

## **SOCIALIZACIÓN DE FERIA INCLUSIVA**

CÓDIGO DEL PROCESO: FI-GADPR-SC-002-2023

“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS TRES CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL PARA LOS CENTROS DESARROLLO INFANTIL CARITAS ALEGRES, MUNDO MAGICO E INCA ATAHUALPA DE LA PARROQUIA SANTIAGO DE CALPI”.

### **OBSERVACIÓN IMPORTANTE:**

La feria inclusiva tendrá el siguiente cronograma, que será publicada el portal compras públicas [www.compraspublicas.gob.ec](http://www.compraspublicas.gob.ec):

### **CRONOGRAMA:**

<b>ETAPAS DEL PROCESO</b>	<b>FECHA</b>	<b>HORA</b>
Publicación y Convocatoria.	8/08/2023	17:00
Socialización y período de preguntas, respuestas y aclaraciones	14/8/2023	17:00
Fecha límite para la adhesión a las especificaciones técnicas o términos de referencia y condiciones económicas.	17/8/2023	17:00
Fecha límite solicitar convalidación	18/8/2023	17:00
Fecha límite respuesta convalidación	22/8/2023	17:00
Fecha límite de verificación de cumplimiento de requisitos mínimos	23/8/2023	17:00
Fecha límite para adjudicación	25/8/2023	17:00

### **QUIENES PUEDEN PARTICIPAR:**

EL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PARROQUIAL RURAL SANTIAGO DE CALPI, invita a todas las personas naturales o jurídicas, ya sea de manera individual o a través de asociaciones o consorcios legalmente constituidas o con compromiso de asociación o consorcios u Organizaciones de Integración Económica, cuando se trate del sector EPS, que estén domiciliadas en la Provincia de Chimbo, siendo estos:

- 1) Productores individuales
- 2) Organizaciones de economía popular y solidaria conformadas en los sectores comunitarios, asociativos y cooperativos.
- 3) Unidades Económicas Populares
- 4) Artesanos
- 5) Micro y pequeñas unidades productivas

(También podrán realizarse procedimientos de Feria Inclusiva, para que participen de manera exclusiva:

- a) Proveedores pertenecientes a grupos vulnerables; y/o,

b) Proveedores pertenecientes a grupos de atención prioritaria)

En el caso de que participe un consorcio, todos los proveedores que lo conformen deberán cumplir con las condiciones de inclusión antes señaladas.

**ALCANCE:**

El servicio de alimentación en los Centros de Desarrollo Infantil, se brindará en los Centros ubicados en la parroquia Santiago de Calpi:

NOMBRE DEL CDI	NO DE NIÑOS /AS	UBICACIÓN (DIRECCIÓN)	LOCALIDAD (RECINTO, ANEJO.)	PARROQUIA	CANTÓN	DISTRITO
INCA ATAHUALPA	27	COMUNIDAD LA MOYA	COMUNIDAD LA MOYA	Santiago de Calpi	Riobamba	RIOBAMBA - CHAMBO
MUNDO MAGICO	36	COMUNIDAD SAN JOSE DE GAUSHI	COMUNIDAD SAN JOSE DE GAUSHI	Santiago de Calpi	Riobamba	RIOBAMBA - CHAMBO
CARITAS ALEGRES	36	CABECERA PARROQUIAL	CABECERA PARROQUIAL	Santiago de Calpi	Riobamba	RIOBAMBA - CHAMBO
<b>TOTAL</b>	<b>99</b>					

