de la ficha BPM está en 41% al 56%.													
	La entidad contratante solicitará al SERCOP que se declare al proveedor como contratista incumplido ante el incumplimiento del proveedor respecto de la ficha BPM con un porcentaje menor al 40%. Para tales fines la entidad contratante se registrará a los establecido en los artículos 94 y 95 de la LOSNCP.													
3. CAPACIDAD PRODUCTIVA														

3.1	CAPACIDAD PRODUCTIVA	<p>1. PARÁMETRO BASE DE LA CAPACIDAD PRODUCTIVA</p> <p>La capacidad productiva de un grupo de trabajo para 50 servicios (tomando en cuenta que un servicio equivale a 4 comidas: un desayuno, un refrigerio de mañana, un almuerzo y un refrigerio de tarde por día) está compuesto por:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un (1) cocinero o jefe de cocina o chef, • un (1) ayudante de cocina y • una (1) persona para el servicio de alimentos. <p>2. INCREMENTO DE CAPACIDAD PRODUCTIVA</p> <p>Para el incremento de la capacidad productiva el proveedor deberá tomar en cuenta lo siguiente:</p> <p>Jefe de cocina o cocinero o chef</p> <p>Para los cocineros o jefes de cocina o chefs se tomará en cuenta la siguiente relación, un (1) jefe de cocina o cocinero o chef extra por cada 200 servicios adicionales (tomando en cuenta que un servicio equivale a 4 comidas: un desayuno, un refrigerio de mañana, un almuerzo y un refrigerio de tarde).</p> <p>Ayudante de cocina</p> <p>Se considerará un (1) ayudante de cocina extra por cada 50 servicios adicionales (tomando en cuenta que un servicio equivale a 4 comidas: un desayuno, un refrigerio de mañana, un almuerzo y un refrigerio de tarde).</p> <p>Personal para el servicio de alimentos</p> <p>Para el cálculo del número de personal para el servicio de alimentos (persona presente en el CDI para servicio de alimentos) se mantendrá fija en las horas que permanezca en el CDI. Para el caso de grupos mayores a 50 servicios (niñas y niños) se incrementará un ayudante de cocina en los momentos de distribución de las comidas en el CDI.</p> <p>Tabla 6. Incremento de capacidad productiva según el tipo de integrante del grupo para la provisión del servicio de alimentación para CDI</p> <table border="1" data-bbox="552 1290 1366 1827"> <thead> <tr> <th>Cantidad de servicios (diarios)*</th> <th>Cocinero o Jefe de cocina o Chef</th> <th>Ayudante de cocina</th> <th>Persona para el servicio de alimentos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>< o = a 50</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>51 a 100</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>101 a 150</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>151 a 200</td> <td>1</td> <td>4</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>201 a 250</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>251 a 300</td> <td>2</td> <td>6</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>301 a 350</td> <td>2</td> <td>7</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>351 a 400</td> <td>2</td> <td>8</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>401 a 450</td> <td>3</td> <td>9</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>451 a 500</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>*El cálculo de la referida tabla es diario, para asignar la capacidad productiva mensual del proveedor se debe multiplicar la cantidad de servicios por 22 días.</i></p>	Cantidad de servicios (diarios)*	Cocinero o Jefe de cocina o Chef	Ayudante de cocina	Persona para el servicio de alimentos	< o = a 50	1	1	1	51 a 100	1	2	2	101 a 150	1	3	3	151 a 200	1	4	4	201 a 250	2	5	5	251 a 300	2	6	6	301 a 350	2	7	7	351 a 400	2	8	8	401 a 450	3	9	9	451 a 500	3	10	10
Cantidad de servicios (diarios)*	Cocinero o Jefe de cocina o Chef	Ayudante de cocina	Persona para el servicio de alimentos																																											
< o = a 50	1	1	1																																											
51 a 100	1	2	2																																											
101 a 150	1	3	3																																											
151 a 200	1	4	4																																											
201 a 250	2	5	5																																											
251 a 300	2	6	6																																											
301 a 350	2	7	7																																											
351 a 400	2	8	8																																											
401 a 450	3	9	9																																											
451 a 500	3	10	10																																											
3. EVALUACION DE LA CONFORMIDAD																																														
3.1	EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD	Para el correcto seguimiento y control del servicio de alimentación, los establecimientos tipo restaurante/cafetería y servicio de catering que presten el servicio de alimentación a los Centros de Desarrollo Infantil conforme a lo establecido en la presente ficha técnica; deberán cumplir con																																												

		<p>lo señalado en el Título III de la Resolución No. ARCSA-DE-067-GGG, de la Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria del Ministerio de Salud Pública del Ecuador, la misma que resuelve “Expedir la normativa sanitaria para alimentos procesados, plantas procesadoras de alimentos, establecimientos de distribución, comercialización transporte y establecimientos de alimentación colectiva”, y deberán contar con los permisos de funcionamiento vigentes, en los casos que corresponda.</p> <p>Los establecimientos tipo restaurante/cafetería y servicio de catering que presten específicamente el servicio de alimentación a los Centros de Desarrollo Infantil pertenecientes al Ministerio de Inclusión Económica y Social - MIES, (MIES Y ENTIDADES COOPERANTES DEL MIES), además de lo establecido en el Título III de la Resolución No. ARCSA-DE-067-GGG, deberán aplicar obligatoriamente Protocolo de Externalización del Servicio de Alimentación para Centros de Desarrollo Infantil vigente del MIES, (Ficha de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Semaforización de resultados de la aplicación de la ficha BPM) y gestión documental).</p>
--	--	--

Nombre/ Cargo	Rol	Firma de Aceptación
Lic. Carina Vinuesa Analista de Compras Inclusivas	Elaborado	
Econ. María Landázuri Directora de Compras Inclusivas	Revisado	
Ing. Santiago Betancourt Coordinador Técnico de Catalogación	Aprobado	

Anexo 1

Ficha de planificación semanal del menú saludable

CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI:					
	DISTRITO:				
	PARROQUIA:				
	LOCALIDAD:				
	COBERTURA DE NIÑAS/NIÑOS:				
	PROVEEDOR DE ALIMENTACIÓN:				
SEMANA	DEL:	AL:	MES:	AÑO:	SEMANA Nro:

TIEMPO DE COMIDA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO (8h00)					
Líquido (lácteo: bebida caliente o fría)					
Carbohidrato:					
Fruta:					
Proteína (Huevo):					
REFRIGERIO DE LA MAÑANA (10h00)					
Fruta:					
Carbohidrato:					
ALMUERZO (12h00)					
Sopa:					
<u>Plato fuerte</u> Carbohidrato:					
Guarnición:					
Ensalada:					
Proteína:					
Jugo:					
REFRIGERIO DE LA MAÑANA (15h00)					
Líquido (colada):					
Carbohidrato:					

Se describe el nombre de la preparación que incluye cada tiempo de comida

OBSERVACIONES DE CUMPLIMIENTO DE PLANIFICACIÓN