

	GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PAUTE	
	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA – UNIDAD DE COMPRAS PÚBLICAS	
	INFORME DE NECESIDAD	
	FORMATO	DAUCP_02

TÉRMINOS DE REFERENCIA

OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS USUARIOS DEL PROYECTO SERVICIOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES PEJ, EN LA MODALIDAD CENTRO GERONTOLÓGICO DE ATENCIÓN DIURNA

ÁREA REQUIRENTE: Unidad de Desarrollo Social y Productividad – Dirección de Servicios Públicos Municipales.

TIPO DE PROCEDIMIENTO: Feria Inclusiva.

FECHA: 20 de agosto del 2025.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Nombre: Psi. Cl. Katherinne Cristina Loja Cárdenas	Nombre: Lcdo. Carlos Paucar Bueno.	Nombre: Ing. Wiliam Alvarado Msc.
Cargo: Coordinadora.	Cargo: Jefe de la Unidad de Desarrollo Social y Productividad.	Cargo: Director de Servicios Públicos Municipales.
Certificado de competencias: No. SERCOP- muNOkBWGSj	Certificado de competencias: No. SERCOP- C4IDqSSAAs	Certificado de competencias: No. SERCOP-xLa7sdKKsU

	GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PAUTE	
	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA – UNIDAD DE COMPRAS PÚBLICAS	
	INFORME DE NECESIDAD	
	FORMATO	DAUCP_02

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Antecedentes

La Constitución de la República del Ecuador, en su artículo 35, establece que:

“Las personas adultas mayores, niñas, niños y adolescentes, mujeres embarazadas, personas con discapacidad, personas privadas de libertad y quienes adolezcan de enfermedades catastróficas o de alta complejidad, recibirán atención prioritaria y especializada en los ámbitos público y privado. La misma atención prioritaria recibirán las personas en situación de riesgo, las víctimas de violencia doméstica y sexual, maltrato infantil, desastres naturales o antropogénicos. El Estado prestará especial protección a las personas en condición de doble vulnerabilidad”.

La Constitución de la República del Ecuador, en su artículo 36, señala que:

“Las personas adultas mayores recibirán atención prioritaria y especializada en los ámbitos público y privado, en especial en los campos de inclusión social y económica, y protección contra la violencia. Se considerarán personas adultas mayores aquellas personas que hayan cumplido los sesenta y cinco años de edad”.

La Constitución de la República del Ecuador, en su artículo 341, señala que:

“El Estado generará las condiciones para la protección integral de sus habitantes a lo largo de sus vidas, que aseguren los derechos y principios reconocidos en la Constitución, en particular la igualdad en la diversidad y la no discriminación, y priorizará su acción hacia aquellos grupos que requieran consideración especial por la persistencia de desigualdades, exclusión, discriminación o violencia, o en virtud de su condición etaria, de salud o de discapacidad. La protección integral funcionará a través de sistemas especializados, de acuerdo con la ley. Los sistemas especializados se guiarán por sus principios específicos y los del sistema nacional de inclusión y equidad social. El sistema nacional descentralizado de protección integral de la niñez y la adolescencia será el encargado de asegurar el ejercicio de los derechos de niñas, niños y adolescentes. Serán parte del sistema las instituciones públicas, privadas y comunitarias”.

La Ley Orgánica de las Personas Adultas Mayores, en su artículo 1, establece que:

“El objeto de esta Ley es promover, regular y garantizar la plena vigencia, difusión y ejercicio de los derechos específicos de las personas adultas mayores, en el marco del principio de atención prioritaria y especializada, expresados en la Constitución de la República, instrumentos internacionales de derechos humanos y leyes conexas, con enfoque de género, movilidad humana, generacional e intercultural”.

El literal g) del artículo 3, determina que son finalidades de la ley ut supra:

	GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PAUTE	
	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA – UNIDAD DE COMPRAS PÚBLICAS	
	INFORME DE NECESIDAD	
	FORMATO	DAUCP_02

“Garantizar para las personas adultas mayores una vida digna mediante el acceso y disponibilidad de servicios necesarios con calidad y calidez, en todas las etapas del envejecimiento”.

