



Lcda. María Belén García Roldán

Jefa de Acción Social

GAD DEL CANTÓN GRAL. ANTONIO ELIZALDE (BUCAY)

Av. García Moreno s/n entre calle Riobamba y Macas

042728120 – 042727525

maria.garcia@municipiobucay.gob.ec

TÉRMINOS DE REFERENCIA

“CONTRATACIÓN DE SERVICIO EXTERNALIZADOS DE ESPACIOS DE SOCIALIZACION Y ENCUENTRO CON ALIMENTACIÓN ADULTO MAYOR”.

Objeto de contratación:	Servicio	x	Consultoría
Identificación del objeto:	“CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EXTERNALIZADOS DE ESPACIOS DE SOCIALIZACION Y ENCUENTRO CON ALIMENTACIÓN ADULTO MAYOR”.		
FECHA: (día/mes/año)	28/01/2025		
Funcionario responsable:	Nombre del funcionario responsable:	Cargo del funcionario:	
	Lcda. María Belén García Roldán	Jefa Acción Social	

Los términos de referencia constituirán las condiciones específicas bajo las cuales se desarrollará la consultoría o se prestarán los servicios.

(Reglamento General de la LOSNCP, Art. 51)

Instrucciones: El técnico del área requirente deberá redactar los TDR, de conformidad con el Art. 53 del nuevo Reglamento General de la LOSNCP; de igual manera se basará en la *Guía para la elaboración de Términos de Referencia orientados a la contratación de servicios de consultoría para la evaluación de programas y proyectos gubernamentales*, elaborado por el Banco Mundial y el Centro Latinoamericano para el Desarrollo.

No se podrán aumentar ni eliminar puntos al Término de Referencia.

1.- ANTECEDENTES:

La Constitución de la República del Ecuador aprobada mediante referéndum en el año 2008, considera personas adultas mayores a aquellas que hayan cumplido los sesenta y cinco años de edad. Prescribe que este grupo etario recibirá atención prioritaria y especializada en los ámbitos público y privado, en especial en los campos de inclusión social y económica, así como protección contra toda forma de violencia.

La Carta Fundamental señala además que el Estado establecerá políticas públicas y programas de atención a las personas adultas mayores, debiendo en particular adoptar medidas de atención en centros especializados que garanticen su nutrición, salud, educación y cuidado diario, en un marco de protección integral de derechos.

Con la ejecución del eje social del Plan de Creación de Oportunidades 2021-2025, comprende sobre la base de los principios de libertad, democracia, Estado de derecho, igualdad de oportunidades, solidaridad, sustentabilidad y prosperidad, el Gobierno del Encuentro trabajará por la erradicación de la pobreza y la garantía sin discriminación de los derechos consagrados en la CRE. En ese marco, el Plan de Creación de Oportunidades 2021-2025 en el Eje

Social, aborda temáticas relativas a la erradicación de la pobreza, el combate a la DCI, la erradicación de la violencia de género, entre otros. Se enfatiza además en el acceso al derecho a la salud integral, gratuita y de calidad, la promoción de un sistema educativo inclusivo y de calidad en todos los niveles y la generación de nuevas oportunidades para las zonas rurales con énfasis en pueblos y nacionalidades.

La problemática de las personas adultas mayores se enmarca en el eje 1. Derechos para todos durante toda la vida: el ser humano es sujeto de derechos, sin discriminación.

El Estado debe estar en condiciones de asumir las tres obligaciones básicas: respetar, proteger y realizar los derechos, especialmente de los grupos de atención prioritaria.

Las políticas del eje 1 relacionadas con las personas adultas mayores buscan:

- Promover la inclusión, la equidad y la erradicación de la pobreza en todas sus formas y en todo el territorio nacional, a fin de garantizar la justicia económica, social y territorial.
- Generar capacidades y promover oportunidades en condiciones de equidad para todas las personas a lo largo del ciclo de vida.
- Garantizar el acceso al trabajo digno y a la seguridad social de todas las personas.