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

**PRESUPUESTO REFERENCIAL Y PLAZO DE EJECUCIÓN:**

El Presupuesto Referencial es de acuerdo “AL ACTA DE COMPROMISO EN LA QUE COMPARECEN A LA SUSCRIPCIÓN DE LA PRESENTE, POR UNA PARTE, EL MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL, REPRESENTADO, POR LA SRA. MARÍA JOSÉ PONTO EN SU CALIDAD DE DIRECTORA DISTRITAL RIOBAMBA; Y, POR OTRA PARTE LA ENTIDAD GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PARROQUIAL RURAL SANTIAGO DE CALPI, REPRESENTADA POR LA LCDA. LOURDES EULALIA GUAMÁN MIÑARCAJA EN CALIDAD DE REPRESENTANTE LEGAL, CON REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES NO. 0660821800001, A QUIEN EN ADELANTE SE LES DENOMINARÁ, “MIES” Y EL “COOPERANTE” RESPECTIVAMENTE, Y EN SU CONJUNTO “LAS PARTES”, DE LAS SIGUIENTES ESTIPULACIONES.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD OFERTADA	PRECIO UNITARIO SIN IVA	DÍAS DE PLAZO	PRESUPUESTO REFERENCIAL ESTIMADO
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA EL/LOS TRES CENTROS/S DE DESARROLLO INFANTIL (CDI) DE NOMBRE/S	25.530.12	3.07	<b>TOTAL 84 DÍAS LABORABLES</b>	25.530.12

<p>1. MUNDO MAGICO 2. INCA ATAHUALPA 3. CARITAS ALEGRES</p>				
---	--	--	--	--

El valor del servicio de alimentación por niña-niño corresponde a USD 3.07 diarios sin IVA. Este valor cubre todos los costos necesarios para que el oferente preste los servicios de manera directa en cada uno de los puntos de los CDI.

**Plazo.-** El plazo es de 84 días, contados a partir de la fecha suscripción del contrato.

### SERVICIOS ESPERADOS:

El contratista garantizará el SERVICIO DE ALIMENTACIÓN para los Centros de Desarrollo Infantil a entera satisfacción de la entidad contratante, así como la entidad cooperante:

#### 1. Raciones alimentarias para niñas y niños según grupos de edad

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

##### 1.1 Raciones alimentarias para niñas y niños de 1 a 2 años según porcionadores

La alimentación de este grupo de edad debe incluir ya todos los grupos de alimentos, por lo que se recomienda que se los presente en pedacitos pequeños para facilitar su consumo y evitar accidentes como los atragantamientos; se continúa con leche materna en su hogar.

En el cuadro siguiente se detalla la porción de alimentos que debe recibir la niña y niño de 1 a 2 años, según porciones y gramos o centímetros cúbicos en cada tiempo de comida.

**Cuadro Nro.1**

PORCIONES DE ALIMENTOS A SERVIR SEGÚN GRUPOS DE EDAD				
GRUPO ALIMENTO	DE	1 A 2 AÑOS (porción en onzas)	Cantidad en gr o cc	OBSERVACIONES
<b>DESAYUNO</b>				
Leche, yogurt o batido		5	150	Nunca debe faltar la leche o sus derivados en el desayuno
Frutas		1	30	La fruta forma parte del desayuno
Pan, empanada, rosquilla,		1.1/2	42	Todos los días se debe garantizar el consumo de un alimento fuente de hidratos de carbono para dar energía y dependerá de los patrones alimentarios del lugar
Plátano verde, maduro, yucas, mote		1.1/2	42	
Huevo (unidad)		1	50	Todos los días en el desayuno
<b>REFRIGERIO MAÑANA</b>				
Fruta		2	60	La fruta puede ir sola o en ensalada
Cereales, tubérculos y/o derivados		1	30	Un pedacito de pastel, rosquilla, panecillo, o un derivado, tostado, habas, choclo mote, chochos y otros
<b>ALMUERZO</b>				

Sopa	3	90	Las sopas deben ser espesas y variadas
Arroz	1.1/2	42	Se recomienda hasta 4 veces por semana y una vez reemplazarlo por: mote, tallarín, purés, yucas, papas y otras preparaciones del lugar como plato fuerte
Menestra	1	30	Se entregará una o dos veces por semana
Ensalada	1	30	Todos los días no debe faltar la ensalada
Carne, pollo o pescado	2,1/2	70	Su consumo es cuatro veces por semana
Queso	1.1/2	42	El día que no recibe carne, pollo, pescado, se debe dar acompañando a la menestra
Jugo	4	120	Todos los días
<b>REFRIGERIO TARDE</b>			
Colada	5	150	La colada debe ir al menos 2 veces por semana combinada con leche, especialmente cuando no se dé carne en el almuerzo, y los otros días con fruta
Cereales o derivados	1	30	Todos los días acompañando a la colada
<b>En cada tiempo de comida se debe brindar agua segura a las niñas y niños al menos 30 cc o durante las actividades de la jornada diaria</b>			

## 1.2 Recomendaciones alimentarias para niñas y niños de 2 a 3 años

Las niñas y niños de este grupo de edad ya no consumen leche materna, por lo que sus requerimientos alimentarios y nutricionales depende exclusivamente de la alimentación ofrecida en el Centro de Desarrollo Infantil y en el hogar, en el cuadro adjunto se detalla la cantidad de alimentos que debe recibir.