Además, en el artículo 54 literal j), se determina como una de las funciones de los gobiernos autónomos descentralizados municipales implementar los sistemas de protección integral del cantón que aseguren el ejercicio, garantía y exigibilidad de los derechos consagrados en la Constitución y en los instrumentos internacionales. Lo cual incluye la conformación de los consejos cantonales, juntas cantonales y redes de protección de derechos de los grupos de atención prioritaria.

De esta forma se genera la ORDENANZA PARA LA PROTECCIÓN DE LOS DERECHOS DE LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES EN EL CANTÓN PAUTE, manifiesta en su Art. 21.- Envejecimiento activo. - ...El GAD Municipal de Paute de forma directa o a través de convenios de cooperación interinstitucional creará un CENTRO DE ATENCIÓN DIURNO para garantizar el envejecimiento activo de los adultos mayores con el apoyo y atención de un equipo multidisciplinario de profesionales en la materia; quienes levantarán todos los instrumentos técnicos y el modelo de gestión para el correcto funcionamiento de este servicio.

El proyecto **SERVICIOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES – PEJ EN LA MODALIDAD CENTRO GERONTOLÓGICO DE ATENCIÓN DIURNA**, código SPM-UDSP-004, se ejecuta con la firma del **CONVENIO DE COOPERACIÓN TÉCNICO ECONÓMICO NO. AM-06-01D04-26833-D** entre el **MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL - MIES** y el **GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PAUTE (GAD)**, que permitirá beneficiar a las personas adultas mayores que se encuentran viviendo en pobreza, extrema pobreza, riesgo y vulnerabilidad y por ende han sido desatendidas o abandonadas, garantizando con un trabajo multidisciplinario el goce de sus derechos.

1.2 Justificación

La adquisición de alimentos para las personas adultas mayores que forman parte del presente proyecto responde a un mandato legal y a una necesidad concreta para garantizar el ejercicio efectivo de sus derechos. En cumplimiento de lo establecido en la ORDENANZA PARA LA PROTECCIÓN DE LOS DERECHOS DE LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES EN EL CANTÓN PAUTE, específicamente en el Artículo 21 sobre Envejecimiento Activo, se reconoce la responsabilidad del Sistema Cantonal de Protección de Derechos de generar condiciones sociales adecuadas para un envejecimiento saludable y digno.

Entre estas condiciones, la seguridad alimentaria ocupa un lugar central. Una alimentación balanceada y oportuna permite prevenir enfermedades crónicas, mejorar la funcionalidad física y mental, y fomentar la autonomía de las personas adultas mayores, contribuyendo así a su bienestar integral.

	GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PAUTE	
	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA – UNIDAD DE COMPRAS PÚBLICAS	
	INFORME DE NECESIDAD	
	FORMATO	DAUCP_02

Este principio está también respaldado por la LEY ORGÁNICA DE LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES, que en su Artículo 9, literal d) establece como deber del Estado el garantizar el acceso a programas de alimentación y protección socioeconómica. Por lo tanto, la provisión de alimentos no es solo una acción humanitaria, sino una obligación institucional y jurídica, especialmente para quienes presentan situaciones de vulnerabilidad, abandono o pobreza.

La compra de alimentos para este grupo etario, por tanto, no solo cumple con la normativa vigente, sino que constituye una acción concreta para asegurar el ejercicio pleno de sus derechos, promover la equidad social y contribuir al desarrollo de una comunidad más justa e inclusiva.

Por lo antes expuesto, es necesario contratar el **Servicio De Alimentación Para Los Usuarios Del Proyecto Servicios Para Personas Adultas Mayores PEJ, En La Modalidad Centro Gerontológico De Atención Diurna”**.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo General:

Contratar el **SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS USUARIOS DEL PROYECTO SERVICIOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES PEJ, EN LA MODALIDAD CENTRO GERONTOLÓGICO DE ATENCION DIURNA**, que permita garantizar el acceso a una alimentación saludable aportando con los requerimientos nutricionales necesarios para los adultos mayores.