Por medio del Proyecto Envejeciendo Juntos se proyecta 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.

Para el año 2018 la población adulta mayor estimada, es de 1'221.000 en el territorio nacional; de esta población, el 53,13% son mujeres y el 46,67% son hombres. Se considera que existen alrededor de 208.000 personas adultas mayores en situación de pobreza. La incidencia de personas adultas mayores a nivel nacional es de 7%, es decir 7 de cada 100 personas es mayor de 65 años. (Proyecciones de población INEC, 2010–2020)

El MIES asume el rol de rectoría para garantizar la prestación eficaz y oportuna de servicios sustentados en normas y estándares de alta calidad, suministrados con protocolos de calidez y buen trato. Además, su gestión, implica la implementación de políticas de inclusión económica y de movilidad social que se concreten en programas de alto impacto, para reducir los índices de pobreza, inseguridad e indefensión.

Los espacios de socialización y encuentro son servicios destinados a propiciar el encuentro, la socialización y la recreación de personas adultas mayores que conserven su autonomía; tendientes a la convivencia, participación y solidaridad, así como la promoción del envejecimiento positivo y saludable.

A través del conjunto de acciones contenidas en la presente Norma Técnica, se busca garantizar la prevención y promoción del envejecimiento activo y saludable de la población adulta mayor, por medio de una atención que permita generar espacios para la socialización y recreación tendientes a fortalecer su bienestar físico, social y mental.

Con base en estos antecedentes y a fin de garantizar la calidad de la prestación de los servicios para la población adulta mayor y regular su funcionamiento, se diseña la presente Norma Técnica de obligatorio cumplimiento en las unidades de atención, públicos y privados, que ofrezcan esta modalidad a nivel nacional, caracterizados como servicios intramurales.

Mediante la Ley Especial del Anciano (1991), señala que el “El Estado protegerá de modo especial a los ancianos abandonados o desprotegidos. Así mismo, fomentará y garantizará el funcionamiento de instituciones del sector privado que cumplan actividades de atención a la población anciana con sujeción a la presente Ley”.

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

2. El Ministerio de Inclusión Económica y Social fundamenta la política pública para la población adulta mayor en un enfoque de derechos y define tres ejes para este grupo prioritario de atención:

- Inclusión y participación social, considerando a las personas adultas mayores como actores del desarrollo familiar y social;
- Protección social, que permite asegurar una protección destinada a prevenir o reducir la pobreza, vulnerabilidad y la exclusión social;
- Atención y cuidado, a través de la operación de centros gerontológicos públicos y privados en articulación interinstitucional y con redes comunitarias.

Las unidades de atención en espacios de socialización y encuentro, prestan servicios de atención concebidos para la revitalización, socialización y encuentro de las personas adultas mayores, que puedan trasladarse por sus propios medios. En este espacio se trabajará en la prevención y promoción del envejecimiento activo y saludable; mediante actividades recreativas, culturales, sociales, formativas y de prevención, tendientes a la convivencia, participación, solidaridad, relación con familias y comunidad, además, prevención de enfermedades, activación del cumplimiento de derechos.

La modalidad de espacios de socialización y de encuentro, ofrece un servicio de atención en dos condiciones:

1.- A personas adultas mayores en situación de extrema pobreza, se ofrece un servicio con alimentación, por tres días a la semana con tres horas de duración cada jornada de trabajo (144 días al año).

2.- A personas adultas mayores que no se encuentran en situación de pobreza extrema, se ofrecen servicios sin alimentación, por dos días a la semana, con dos horas de duración cada jornada de trabajo (96 días al año).

En ambos casos, la jornada de trabajo es de 8 horas diarias, 5 días de la semana, en actividades grupales en sesiones de 25 adultos mayores.

Por lo expuesto, el Proyecto Envejeciendo Juntos 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, das y ejecutadas con eficiencia, eficacia y transparencia.