**Cuadro Nro.2**

<b>PORCIONES DE ALIMENTOS A SERVIR SEGÚN GRUPOS DE EDAD</b>			
<b>GRUPO DE ALIMENTO</b>	<b>2 A 3 AÑOS (porción en onzas)</b>	<b>Cantidad en gr o cc</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>DESAYUNO</b>			
Leche, yogurt o batido	6	180	Nunca debe faltar la leche o sus derivados en el desayuno
Frutas	1	30	La fruta forma parte del desayuno
Pan, empanada, rosquilla,	2	60	Todos los días se debe garantizar el consumo de un alimento fuente de hidratos de carbono para dar energía y dependerá de los patrones alimentarios del lugar
Plátano verde, maduro, yucas, mote	2	60	
Huevo (unidad)	1	50	Todos los días en el desayuno
<b>REFRIGERIO MAÑANA</b>			
Fruta	3	90	La fruta puede ir sola o en ensalada
Cereales, tubérculos y/o derivados	1	30	Un pedacito de pastel, rosquilla, panecillo, o un derivado, tostado, habas, choclo mote, chochos y otros
<b>ALMUERZO</b>			
Sopa	4	120	Las sopas deben ser espesas y variadas

Arroz	2	60	Se recomienda hasta 4 veces por semana y una vez reemplazarlo por: mote, tallarín, purés, yucas, papas, y otras preparaciones del lugar como plato fuerte.
Menestra	1	30	Se entregará una o dos veces por semana
Ensalada	2	60	Todos los días no debe faltar la ensalada
Carne, pollo o pescado	3	90	Su consumo es cuatro veces por semana
Queso	2	60	El día que no recibe carne, pollo, pescado, se debe dar acompañando a la menestra
Jugo	5	150	Todos los días
<b>REFRIGERIO TARDE</b>			
Colada	6	180	La colada debe ir al menos 2 veces por semana combinada con leche, especialmente cuando no se dé carne en el almuerzo, y los otros días con fruta
cereales o derivados	2	60	Todos los días acompañando a la colada
<b>En cada tiempo de comida se debe brindar agua segura a las niñas y niños al menos 30 cc o durante las actividades de la jornada diaria</b>			

**PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO POR EL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS TRES CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL, EL OFERENTE DEBERÁ CONTAR CON EL SIGUIENTE PERSONAL TÉCNICO Y EQUIPO MÍNIMO:**

CANTIDAD	PERSONAL	EXPERIENCIA	CAPACITACIÓN
1	Cocinero o jefe de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certificado que acredite al menos un año en servicios de preparación de alimentos.</li> <li>Certificado de Salud vigente otorgado por el MSP o por centro de salud privado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>
2	Ayudante de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certificado que acredite capacitación /o experiencia de al menos seis meses en servicios de preparación de alimentos.</li> <li>Certificado de Salud vigente otorgado por el MSP o por centro de salud privado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certificado que acredite haber cursado y/o aprobado módulos de higiene y manipulación de alimentos y/o buenas prácticas de manufactura.</li> </ul>

**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.

**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 niños y niñas de 1 a 3 años), el material de la vajilla será de acero inoxidable. La calidad de la vajilla deberá garantizar que por deterioro o rotura no lastime a ningún usuario ni operario. Además, el material de elaboración no deberá interferir en la calidad de los alimentos.
- Utensilios de acero inoxidable para el traslado de alimentos desde el lugar de preparación hasta el CDI.
- 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.