2.2 Objetivos Específicos

- 2.2.1 Brindar asistencia alimentaria nutricional de calidad a los usuarios del PROYECTO SERVICIOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES PEJ, EN LA MODALIDAD CENTRO GERONTOLÓGICO DE ATENCIÓN DIURNA.
- 2.2.2 Proporcionar la alimentación en 2 momentos: ingesta matutina y almuerzo cumpliendo con los horarios de alimentación establecidos por la normativa técnica.

3. ALCANCE

La contratación del **SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS USUARIOS DEL PROYECTO SERVICIOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES PEJ, EN LA MODALIDAD CENTRO GERONTOLOGICO DE ATENCION DIURNA**, beneficia a 70 adultos mayores que acuden a la unidad de atención, quienes por múltiples situaciones no pueden mantener una alimentación adecuada y al ser parte de la unidad de atención reciben una buena alimentación basada en estándares de calidad acorde a lo que ellos

	GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PAUTE	
	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA – UNIDAD DE COMPRAS PÚBLICAS	
	INFORME DE NECESIDAD	
	FORMATO	DAUCP_02

requieren en esta etapa de la vida, garantizando de esta manera el acceso a una alimentación saludable durante su permanencia dentro de la unidad de atención.

4. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Posterior a la firma del contrato se establecerá el contacto con el proveedor previo a la entrega del servicio para realizar la entrega del menú aprobado por la Nutricionista para ejecutarlo desde el primer día; las normas establecidas para la prestación del servicio en lo que respecta a los horarios, personal, espacio físico para la preparación de alimentos, reportes, transporte, limpieza y mantenimiento de instalaciones, se acogerán a lo siguiente:

4.1 HORARIOS DE LAS COMIDAS

El proveedor debe cumplir con dos horarios de ingestas diarias:

- Ingesta matutina: 10h30
- Almuerzo: 13h00

Las preparaciones y/o comidas que integran el menú diario deben ser preparadas de acuerdo a los tiempos de comida a servirse a las personas Adultas Mayores, esto para garantizar una alimentación saludable, natural y fresca, y así evitar la pérdida especialmente de micronutrientes (vitaminas y minerales) y de sus características organolépticas (olor, color, sabor, textura, consistencia).

4.2 TRANSPORTE:

- Se debe reducir al mínimo posible el tiempo de transporte de las preparaciones y/o alimentos, evitando dejar el vehículo o medio de transporte expuesto a los rayos solares o agentes contaminantes como polvo o lluvia por períodos prolongados.
- 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 de 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.

4.3 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.

	GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PAUTE	
	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA – UNIDAD DE COMPRAS PÚBLICAS	
	INFORME DE NECESIDAD	
	FORMATO	DAUCP_02

- 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 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 Diurno y protegidos con papel fil o papel transparente.
- Los utensilios de cocina utilizados para el transporte y consumo deben ser lavados, secados y guardados luego de cada tiempo de comida.
- Los utensilios de cocina utilizados para el almacenamiento y conservación de los alimentos deben estar identificados, ser lavados, desinfectados, secados semanalmente.
- Productos de limpieza y desinfección del: espacio, equipos, mobiliario, utensilios y personal ubicados en un lugar reservado, exclusivo e identificado tanto en el espacio de preparación de alimentos como en el Centro Gerontológico.
- Uso de productos de limpieza y desinfección con registro sanitario.
- Disponibilidad de paños desechables para superficies en contacto con los alimentos en el lugar de preparación de alimentos y en el Centro.

4.4 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 dos manipuladores de alimentos en el Centro Gerontológico para: recepción y la distribución de los alimentos a las personas adultas mayores, así como para los procesos de limpieza e higiene de los espacios de recepción y distribución de alimentos en el Centro Gerontológico y su mobiliario utilizado; lavado y desinfección de utensilios de cocina en cada tiempo de comida.
- Los manipuladores cumplen con 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.

	GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PAUTE	
	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA – UNIDAD DE COMPRAS PÚBLICAS	
	INFORME DE NECESIDAD	
	FORMATO	DAUCP_02

- 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.