Acuerdo Ministerial Nro. 009 del 13 de julio del 2017 publicado en el Registro Oficial Edición Especial Nro. 72 de 30 de agosto de 2017, anexo al presente. Y que en la disposición final textualmente dice: El Presente Acuerdo Ministerial entrará en vigencia a partir de la fecha de suscripción, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial.

El Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón General Antonio Elizalde (Bucay) según sus funciones indicadas en el artículo 54 del COOTAD, indican que. - Son funciones del gobierno autónomo descentralizado municipal las siguientes:

h) Promover los procesos de desarrollo económico local en su jurisdicción, poniendo una atención especial en el sector de la economía social y solidaria, para lo cual coordinará con los otros niveles de gobierno; Así como en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública en sus; Art. 4.- Principios. - Para la aplicación de esta Ley y de los contratos que de ella deriven, se observarán los principios de legalidad, trato justo, igualdad, calidad, vigencia tecnológica, oportunidad, concurrencia, transparencia, publicidad; y, participación nacional;

Art. 6.- Definiciones, numeral 13. Feria Inclusiva: Evento realizado al que acuden las Entidades Contratantes a presentar sus demandas de bienes y servicios, que generan oportunidades a través de la participación incluyente, de artesanos, micro y pequeños productores en procedimientos ágiles y transparentes, para adquisición



Lcda. María Belén García Roldán
Jefa de Acción Social
GAD DEL CANTÓN GRAL. ANTONIO ELIZALDE (BUCAY)
 Av. García Moreno s/n entre calle Riobamba y Macas
 042728120 – 042727525
maria.garcia@municipiobucay.gob.ec
www.municipiobucay.gob.ec

servicios, de conformidad con el Reglamento; 22. Participación Local: Se entenderá aquel o aquellos participantes habilitados en el Registro Unicode Proveedores que tengan su domicilio, al menos seis meses, en la parroquia rural, cantón, la provincia o la región donde surte efectos el objeto de la contratación.

Art. 59.1.- Feria Inclusiva. - La Feria Inclusiva es un procedimiento que se utilizará preferentemente por toda entidad contratante, con el objeto de adquirir obras, bienes y servicios de producción nacional, catalogados o normalizados, no catalogados o no normalizados. En este procedimiento únicamente podrán participar, en calidad de proveedores los productores individuales, las organizaciones de la Economía Popular y Solidaria, las unidades económicas populares, los artesanos, las micro y pequeñas unidades productivas.

2.- OBJETIVOS: (¿Para qué?)

2.1. Objetivo general:

- ✓ Garantizar asistencia alimentaria nutricional de calidad a los adultos mayores de 65 de edad que asisten a Unidad de Espacios Activos con Alimentación de atención directa, emblemático y bajo convenios.

2.2. Objetivos específicos:

- ✓ Brindar asistencia alimentaria – nutricional a través de una ingesta diaria en las unidades de atención que ofrecen el servicio de alimentación. Activación del cumplimiento de los derechos de las personas adultas mayores.
- ✓ Contratar el servicio de alimentación a proveedores capacitados, calificados y que cumplan con los parámetros de calidad necesarios para ofrecer el servicio.

3.- ALCANCE: (¿Hasta dónde?)

Los beneficiarios directos del servicio de alimentación a ser contratado son los adultos mayores que asisten a la Unidad de la modalidad de Espacios activos, de acuerdo al siguiente detalle:

NOMBRE DE LA UNIDAD	NO DE USUARIOS	UBICACIÓN (DIRECCIÓN)	LOCALIDAD (RECINTO.)	PARROQUIA	CANTÓN	DISTRITO
AÑOS ALEGRES	75	CALLE ELOY ALFARO Y 9 DE OCTUBRE	CENTRO DE LA CIUDAD	LA MATRIZ	GENERAL ANTONIO ELIZALDE	MILAGRO

Modalidad Espacios Activos: Hasta 75 Adultos Mayores, con asistencia a las unidades de atención es de lunes, martes y miércoles, con 9900 comidas, correspondientes desde 03 de febrero al 31 de Diciembre del 2025, por lo que se requiere una asistencia alimentaria con 1 tiempo de comida, a continuación se detalla en el cuadro de ingestas:

