

**DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE CULTURA TURISMO Y NACIONALIDADES  
COORDINACIÓN DE AMPARO SOCIAL**

**Informe Nro. GADML-DCTN-CAS-2025-075**

Loreto, 23 de junio del 2025

**PARA:** Ing. Guido Hernán Hidalgo Iza  
**COORDINADOR DE AMPARO SOCIAL**

**ASUNTO:** Informe de visita del mes de junio a las Unidades de Atención del Proyecto de Implementación de servicios de Desarrollo Infantil Integral en la Modalidad CDI-MIES (DIRECTOS-CONVENIOS), CDIs Las Hormiguitas, Sacha Wawa, Sisa, Yuturi Wawa, Carrusel 2 y Los Angelitos.

### 1.- ANTECEDENTES. -

El 17 de enero del 2025, el Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES) y Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Loreto (GADML) suscribieron el Convenio de Cooperación Técnico Económica Nro. **DI-02-22D02-26363-D** para la **Implementación de Servicios de Desarrollo Infantil Integral en la Modalidad Centro de Desarrollo Infantil CDI-MIES (DIRECTOS –CONVENIOS)**, cuyo plazo de ejecución es del 16 de enero al 31 de diciembre del 2025.

Mediante **Resolución Administrativa N° 090-A-GADML-2025**, el Sr. Kleber Fabián Olalla Torres, Alcalde del GADML, designa a la señorita Tecnóloga Shakyra Selena Grijalva Tene con cedula Nro. 2200645899, SP2 DESARROLLO SOCIAL, **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO** del procedimiento de FERIA Inclusiva **FI-GADML-2025-02** cuyo objeto es la **“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNALIZADO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS NIÑAS Y NIÑOS QUE ASISTEN A LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL EN CONVENIO MIES-GADML”**.

### 2.- OBJETIVO

Verificar el cumplimiento de la entrega de las ingestas diarias conforme al menú mensual para cubrir sus necesidades alimentarias y nutricionales según la edad y estado nutricional y la calidad del servicio externalizado de la alimentación que contribuyan a mejorar el estado nutricional de las niñas y niños de los CDIs; el espacio físico, utensilios y equipo mínimo que utiliza la proveedora en la prestación del servicio.

### 3.- DESARROLLO DEL INFORME.

El día miércoles 04 de junio del 2025, me traslade a las Unidades de Atención CDI **Las Hormiguitas**, ubicado en la Comunidad Veinticuatro de Mayo de la parroquia San José de Dahuano; **Sacha Wawa**, ubicado en la cabecera Parroquial Ávila Huiruno; **Carrusel II** en la comunidad Bajo Huino, parroquia Puerto Murialdo; y, **Los Angelitos**, ubicado en la comunidad El Inca, parroquia Puerto Murialdo y el día viernes 20 de junio me traslade a la Unidad de Atención **Sisa**, ubicado en la comuna San Francisco de Asís perteneciente a la parroquia San José de Payamino y **Yuturi Wawa**, ubicado en la cabecera parroquial Puerto Murialdo con el fin de verificar la calidad del servicio de alimentación, el cumplimiento de la entrega de las ingestas diarias conforme al menú mensual y el espacio físico, utensilios y equipo mínimo que utiliza la proveedora **ASOCIACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA MUJERES DE LORETO “ASOMURETO** con número de **RUC 2290325288001**, de acuerdo al contrato firmado.

En el seguimiento realizado se pudo verificar los siguientes aspectos:

**DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE CULTURA TURISMO Y NACIONALIDADES  
COORDINACIÓN DE AMPARO SOCIAL**

**CDI LAS HORMIGUITAS – SAN JOSE DE DAHUANO**

**FECHA DE VISITA: 04-06-2025**

ASPECTOS A CONSIDERAR	SI	NO	OBSERVACIONES
Cobertura			32
Espacio físico para preparación de alimentos cumple con las condiciones	1		Cumple
Mantiene limpio el espacio físico y los utensilios de cocina.	1		Cumple
Productos no perecibles están en recipientes pequeños bien tapados	1		Cumple
Productos perecibles (verduras, frutas y carnes) se mantienen en refrigeración	1		Cumple
Utilizan los utensilios de acero inoxidable para servir a los niños	1		
Cumple con el menú entregado por la Nutricionista	1		
Personal utiliza uniformes adecuados entregados por la Contratista	1		
Cumple con el horario de entrega de ingestas:	1		Cumple
Desayuno (08h00 a 08h30)	1		
Refrigerio de media mañana (10h00 a 10h30)	1		Entrega junto con el desayuno
Almuerzo (12h00 a 13h00)	1		
Refrigerio de la tarde (15h00 a 15h30)	1		Entrega junto con el almuerzo
Cumple con las porciones alimenticias	1		
Alimentos Prohibidos		1	
Presenta el menú	1		
Vehículo adecuado para el transporte de los alimentos	1		
Utiliza cooler u otros recipientes para el transporte de los alimentos	1		



**DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE CULTURA TURISMO Y NACIONALIDADES  
COORDINACIÓN DE AMPARO SOCIAL**

**SACHA WAWA – AVILA  
HUIRUNOFECHA DE VISITA: 04-06-2025**

ASPECTOS A CONSIDERAR	SI	NO	OBSERVACIONES
Cobertura			22
Espacio físico para preparación de alimentos cumple con las condiciones	1		Cumple
Mantiene limpio el espacio físico y los utensilios de cocina.	1		Cumple
Productos no perecibles están en recipientes pequeños bien tapados	1		Cumple
Productos perecibles (verduras, frutas y carnes) se mantienen en refrigeración	1		Cumple
Utilizan los utensilios de acero insondable para servir a los niños	1		
Cumple con el menú entregado por la Nutricionista	1		
Personal utiliza uniformes adecuados entregados por la Contratista	1		Cumple
Cumple con el horario de entrega de ingestas:	1		Cumple
Desayuno (08h00 a 08h30)	1		
Refrigerio de media mañana (10h00 a 10h30)	1		
Almuerzo (12h00 a 13h00)	1		
Refrigerio de la tarde (15h00 a 15h30)	1		
Cumple con las porciones alimenticias	1		cumple
Alimentos Prohibidos		1	
Presenta el menú	1		cumple
Utiliza cooler u otros recipientes para el transporte de los alimentos	1		cumple



**DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE CULTURA TURISMO Y  
NACIONALIDADES**

**SISA – SAN FRANCISCO DE ASIS.S.J.P.  
FECHA DE VISITA: 20-06-2025**

ASPECTOS A CONSIDERAR	SI	NO	OBSERVACIONES
Cobertura			16
Espacio físico para preparación de alimentos cumple con las condiciones	1		Cumple
Mantiene limpio el espacio físico y los utensilios de cocina.	1		Cumple
Productos no perecibles están en recipientes pequeños bien tapados	1		Cumple
Productos perecibles (verduras, frutas y carnes) se mantienen en refrigeración	1		Cumple
Utilizan los utensilios de acero inoxidable para servir a los niños	1		
Cumple con el menú entregado por la Nutricionista	1		
Personal utiliza uniformes adecuados entregados por la Contratista	1		Cumple
Cumple con el horario de entrega de ingestas:	1		
Desayuno (08h00 a 08h30)	1		
Refrigerio de media mañana (10h00 a 10h30)	1		
Almuerzo (12h00 a 13h00)	1		
Refrigerio de la tarde (15h00 a 15h30)	1		
Cumple con las porciones alimenticias	1		Cumple
Alimentos Prohibidos		1	
Presenta el menú	1		Cumple
Utiliza cooler u otros recipientes para el transporte de los alimentos	1		Cumple



**DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE CULTURA TURISMO Y NACIONALIDADES  
COORDINACIÓN DE AMPARO SOCIAL**

**YUTURI WAWA – CENTRO PUERTO MURIALDO**

**FECHA DE VISITA: 20-06-2025**

ASPECTOS A CONSIDERAR	SI	NO	OBSERVACIONES
Cobertura			34
Espacio físico para preparación de alimentos cumple con las condiciones	1		Cumple
Mantiene limpio el espacio físico y los utensilios de cocina.	1		Cumple
Productos no perecibles están en recipientes pequeños bien tapados	1		Cumple
Productos perecibles (verduras, frutas y carnes) se mantienen en refrigeración	1		Cumple
Utilizan los utensilios de acero insondable para servir a los niños	1		
Cumple con el menú entregado por la Nutricionista	1		
Personal utiliza uniformes adecuados entregados por la Contratista	1		
Cumple con el horario de entrega de ingestas:	1		Cumple
Desayuno (08h00 a 08h30)	1		
Refrigerio de media mañana (10h00 a 10h30)	1		Entrega junto con el desayuno
Almuerzo (12h00 a 13h00)	1		
Refrigerio de la tarde (15h00 a 15h30)	1		Entrega con el almuerzo
Cumple con las porciones alimenticias	1		
Alimentos Prohibidos		1	
Presenta el menú	1		
Vehículo adecuado para el transporte de los alimentos	1		
Utiliza cooler u otros recipientes para el transporte de los alimentos	1		