4.5 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- Las materias primas, ingredientes (alimentos y/o productos), envases y utensilios de cocina deben ser los adecuados para la preparación de los alimentos.
- Cuentan con al menos 4 tablas de picar de diferentes colores para los distintos tipos de alimentos y los manipuladores conocen su uso.
- El tratamiento térmico o cocción de los alimentos cárnicos garantiza su completa cocción.
- Los aceites y grasas de frituras lo utilizan una sola vez.
- Los alimentos congelados se mantienen en refrigeración hasta ser utilizados.
- Se mantienen los alimentos en refrigeración o congelación por tiempos adecuados (refrigeración 5 días y congelación hasta 15 días).
- Los alimentos en refrigeración y congelación se encuentran bien identificados, empaquetados y envasados.
- Utilizan los ingredientes adecuados para la desinfección de frutas y verduras.

Servicio en el Centro Gerontológico:

- El área de recepción de alimentos asignada en el Centro Gerontológico 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.
- Los manipuladores de alimentos que se encuentran en el Centro Gerontológico adoptan 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 Gerontológico 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.

4.6 RECEPCIÓN DEL SERVICIO.

- La recepción de alimentos en los horarios establecidos será en el Centro Gerontológico.
- Los alimentos y/o preparaciones deben ser recibidos de acuerdo a los tiempos de consumo, en ningún caso en un solo tiempo (mañana).
- El Centro Gerontológico asigna un lugar exclusivo para la recepción de los alimentos, que en este caso son los espacios de cocina.

	GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PAUTE	
	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA – UNIDAD DE COMPRAS PÚBLICAS	
	INFORME DE NECESIDAD	
	FORMATO	DAUCP_02

- Las preparaciones frías deben ser colocadas en la refrigeradora o heladera hasta el momento de la distribución, por prevención.
- El administrador de la orden de compra conjuntamente con el Coordinador/a del Centro Gerontológico o un delegado es el responsable de la recepción diaria de los alimentos y/o preparaciones según los tiempos de comida establecida y el menú aprobado.
- Verificar las temperaturas de entrega-recepción de las preparaciones que deben estar de acuerdo con el tipo de preparaciones y las temperaturas recomendadas.
- 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.
- 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 personas adultas mayores y notificar inmediatamente al proveedor con copia al Coordinador y al Jefe de la UDSP, para que se proceda con el inmediato reemplazo del alimento y/o preparación correspondiente.

Es importante recalcar que el servicio de alimentación debe cumplir a cabalidad con el protocolo remitido por la Subsecretaría Intergeneracional, el cual tiene como objetivo determinar los procedimientos generales del servicio de alimentación para centros y servicios de atención y cuidado para personas adultas mayores en las modalidades de Centros Gerontológicos Residenciales, Centros Gerontológicos de Atención Diurna y Espacios de Socialización y encuentro con Alimentación.

5. INFORMACIÓN QUE DISPONE LA ENTIDAD Y QUE SE PONDRÁ A DISPOSICIÓN DEL PROVEEDOR

El menú planificado y aprobado por la nutricionista del Distrito de Salud, será entregado por parte del área solicitante, previo a la entrega del servicio.

6. PRODUCTO O SERVICIOS ESPERADOS

6.1. CUADRO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.

CÓDIGO CPC: 632300012

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (ALMUERZOS) PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES – PEJ EN LA MODALIDAD CENTRO GERONTOLÓGICO DE ATENCIÓN DIURNA.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	DETALLE DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Almuerzos	Mes Septiembre 420 almuerzos en los 6 días laborables para 70 usuarios.	Unidad	420

	GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PAUTE	
	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA – UNIDAD DE COMPRAS PÚBLICAS	
	INFORME DE NECESIDAD	
	FORMATO	DAUCP_02