UNIDAD	DIAS	TOTAL INGESTAS
AÑOS ALEGRES	132	9900
TOTAL	132	9900

Servicio de Alimentación en la modalidad Espacios Activos

<u>CANTON</u>	<u>DIA DE ASISTENCIA</u>	<u>INGRESO</u>	<u>SALIDA</u>	<u>HORARIO DE ENTREGA DE ALIMENTACIÓN</u>
GENERAL ANTONIO ELIZALDE (BUCAY)	LUNES, MARTES Y MIERCOLES	09H00 14H00	12H00 17H00	11H00 16H00



Lcda. María Belén García Roldán
Jefa de Acción Social
GAD DEL CANTÓN GRAL. ANTONIO ELIZALDE (BUCAY)
Av. García Moreno s/n entre calle Riobamba y Macas
042728120 – 042727525
maria.garcia@municipiobucay.gob.ec
www.municipiobucay.gob.ec

4.- METODOLOGÍA DE TRABAJO: (¿Cómo?)

Plan de Alimentación

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.)

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
	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

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.

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.

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

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

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.

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.

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.

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.

Vitaminas. Son necesarias para muchas funciones del organismo.

Dieta General:

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

Dieta Especial:

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

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.

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

Alimentos que nos ayudan a formar y reparar los tejidos

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

Alimentos que contribuyen a las energías para vivir:

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

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, evita la constipación o estreñimiento y disminuirá las infecciones.

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 limpiónes 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

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.

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

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.

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 demoreen comer.

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: (sabor, ají molido, 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.
- 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.

RECOMENDACIONES PARA LAS CUIDADORES O CUIDADORAS:

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

RESPONSABLE DE LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ SALUDABLE

El proveedor del servicio de alimentación contratado elaborara los menús con el/la Promotor/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 Promotor/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 Subsecretaría 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.

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

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.

NORMAS Y CONDICIONES A APLICARSE EN LA PRESTACION DEL SERVICIO

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.
- 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 Promotor/a 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.
- La Promotora 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:

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.

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.

Buenas Prácticas de Manufactura

a) 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.

Al prepararse los alimentos en un lugar diferente a la Unidad de Espacios Activos, 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 500metros)
- 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

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 la Promotora del Centro Espacio Activo Años Alegres, 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.

RECEPCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- La Promotora 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 en el centro de Espacios Activos
- 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 del Centro de Espacios Activos, 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 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 para la distribución y consumo de alimentos.
- Disponibilidad de utensilios de cocina de acero inoxidable para el transporte de las preparaciones y/o alimentos al Centro de Espacio Activo 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 Espacio Activo.
- 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 equipadas con funda plástica en: el espacio de preparación de alimentos, baños de manipuladores y área de recepción-distribución de alimentos en el Centro Espacio Activo
- 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 Espacio Activo.

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 Espacio Activo 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 Espacio Activo 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 Espacio Activo dispone de uniforme diferenciado para el efecto.
- El proveedor, la empresa u organización es responsable de que los trabajadores encargados de la preparación y distribución de la alimentación, dispongan de buena salud, y que todos los servicios prestados cuenten con una salubridad total; conforme a la ética que el servicio de alimentación requiere.
- Los manipuladores de alimentos deben lavarse e higienizarse las manos frecuente y adecuadamente para el montaje de los recipientes, deben estar debidamente uniformados, no hablar, no toser o respirar fuertemente por encima de las preparaciones y/o alimentos.

h) Materias primas (alimentos)

- La recepción de alimentos se realiza en áreas limpias y desinfectadas.
- Durante la recepción de alimentos crudos se realiza la inspección previa de los alimentos.