### HORARIOS:

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

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

### METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS:

#### PARÁMETROS INCLUSIVOS DE EVALUACIÓN

Parámetros de Inclusión	Porcentaje
Asociatividad	60%
Calidad	5%
Criterios de igualdad	35%
TOTAL	100%

**CRITERIOS DE INCLUSIÓN**

CRITERIO ASOCIATIVIDAD	DESCRIPCIÓN	PUNTAJE
Grupo 1	Organizaciones de economía popular y solidaria conformadas en los sectores comunitarios, asociativos y cooperativas.	60
Grupo 2	Unidades económicas populares (persona natural).	10
Grupo 3	Artesanos	25
Grupo 4	Micro y pequeñas unidades productivas	5

Puntaje máximo: 60 puntos

CRITERIOS DE IGUALDAD	DESCRIPCIÓN	PUNTAJE
Intergeneracional	...a los oferentes que tengan al menos el cuatro por ciento (4%) de personas mayores de sesenta y cinco (65) años como socio o trabajador, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva	10
	...a los oferentes que tengan al menos el cuatro por ciento (4%) de personas entre 18 y 29 años como socio o trabajador, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva	10
Beneficiarios del Bono de Desarrollo Humano	...a los oferentes que cuenten con al menos con el cuatro por ciento (4%) de personas como socio o trabajador que reciban el Bono de Desarrollo Humano, con al menos seis (6) meses de antigüedad previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva	5

Puntaje máximo: 20 puntos

Personas con Discapacidad	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 previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva	10
Igualdad de Género	...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 previo al lanzamiento de la Feria Inclusiva	5

Puntaje adicional: 15 puntos

CALIDAD	DESCRIPCIÓN	PUNTAJE
Parámetros de calidad	La entidad contratante al momento de elaborar el pliego, podrá establecer mecanismos de aseguramiento de calidad, tales como Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura, certificación INEN, entre otras certificaciones de calidad que se expidan para el efecto.	5

Puntaje adicional: 5 puntos

**TOTAL: 100 puntos**

**OTROS PARÁMETROS DE EVALUACIÓN**

En caso de una paridad de resultados, se procederá con la evaluación de todos los criterios descritos a continuación, adjudicándose al oferente que obtenga el mayor puntaje.

CRITERIOS	PUNTAJE
Cercanía al CDI	5
OEPS que no han sido adjudicadas por el MIES en procesos anteriores.	5
Emprendimientos generados con el Bono y Crédito de Desarrollo Humano.	5
Oferente que dentro de sus socios o personal tenga mayor número de personas consideradas como parte de grupos vulnerables o atención prioritaria.	5

Puntaje mayor obtenido en la prestación del servicio externalizado en el año anterior.	5
Compra de al menos un 10% del monto monetario total de los productos alimenticios inocuos (seguros) a los productores y comerciantes del Bono y Crédito de Desarrollo Humano, así como a organizaciones de la Economía Popular y Solidaria.	10

### CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Se remitirá de acuerdo a la normativa legal vigente.

Reglamento General a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación pública, en el Art. 231. Adjudicación.- En el día y hora establecidos en el cronograma del procedimiento, la entidad contratante adjudicará el respectivo contrato *al oferente o a los oferentes adjudicados*, para la adquisición de bienes o prestación de servicios, que hayan cumplido con las condiciones de participación.

La adjudicación deberá realizarse de acuerdo al orden de prelación del puntaje obtenido en la calificación de los criterios de inclusión; pudiendo la entidad contratante adjudicar a él o los proveedores que obtengan la mayor puntuación. *En caso de que se tratase de varios proveedores el monto adjudicado a cada uno será definido por la entidad contratante en función de sus capacidades para fabricar y entregar los bienes o prestar el servicio en los plazos establecidos.*

### REQUISITOS PARA LA ETAPA CONTRACTUAL

Del o los oferentes que resultaran adjudicados, para la suscripción del contrato deberán presentar los siguientes documentos vigentes y actualizados:

- Ficha BPM
- Permiso Cuerpo de Bomberos
- Certificación control de plagas
- Permiso de funcionamiento del ARCSA

Santiago de Calpi, 14 de Agosto de 2023



Lda. Lourdes Guamán  
PRESIDENTA DEL GADPR-SC

# GRACIAS