		El almuerzo, comprende: sopa (200 a 250 gr.), plato fuerte (50 gr.), acompañado (pollo, carne, marisco) (150gr.), ensalada (100gr.), menestra (50 gr.) y jugo (200-250 gr.) Este será servido en el comedor del Centro Gerontológico a las 13h00.		
2	Almuerzos	Mes Octubre 1540 en los 22 días laborables para 70 usuarios. El almuerzo, comprende: sopa (200 a 250 gr.), plato fuerte (50 gr.), acompañado (pollo, carne, marisco) (150gr.), ensalada (100gr.), menestra (50 gr.) y jugo (200-250 gr.) Este será servido en el comedor del Centro Gerontológico a las 13h00.	Unidad	1540
3	Almuerzos	Mes Noviembre 1260 almuerzos en los 18 días laborables para 70 usuarios. El almuerzo, comprende: sopa (200 a 250 gr.), plato fuerte (50 gr.), acompañado (pollo, carne, marisco) (150gr.), ensalada (100gr.), menestra (50 gr.) y jugo (200-250 gr.) Este será servido en el comedor del Centro	Unidad	1260

	GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PAUTE	
	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA – UNIDAD DE COMPRAS PÚBLICAS	
	INFORME DE NECESIDAD	
	FORMATO	DAUCP_02

		Gerontológico a las 13h00.		
4	Almuerzos	Mes Diciembre 1540 almuerzos en los 22 días laborables para 70 usuarios. El almuerzo, comprende: sopa (200 a 250 gr.), plato fuerte (50 gr.), acompañado (pollo, carne, marisco) (150gr.), ensalada (100gr.), menestra (50 gr.) y jugo (200-250 gr.) Este será servido en el comedor del Centro Gerontológico a las 13h00.	Unidad	1540
			TOTAL	4760

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (INGESTA MATUTINA) PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES – PEJ EN LA MODALIDAD CENTRO GERONTOLÓGICO DE ATENCIÓN DIURNA.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	DETALLE DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Ingesta Matutina	Mes Septiembre 420 ingestas matutinas en los 6 días laborables para 70 usuarios. La Ingesta matutina comprende: una bebida (puede ser lácteo, agua aromática, jugo, colada) (150ml), porción de fruta (50-75gr), cereal o derivado (60gr) y proteína (25gr). Este será servido en el comedor del Centro Gerontológico a las 10h30.	Unidad	420
2	Ingesta Matutina	Mes Octubre 1540 ingestas matutinas en los 22	Unidad	1540

	GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PAUTE	
	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA – UNIDAD DE COMPRAS PÚBLICAS	
	INFORME DE NECESIDAD	
	FORMATO	DAUCP_02

		días laborables para 70 usuarios. La Ingesta matutina comprende: una bebida (puede ser lácteo, agua aromática, jugo, colada) (150ml), porción de fruta (50-75gr), cereal o derivado (60gr) y proteína (25gr). Este será servido en el comedor del Centro Gerontológico a las 10h30.		
3	Ingesta Matutina	Mes Noviembre 1260 ingestas matutinas en los 18 días laborables para 70 usuarios. La Ingesta matutina comprende: una bebida (puede ser lácteo, agua aromática, jugo, colada) (150ml), porción de fruta (50-75gr), cereal o derivado (60gr) y proteína (25gr). Este será servido en el comedor del Centro Gerontológico a las 10h30.	Unidad	1260
4	Ingesta Matutina	Mes Diciembre 1540 ingestas matutinas en los 22 días laborables para 70 usuarios. La Ingesta matutina comprende: una bebida (puede ser lácteo, agua aromática, jugo, colada) (150ml), porción de fruta (50-75gr), cereal o derivado (60gr) y proteína (25gr). Este será servido en el comedor del Centro Gerontológico a las 10h30.	Unidad	1540
			TOTAL	4760

	GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PAUTE	
	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA – UNIDAD DE COMPRAS PÚBLICAS	
	INFORME DE NECESIDAD	
	FORMATO	DAUCP_02

7. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo para la presente contratación será de 122 días calendario, contados a partir del siguiente día de la suscripción de contrato.

8. PERSONAL TÉCNICO/EQUIPO DE TRABAJO/RECURSOS

8.1. PERSONAL TÉCNICO

Nº	FUNCIÓN	CANTIDAD
1	Jefe de cocina	1
2	Cocinero	1
3	Ayudantes de cocina	2

8.2. EQUIPO DE TRABAJO

Nº	FUNCIÓN	CANTIDAD
1	Cocina Industrial	2
2	Horno Industrial	1
3	Vehículo 4x2 o 4x4	1

9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

Para la presente contratación el pago se realizará de manera mensual por lo efectivamente ejecutado, siempre que exista el informe favorable a entera satisfacción de la entidad contratante, documentación habilitante para el pago, el Contratista deberá presentar la respectiva factura para efectuar el desembolso.

10. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- Asegurar y facilitar el ingreso del Administrador de contrato para realizar las inspecciones de las instalaciones destinadas a la preparación de los alimentos.
- Reemplazar inmediatamente el alimento y/o preparación que presenta observación en alguna de sus características organolépticas identificadas en la recepción de alimentos por parte de la administradora de la orden de compra.

	GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PAUTE	
	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA – UNIDAD DE COMPRAS PÚBLICAS	
	INFORME DE NECESIDAD	
	FORMATO	DAUCP_02

- Notificar al administrador de contrato en casos de proceder con reemplazo de alimentos por no disponibilidad en el mercado u otro factor.
- El proveedor deberá garantizar las condiciones de salubridad e higiene en las instalaciones y pasar por una revisión por parte del administrador de contrato, así también contar con separaciones físicas para los procesos de: recepción, higiene, almacenamiento, conservación, preparación, cocción y envasado de los alimentos preparados.
- Los encargados de la manipulación de alimentos deben tener conocimientos y experiencia en la preparación de alimentos.
- El proveedor contratado debe garantizar el número suficiente de personal para garantizar el servicio comprometido.
- El proveedor 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.
- Previo al inicio del servicio todo el personal deberá contar con el certificado del MSP, lo que será verificado por el administrador de contrato.

11. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

- Contratar el servicio de alimentación considerando el cumplimiento de todas las normas y condiciones establecidas.
- Realizar seguimiento al cumplimiento de las normas y condiciones del servicio de alimentación contratado.
- Coordinar con el proveedor la programación y entrega del servicio en el Centro Gerontológico de Atención Diurna.
- Apoyar y acompañar el cumplimiento del plan de mejoras establecida conjuntamente con el Administrador de contrato en el marco de la estrategia de semaforización para el mejoramiento continuo del servicio de alimentación.
- Cumplir con las obligaciones establecidas en el contrato, y en los documentos del mismo, en forma ágil y oportuna.

12. MULTAS

Por cada día de retardo en la ejecución de las obligaciones contractuales, se aplicará una multa del 1 por 1000 del valor pendiente del contrato; si el valor de las multas impuestas llegara a superar el 5% del valor del contrato, el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Paute podrá terminar unilateralmente el contrato.

	GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PAUTE	
	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA – UNIDAD DE COMPRAS PÚBLICAS	
	INFORME DE NECESIDAD	
	FORMATO	DAUCP_02

13. GARANTIAS.

Presentación de Carta de Compromiso de Calidad del servicio a ejecutar.

14. LUGAR Y FORMAS DE ENTREGA

Provincia del Azuay, cantón Paute, Centro Gerontológico de Atención Diurna Paute Bonito.

15. PRESUPUESTO REFERENCIAL

El presupuesto referencial es de USD \$ 15.850,80 (QUINCE MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA CON 80/100 DOLARES AMERICANOS), sin IVA.

16. VIGENCIA DE LA OFERTA

La oferta tendrá una vigencia de 60 días.

17. ADMINISTRADOR DEL CONTRATO

El Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Paute, a través de la máxima autoridad o su delegado, designará de manera expresa un administrador del contrato, quien velará por el cabal y oportuno cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato. El administrador deberá canalizar y coordinar todas y cada una de las obligaciones contractuales convenidas.

18. REQUISITOS MÍNIMOS

18.1 Equipo Mínimo

No.	Equipo y/o Instrumentos	Características	Cantidad
1	Cocina	Industrial mínimo de tres quemadores	2
2	Horno	Industrial	1
3	Vehículo	Vehículo 4x2 o 4x4	1

Se evaluará la disponibilidad del equipo mínimo solicitado, y no su propiedad. Se demostrará la disponibilidad del equipo, ya sea con facturas, compromiso de arrendamiento, compromiso de compraventa o en general de cualquier forma de disponibilidad.