- Cuentan con suficientes estantes, refrigeradores y/o congeladores.
- Los alimentos almacenados, refrigerados y congelados se encuentran etiquetados y con fecha de ingreso y caducidad.
- Se cumple con las normas de almacenamiento, refrigeración y congelación de los alimentos.
- Los estantes y otros recipientes están ubicados a 30 cm del suelo y 10 cm de la pared y se mantienen siempre limpios y exentos de contaminación.
- Los alimentos no deben estar en contacto con alimentos de animales, sustancias químicas, materiales de limpieza y otros que puedan causar contaminación.
- No mantener junto los alimentos crudos con los preparados (cocidos)
- Los alimentos procesados una vez abiertos, deben almacenarse y mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las normas de almacenamiento detalladas en el mismo.
- Los alimentos crudos adquiridos a granel se almacenarán cada uno en un recipiente con tapa y rotulado, y colocados en armarios o en alacenas.
- Los alimentos perecederos o crudos leguminosas, verduras, legumbres deberán almacenarse y conservarse en recipientes individuales y limpios, colocados preferentemente en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro.

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 completacocción.
- 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 Espacios Activos

- El área de recepción de alimentos asignada en el Centro Espacio Activo 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 Espacio Activo 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 Espacio Activo 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.

SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

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

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

El seguimiento y control del servicio de alimentación se lo realiza mensualmente por parte del Promotor de Espacios Activos, en el cual se determina la calidad del servicio de alimentación a través de la semaforización y en base a la calificación obtenida se determina la terminación del servicio y/o elaboración de un plan de mejoras, hasta alcanzar los parámetros establecidos.

Aplicación mensual de la Ficha de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

- La ficha BPM incluye los 11 capítulos de las Buenas Prácticas de Manufactura, que se describe en las normas y condiciones del servicio de alimentación que debe cumplir el proveedor del servicio de alimentación contratado, cada uno de los capítulos contienen ítems, que el Promotor/a debe verificar su cumplimiento, asignando al cumplimiento con el número **UNO (1)** y al no cumplimiento con el **CERO (0)**, con la finalidad de facilitar la sumatoria y determinar la semaforización del capítulo así como del servicio. **Anexo 3 (Ficha Verificación de Calidad BPM)**
- La aplicación de la ficha BPM se la debe hacer sin previo aviso al proveedor y en diferente horario, en caso que el mismo proveedor entregue la alimentación a más de una Unidad de Espacios Activos, se deberá coordinar entre los/las Promotores de Espacios Activos para la aplicación de la ficha y evitar doble aplicación, resultados y confusiones.
- La ficha BPM debe permanecer en la carpeta en la Unidad de Espacios Activos y una copia en el local del proveedor; y si existe más de una Unidad deben contar con la misma información.

Semaforización de resultados de la aplicación de la ficha BPM

La semaforización es una estrategia de valoración de la calidad a través de la calificación cuanti-cualitativa del servicio de alimentación que se determina según el cumplimiento de los ítems de la ficha BPM y los parámetros son:

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

Es obligación del Promotor/a semaforizar cada capítulo y en forma general el servicio y registrar la calificación en el cartel de mejoramiento continuo de semaforización, tanto en el local del proveedor como en Unidad de Espacios Activos, mismo que debe estar ubicado en un lugar visible. **Anexo 3 (Ficha Verificación de Calidad BPM)**

Acciones de intervención según semaforización

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

- Cuando el valor es inferior al 40% de cumplimiento en forma general, es obligación del Director Distrital notificar a la entidad firmante (GAD, OSC, ER) del convenio con el MIES su responsabilidad de dar por terminado el contrato del servicio de alimentación contratado.
- Cuando el valor es inferior al 40% de cumplimiento en forma general, es obligación del Director Distrital notificar al proveedor del servicio de alimentación contratado en caso de las Unidades de Espacios Activos de atención directa y emblemático del MIES, la terminación del contrato.
- Cuando los valores alcanzados por el proveedor están entre 41 hasta el 99% de cumplimiento, es obligación del Promotor/a de la Unidad de Espacios Activos y el proveedor elaborar el plan de mejoras, basado en los ítems incumplidos, priorizando inmediatamente acciones de higiene e inocuidad alimentaria y además debe contar con el respectivo cronograma de cumplimiento. **Anexo 4 (Ficha de Mejora Continua de Alimentación)**
- Es obligación del Promotor de Espacios Activos realizar seguimiento al cumplimiento de las actividades y compromisos descritos en el plan de mejora según el cronograma establecido, para lo cual deberá asistir al local del proveedor más de una vez en el mes.
- El personal técnico del MIES (nacional, zonal o distrital) en sus visita técnicas de seguimiento realizarán verificación a todo el proceso a través de la ficha BPM aplicada por el Promotor de la Unidad de Espacios Activos y el plan de mejoras implementado