**CARRUSEL 2 – BAJO HUINO P.M**  
**FECHA DE VISITA: 04-06-2025**

ASPECTOS A CONSIDERAR	SI	NO	OBSERVACIONES
Cobertura			27
Espacio físico para preparación de alimentos cumple con las condiciones	1		Cumple
Mantiene limpio el espacio físico y los utensilios de cocina.	1		Cumple
Productos no perecibles están en recipientes pequeños bien tapados	1		Cumple
Productos perecibles (verduras, frutas y carnes) se mantienen en refrigeración	1		Cumple
Utilizan los utensilios de acero insondable para servir a los niños	1		Cumple
Cumple con el menú entregado por la Nutricionista	1		Cumple
Personal utiliza uniformes adecuados entregados por la Contratista		1	
Cumple con el horario de entrega de ingestas:	1		Cumple
Desayuno (08h00 a 08h30)	1		
Refrigerio de media mañana (10h00 a 10h30)	1		
Almuerzo (12h00 a 13h00)	1		
Refrigerio de la tarde (15h00 a 15h30)	1		
Cumple con las porciones alimenticias	1		Cumple
Alimentos Prohibidos		1	
Presenta el menú	1		Cumple
Vehículo adecuado para el transporte de los alimentos	1		Cumple
Utiliza cooler u otros recipientes para el transporte de los alimentos	1		Cumple



**DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE CULTURA TURISMO Y NACIONALIDADES  
COORDINACIÓN DE AMPARO SOCIAL**

**LOS ANGELITOS – EL INCA P.M**

**FECHA DE VISITA: 04-06-2025**

ASPECTOS A CONSIDERAR	SI	NO	OBSERVACIONES
Cobertura			26
Espacio físico para preparación de alimentos cumple con las condiciones	1		Cumple
Mantiene limpio el espacio físico y los utensilios de cocina.	1		Cumple
Productos no perecibles están en recipientes pequeños bien tapados	1		Cumple
Productos perecibles (verduras, frutas y carnes) se mantienen en refrigeración	1		Cumple
Utilizan los utensilios de acero insondable para servir a los niños	1		Cumple
Cumple con el menú entregado por la Nutricionista	1		Cumple
Personal utiliza uniformes adecuados entregados por la Contratista	1		
Cumple con el horario de entrega de ingestas:	1		Cumple
Desayuno (08h00 a 08h30)	1		
Refrigerio de media mañana (10h00 a 10h30)	1		
Almuerzo (12h00 a 13h00)	1		
Refrigerio de la tarde (15h00 a 15h30)	1		
Cumple con las porciones alimenticias	1		
Alimentos Prohibidos		1	
Presenta el menú	1		
Vehículo adecuado para el transporte de los alimentos	1		Cumple
Utiliza cooler u otros recipientes para el transporte de los alimentos	1		Cumple



**DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE CULTURA TURISMO Y NACIONALIDADES  
COORDINACIÓN DE AMPARO SOCIAL**

### 3.- CONCLUSIONES.

En la visita realizada a cada una de las unidades de atención del proyecto de **Implementación de servicios de Desarrollo Infantil Integral en la Modalidad CDI –MIES (DIRECTOS –CONVENIOS)** se constató que la proveedora:

- Mantiene el espacio físico para la preparación de los alimentos adecuado y en condiciones de asepsia aceptables;
- Mantiene limpio el espacio físico y los utensilios de cocina donde se preparan los alimentos;
- Mantiene limpio el espacio físico y los utensilios para el servicio de los alimentos;
- Productos no perecibles están en recipientes pequeños bien tapados;
- Productos perecibles (verduras, frutas y carnes) se mantienen en refrigeración;
- Dispone de los equipos y utensilios de cocina mínimos requeridos;
- Utilizan los utensilios de acero insondable para servir a los niños;
- Cumple con el menú entregado por la Nutricionista; Excepto en el CDI Los Angelitos.
- Cumple con las porciones alimenticias conforme a las condiciones contractuales;
- Entrega las ingestas diarias conforme al horario establecido;
- Utiliza cooler u otros recipientes para el transporte de los alimentos; Excepto en el CDI Los Angelitos.
- Presenta el menú elaborado por un profesional nutricionista;
- Personal utiliza uniformes adecuados entregados por la Contratista.

### 4.-RECOMENDACIÓN

- Utilizar los medios de transporte adecuados, según como consta en los términos de referencia, que forman parte integrante del contrato;
- Continúe prestando el servicio de alimentación, cumpliendo el menú establecido por el/la profesional nutricionista, a fin de garantizar el cumplimiento del protocolo de externalización del servicio de alimentación para las Unidades de Atención CDI y mejorar los resultados de la semaforización del servicio.
- A los Coordinadores se cumpla con el ingreso de la asistencia de los usuarios en el Sistema SARA con la finalidad de garantizar el pago del servicio de la alimentación al Proveedor.
- A la Proveedora, en el CDI Los Angelitos debe enviar la alimentación necesaria según los proporcionados que les corresponde según la edad de los niños.
- A la proveedora enviar materiales de limpieza necesaria para el CDI Los Angelitos con la finalidad de mantener una adecuada asepsia en el lugar donde se sirven la alimentación.
- A la Proveedora en el CDI los Angelitos enviar a la hora adecuada la alimentación evitando retrasos.

Tlga. Selena Grijalva

**ADMINISTRADORA DEL CONTRATO**