18.2 Personal Técnico Mínimo

Cantidad	Función	Formación/ capacitación
----------	---------	-------------------------

	GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PAUTE	
	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA – UNIDAD DE COMPRAS PÚBLICAS	
	INFORME DE NECESIDAD	
	FORMATO	DAUCP_02

1	Jefe de cocina.	• Tercer nivel en gastronomía o jefe de cocina chef otorgado por la Junta Nacional de Defensa del Artesano. • Certificado que acredite tener buenas prácticas en preparación y manipulación de alimentos, o buenas prácticas de manufactura.
1	Cocinero	• 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.	• 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.

18.3 Experiencia del Personal Técnico Mínimo

No.	Funciones	Titulación Académica		Cantidad
1	Jefe de cocina.	Tercer nivel en gastronomía o jefe de cocina chef otorgado por la Junta Nacional de Defensa del Artesano.		1
	Descripción	Tiempo Mínimo	Monto de Proyectos	
1.1	Demostrar un año en experiencia como supervisor de cocina o jefe de cocina. El oferente presentará contratos o certificados laborales en los que demuestre experiencia en los últimos 15 años, debidamente suscritos.	1 año	No aplica.	
2	Cocinero	Educación Básica		1
	Descripción	Tiempo Mínimo	Monto de proyectos	
2.1	Demostrar un año en experiencia como cocinero o servicios de catering. El oferente presentará contratos o certificados laborales	1 año	No aplica.	

	GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PAUTE	
	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA – UNIDAD DE COMPRAS PÚBLICAS	
	INFORME DE NECESIDAD	
	FORMATO	DAUCP_02

	en los que demuestre experiencia en los últimos 15 años, debidamente suscritos.		
3	Ayudantes de cocina	Educación Básica	2
	Descripción	Tiempo Mínimo	Monto de proyectos
3.1	Mostrar un año en experiencia como ayudantes de cocina. El oferente presentará contratos o certificados laborales en los que demuestre experiencia en los últimos 15 años, debidamente suscritos.	1 año	No aplica

18.4 Experiencia General mínima

No.	Descripción	Tipo	Temporalidad	Monto Mínimo
1	El oferente deberá acreditar experiencia general dentro de los últimos 15 años en actividades de preparación de alimentos y/o servicios de catering, adquirida con entidades del sector público o privado; lo que se podrá acreditar a través de actas entrega recepción, copia de facturas, contratos o certificados que deberán contener como mínimo objeto de contratación, monto de contratación, plazo de ejecución, fecha y estarán debidamente suscritos.	General	15 años	\$2.500,00

18.5 Otros Parámetros resueltos por la entidad

	GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PAUTE	
	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA – UNIDAD DE COMPRAS PÚBLICAS	
	INFORME DE NECESIDAD	
	FORMATO	DAUCP_02

No requerido por la entidad.

19. INFORMACIÓN FINANCIERA DE REFERENCIA

Los índices financieros constituirán información de referencia respecto de los participantes en el procedimiento y en tal medida, su análisis se registrará conforme el detalle a continuación:

Índice	Indicador solicitado	Observaciones
Índice de solvencia	1.00	Mayor o igual a 1,0
Índice de endeudamiento	1.50	Menor a 1,5

Los factores para su cálculo estarán respaldados en la correspondiente declaración de impuesto a la renta del último ejercicio fiscal y/o los balances presentados al órgano de control respectivo.

20. EVALUACIÓN DE LA OFERTA

Integridad de la oferta: Se evaluará considerando la presentación de todos los formularios de la oferta completos y con los requisitos mínimos previstos en este documento y en el pliego.

Parámetro	Cumple	No cumple
Integridad de la oferta		
Equipo mínimo		
Experiencia general mínima		
Personal Técnico mínimo		
Experiencia del Personal Técnico mínimo		
Términos de referencia		
Patrimonio (Personas Jurídicas) *		

(*) El patrimonio del oferente, como parámetro de evaluación, se aplicará conforme a lo establecido en la normativa que expida el Servicio Nacional de Contratación Pública para el efecto.