Reportes al sistema DRIVE

El Ministerio de Inclusión Económica Social con la finalidad de contar con información actualizada de la calidad del servicio de alimentación prestada por los proveedores de alimentación a los adultos mayores en unidad de

espacios activos en base a la aplicación de la ficha BPM, determinó la obligatoriedad de registrar los datos de la semaforización en una hoja Excel, misma que utiliza en el DRIVE google, para lo cual se debe cumplir lo siguiente:

- El Promotor de la Unidad de Espacios Activos entregará una copia de la ficha BPM y plan de mejora a la Analistas de Adultos Mayores del Distrito hasta el último día laborable del mes que ocurre.
- La Analista de Adultos Mayores de los espacios Activos del Distrito, hasta el quinto día laborable del mes siguiente deberá subir los resultados de cada uno de los capítulos y servicio en general al sistema DRIVE.
- Las Analistas Nacionales hasta el 15 de cada mes, elaborarán el informe nacional de resultados de la calidad de la alimentación según la semaforización, en las que incluirá recomendaciones para cada uno de los distritos.
- En base a los resultados nacionales obtenidos, el informe nacional procederá a notificar a la zona y distrito, realizar seguimiento y asistencia técnica a los proveedores del servicio de alimentación que han obtenido resultados muy bajos, así como muy altos, con la finalidad de contar con mayor información de conformidad.
- En casos especiales las técnicas nacionales con perfil en nutrición, procederán a realizar seguimiento y verificación de la calidad del servicio de alimentación a nivel nacional.

5.- INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD: (Diagnósticos, estadística, etc.)

- ✓ Proyecto, ficha de costo y cronograma valorado suscrito entre el MIES y GADM Bucay.
- ✓ Convenio de cooperación interinstitucional

6.- PRODUCTOS ESPERADOS: (¿Qué y cómo?)

La entidad contratante espera que el proveedor brinde su servicio de alimentación de acuerdo a los lineamientos emitidos por el MIES para el servicio de externalizados de alimentos que esta detallado en la metodología de ejecución del servicio de alimentación:

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- a. 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 5 del personal.
- b. Asegurar y facilitar el ingreso del Promotor/a del Espacio Activo y/o personal técnico de personas de adultos mayores 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.
- c. 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 Promotor de Servicios de Personas Adultos Mayores
- d. Cumplir con los acuerdos y compromisos del plan de mejoras en el tiempo establecido.
- e. Garantizar la disponibilidad de vajilla de acero inoxidable de los adultos mayores para el consumo de los

alimentos (taza, vaso, plato sopero, plato tendido, repostero, cuchara sopera)

- f. Reponer en los Espacios Activos los porcionadores de alimentos para los procesos de distribución de las preparaciones y/o alimentos, de acuerdo a lo establecido en la presente normativa.
- g. Notificar al Promotor de los Espacios Activos en casos de proceder con reemplazo de alimentos por no disponibilidad en el mercado u otro factor.
- h. Cumplir al menos con una capacitación anual sobre alimentación, nutrición, manipulación alimentos e inocuidad alimentaria.
- i. Informar al contratante, Promotor de Espacios Activos y Analista Distrital de Adultos Mayores en caso de cambio de personal y especialmente del local de la preparación de alimentos, para contar con la inspección y aprobación correspondiente.

OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

- a. Contratar el servicio de alimentación considerando el cumplimiento de todas las normas y condiciones establecidas por la presente Norma técnica de externalización del servicio de alimentación.
- b. Realizar seguimiento al cumplimiento de las normas y condiciones del servicio de alimentación contratado.
- c. Apoyar y acompañar el cumplimiento del plan de mejoras establecida conjuntamente con el Promotor de Espacios Activos en el marco de la estrategia de semaforización para el mejoramiento continuo del servicio de alimentación.
- d. Notificar al proveedor del servicio de alimentación el término del contrato en casos que su valoración de semaforización sea inferior al 40% de la ficha BPM, aplicada por el Promotor de Espacios Activos
- e. Gestionar conjuntamente con los proveedores capacitaciones para los manipuladores de alimentos en instancias del Estado u autogestión.
- f. 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.

7.- PLAZO DE EJECUCIÓN: (¿Cuándo?)

(Recuerde que la unidad de medida del tiempo será en días calendario o plazo).

Considerar las reglas de inicios de plazos contractuales contempladas en el Art. 288 del nuevo Reglamento General de la LOSNCP.

El plazo es de 132 días a partir de la suscripción del contrato o hasta agotar recursos presupuestarios del mismo, lo que suceda.

7.1. Contado a partir de: A partir de la suscripción del contrato

7.2. Calendario de entregas: aplica exclusivamente si el objeto de contratación es divisible, por consiguiente, se establecen el siguiente cronograma de entregas:

No. de producto	Detalle de producto	Fecha máxima de entrega
Producto 1:	“CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EXTERNALIZADOS DE ESPACIOS DE SOCIALIZACION Y ENCUENTRO CON ALIMENTACIÓN ADULTO MAYOR”.	A partir de la suscripción del contrato o hasta agotar recursos presupuestarios del mismo.

Producto 2:		
Producto 3:		
Producto 4:		

8.- PERSONAL TÉCNICO ASIGNADO AL PROYECTO: (¿Con quién o con qué?)

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.

EXPERIENCIA DEL OFERENTE

	TIPO DE EXPERIENCIA	DESCRIPCIÓN	TEMPORALIDAD	NÚMERO DE PROYECTOS SIMILARES	VALOR DEL MONTO MÍNIMO	CONTRATOS PERMITIDOS	MONTO MÍNIMO POR CONTRATO
1	GENERAL	SERVICIO DE ALIMENTACION EN EMPRESAS PRIVADAS	2 años				

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 (adecuada para adultos mayores), 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.

PARÁMETROS INCLUSIVOS DE EVALUACIÓN

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

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

Se presentará el documento constitutivo de la persona jurídica y estatutos de dicha entidad, mismos que deberán estar actualizados e inscrito 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 60 puntos, de acuerdo al siguiente detalle:

ASOCIATIVIDAD	
TIPOS DE OFERENTES	Puntaje
Grupo 1.- Organizaciones de economía popular y solidaria conformadas en los sectores comunitarios, asociativos y cooperativos.	60
Grupo 2.- Unidades económicas populares (persona natural)	10
Grupo 3.- Artesanos	25
Grupo 4.- Micro y pequeñas unidades productivas	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.	1	0.75	0.5
Equipos, control integrado de plagas, gestión de residuos y Manipuladores	0.5	0.25	0

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; el puntaje máximo que se otorgarán por criterio de igualdad no excederá de 20 puntos, sin perjuicio de que el oferente acredite más de un criterio de igualdad, de acuerdo a lo siguiente:

CRITERIOS	PUNTAJE
Intergeneracional	20
Persona con discapacidad	10

Beneficiarios del Bono de Desarrollo Humano	5
Igualdad de Género	5

El puntaje máximo que se otorgará por este criterio de igualdad no excederá de veinte (20) puntos. Sin perjuicio de que el oferente acredite más de un criterio de igualdad. Los criterios de discapacidad e igualdad de género otorgarán una puntuación adicional a la alcanzada por el oferente.