21. EVALUACIÓN DE ACUERDO A LOS CRITERIOS DE INCLUSIÓN

Las ofertas que cumplan con las condiciones establecidas en el pliego serán puntuadas atendiendo los siguientes criterios de inclusión:

PARÁMETROS	PUNTAJES MÁXIMOS
Asociatividad	60

	GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PAUTE	
	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA – UNIDAD DE COMPRAS PÚBLICAS	
	INFORME DE NECESIDAD	
	FORMATO	DAUCP_02

Calidad	5
Criterio de igualdad	35
TOTAL	100

- i. **Asociatividad:** A efecto de realizar una participación inclusiva y promover a las organizaciones y unidades de economía popular y solidaria, se considerarán los siguientes puntajes de acuerdo a la condición jurídica de los oferentes:

ASOCIATIVIDAD	
TIPOS DE OFRENTES	PUNTAJES
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

ii. **Criterios de igualdad:**

Este parámetro permitirá priorizar la compra inclusiva a los oferentes que cuenten con miembros que acrediten los siguientes criterios de igualdad: intergeneracional, personas con discapacidades, beneficiarios del bono de desarrollo humano e igualdad de género

El puntaje máximo que se otorgarán por 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.

CRITERIOS	PUNTAJES	CRITERIO DE EVALUACIÓN
------------------	-----------------	-------------------------------

	GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PAUTE	
	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA – UNIDAD DE COMPRAS PÚBLICAS	
	INFORME DE NECESIDAD	
	FORMATO	DAUCP_02

Intergeneracion al	20	Se otorgarán diez (10) puntos 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; para lo cual, deberán presentar la cédula de ciudadanía; adicionalmente, se presentará la nómina de socios o la planilla del IESS para verificación. Se otorgarán diez (10) puntos 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; para lo cual, deberán presentar la cédula de ciudadanía; adicionalmente, se presentará la nómina de socios o la planilla del IESS para verificación.
Persona con discapacidad	10	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 previo al lanzamiento de la feria inclusiva; para lo cual, deberá presentar el carnet de discapacidad otorgado por la entidad pública competente
Beneficiarios del bono de desarrollo humano	5	Se otorgarán cinco (5) puntos a los oferentes que cuenten con al menos 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; para lo cual, deberá presentar la certificación de ser usuario del bono de desarrollo humano.
Igualdad de género	5	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 previo al lanzamiento de la feria inclusiva; para lo cual, deberá presentar la nómina de socios o la planilla del IESS para verificación

iii. Criterio de Calidad

Se otorgará un puntaje de 5 puntos a los oferentes que presenten lo siguiente:

	GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PAUTE	
	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA – UNIDAD DE COMPRAS PÚBLICAS	
	INFORME DE NECESIDAD	
	FORMATO	DAUCP_02

Certificado de calidad:

El oferente debe presentar certificado de calidad emitido por el sector público o privado que certifique que el servicio que brinda el oferente cumple con parámetros de calidad y eficacia.

22. MARCO LEGAL

22.1 BASE LEGAL

Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública – LOSNCP

Art. 6 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 de bienes y servicios, de conformidad con el Reglamento”.

Art. 52.2.- Feria Inclusiva. - “La Feria Inclusiva es un procedimiento que se utilizará con el objeto de adquirir bienes y servicios de producción nacional y de origen local, no catalogados. En este procedimiento únicamente podrán participar los proveedores de origen local y que a su vez sean productores nacionales, sea a través de las organizaciones de la economía popular y solidaria, artesanos, emprendedores, negocios populares, miembros de la agricultura familiar campesina, o a través de las micro y pequeñas empresas.”

El Reglamento General a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública – LOSNCP, en la sección cuarta, sobre las ferias inclusivas:

Art. 224.-Procedencia. - “Las ferias inclusivas previstas en el artículo 6 número 13 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, son procedimientos que desarrollarán en forma preferente las entidades contratantes, sin consideración de montos de contratación para fomentar la participación de artesanos, productores individuales, las unidades económicas populares, micro y pequeños productores, y; actores de la economía popular y solidaria.”

23. ANEXOS

- Estudio de Mercado.