INTERGENERACIONAL (10 puntos): Se otorgará 10 puntos a los oferentes que tengan al menos 4% de personas mayores de 65 años como socio trabajador, con al menos seis (6) meses de antigüedad; para lo cual deberán presentar la cédula de ciudadanía, adicionalmente se presentará la nómina de socios o la planilla del IESS para Verificación. (Resolución 092 del SERCOP)

Se otorgarán diez (10) puntos a los oferentes que tengan al menos el cuatro por ciento (4%) de persona entre 18 y 29 años como socio o trabajador, con al menos seis (6) meses de antigüedad; para lo cual deberán presentar la cédula de ciudadanía, adicionalmente se presentará la nómina de socios o la planilla del IESS para Verificación. (Resolución 092 del SERCOP)

PERSONAS CON DISCAPACIDAD: Se otorgarán diez (10) puntos a los oferentes que cuenten con al menos el cuatro por ciento (4%) de personas con discapacidad como socio o trabajador, con al menos seis (6) meses de antigüedad; para lo cual, deberá presentar el carnet de discapacidad otorgado por la entidad pública competente. (Resolución 092 del SERCOP)

BENEFICIARIOS DEL BONO DESARROLLO HUMANO: Se otorgarán cinco (5) puntos a los oferentes que cuenten con al menos el cuatro por ciento (4%) de personas como socio o trabajador, con al menos seis (6) meses de antigüedad a; para lo cual, deberá presentar la certificación de ser usuario del Bono de Desarrollo Humano. (Resolución 092 del SERCOP)

IGUALDAD DE GENERO: Se otorgarán cinco (5) puntos a los oferentes que estén conformados con al menos el sesenta y cinco por ciento (65%) de mujeres, con al menos seis (6) meses de antigüedad; para lo cual deberá presentar la nómina de socios o la planilla del IESS para Verificación. (Resolución 092 del SERCOP)

OTROS PARÁMETROS DE EVALUACIÓN

En caso de una paridad de resultados, con la finalidad de evitar la selección automática se procederá a realizar una evaluación de los siguientes criterios.

CRITERIOS	PUNTAJE
Cercanía a la Unidad	5
No posee concentración de contratos de igual u otro valor.	5
Emprendimientos generados con el Crédito de Desarrollo Humano.	5
Oferentes de la Economía Popular y Solidaria.	5
Puntaje mayor obtenido en la prestación del servicio externalizado en el año anterior.	5

9.- FORMA Y CONDICIONES DE PAGO:

a) Contra entrega:	x	b) Pago por planilla:		c) Otra:		Especifique:
d) Anticipo:		Porcentaje:				
e) Condiciones de pago: La entidad contratante de manera justificada deberá indicar con precisión los requisitos indispensables para proceder con el pago al contratista.	<p>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 los adultos mayores, ficha de recepción diaria de alimentos, ficha de planificación mensual del ciclo de menús.</p> <p>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 recibida por día y no por cantidades fijas mensuales.</p>					
f) Documentos habilitantes para el pago: Detallar con precisión los documentos que serán requeridos para proceder con el pago, es importante advertir que los mismos no pueden constituir una dificultad para el pago.	<ul style="list-style-type: none"> - Informe del administrador del contrato - Factura - RUC - Copia de la cédula y certificado de votación - Certificado bancario - Acta entrega recepción 					
g) Fecha máxima para entrega de facturas: Consultar al área financiera la fecha hasta la cual se reciben facturas para el trámite de pagos.	La factura deberá ser entregada posterior a la suscripción del Acta Entrega Recepción del servicio prestado a entera satisfacción del contratante					

FIRMAS DE RESPONSABILIDAD DEL TDR:

Elaborado por:	Lcda. María Belén García Roldán	Autorizado por:	Dr. Freddy Velasco
Cargo:	Jefa Acción Social	Cargo:	Dirección de Medio Ambiente y Desarrollo Social