



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
ESCUELA DE INGENIERÍA EN MARKETING
CARRERA DE INGENIERÍA COMERCIAL

TRABAJO DE TITULACIÓN

Previo a la obtención del Título de:

INGENIERÍA COMERCIAL

TEMA:

**“DISEÑO DEL PROYECTO DE CONSOLIDACIÓN DEL
CIRCUITO DE LA CANASTA ALIMENTARIA PARA
PROVISIÓN DE LOS CIBV’S EN EL CANTÓN
RIOBAMBA, PARA EL PERIODO 2015”.**

AUTORA:

KATHERINE LIZETH PÉREZ NOBOA

Riobamba – Ecuador

2016

CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL

Certificamos que el presente trabajo de investigación cumple con todas las normas de investigación requeridas, ha sido revisado en su totalidad y queda autorizada su publicación.

Ing. Jacqueline Carolina Sánchez Lunavictoria

DIRECTOR DEL TRIBUNAL

Ing. Pedro Enrique Díaz Córdoba

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Katherine Lizeth Pérez Noboa, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente, están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, 14 de diciembre del 2015

KATHERINE LIZETH PÉREZ NOBOA

CC. 172444916-8

DEDICATORIA

A mi mayor tesoro
que Dios me ha dado
mi hija **ARIANA GONZÁLEZ PÉREZ**
que es mi fuerza y motor
para seguir siempre adelante
y nunca darme por vencida, ella es la razón de mi vida.

AGRADECIMIENTO

A Dios por darme salud y vida.

A mis padres Carlos Pérez y Marlene Noboa por su amor y apoyo incondicional, ya que con sus sabios consejos han sabido guiarme por el camino del bien y gracias a ellos hoy puedo estar cumpliendo unas de mis grandes metas.

Al Ing. Carlos Cando por permitirme desarrollar mi trabajo de investigación en el MIES, a la Lcda. Norma Ramos y al Ing. Xavier Ríos por brindarme toda la información solicitada.

A mis Tutores Ing. Jacqueline Sánchez y el Ing. Pedro Díaz quienes han sabido impartirme sus conocimientos y guiarme en todo lo relacionado a mi proyecto.

A mis amigos y familiares quienes de alguna u otra manera me han ayudado para realizar este trabajo de investigación, gracias por su cariño.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO.....	i
CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL	ii
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	v
ÍNDICE DE CONTENIDOS	vi
ÍNDICE DE CUADROS	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xiii
ÍNDICE DE ANEXOS	xv
RESUMEN EJECUTIVO.....	xvi
SUMMARY	xvii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I: PROBLEMA	2
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	2
Formulación del problema.....	3
Delimitación del problema.....	3
1.2. JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA.....	3
1.3. OBJETIVOS	4
1.3.1. Objetivo general.....	4
1.3.2. Objetivos específicos	4
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.....	5
2.1. ANTECEDENTES HISTÓRICOS	5
2.1.1. Los Centros Infantiles del Buen Vivir – CIBV´S.....	5
2.1.2. Instrumentos de medición del Desarrollo Infantil	5
2.1.3. Historia de los Centros Infantiles del Buen Vivir (CIBV´S)	6
2.1.3.1. Historia del Instituto Nacional de la Niñez y la Familia (INNFA Privado) ..	7
2.1.3.2. ORI (Operación de Rescate Infantil)	7
2.1.3.3. Programa Nuestros Niños (PNN).....	9
2.1.4. Situación de Desarrollo Infantil Integral MIES-INFA.	12
2.1.5. Historia del Centro Infantil “Gotitas de Dulzura”.	14
2.1.6. Historia del centro infantil Francisco Chiriboga.....	14

2.1.7.	Estado nutricional de la población preescolar (de 0 a 60 meses)	16
2.1.8.	Economía Popular y Solidaria	17
2.1.8.1.	¿Cuáles son los principios de la Economía Popular y Solidaria?	17
2.1.8.2.	¿Cuáles son las formas organizativas de la Economía Popular y Solidaria?	18
2.2.	FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	18
2.2.1.	Proyecto	18
2.2.2.	La evaluación de proyectos como un proceso y sus alcances.....	18
2.2.3.	Fases del proyecto.....	19
2.2.3.1.	Estudio de mercado	19
2.2.3.2.	Estudio técnico.....	20
2.2.3.3.	Estudio económico.....	21
2.2.3.4.	Evaluación económica	22
2.2.3.5.	Análisis y administración de riesgos.....	23
2.2.4.	Tipos de proyectos	23
2.2.4.1.	De acuerdo a su naturaleza:	23
2.2.4.2.	De acuerdo al área que pertenece:	24
2.2.4.3.	De acuerdo al fin buscando:.....	25
2.2.4.4.	Una clasificación de proyectos privados se puede establecer en función del impacto en la empresa.....	25
2.2.4.5.	En el caso de los proyectos públicos o sociales:.....	26
2.3.	MARCO CONCEPTUAL	26
2.4.	IDEA A DEFENDER	28
CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO.....		29
3.1.	ESTUDIO DE MERCADO	29
3.1.1.	Modalidad de la investigación.	29
3.1.2.	Tipos de la investigación.	29
3.1.2.1.	Investigación de campo.....	29
3.1.2.2.	Investigación Bibliográfica.....	29
3.1.3.	Métodos, técnicas e instrumentos de investigación	30
3.1.3.1.	Métodos.....	30
3.1.3.2.	Técnicas	31
3.1.4.	Población y muestra.....	32
3.1.4.1.	Muestra.	32

3.1.5.	Procesamiento y presentación de resultados.....	34
3.1.6.	Análisis y proyección de la demanda.....	66
3.1.7.	Análisis y proyección de la oferta.....	67
3.1.8.	Análisis y proyección de la demanda insatisfecha.....	69
CAPÍTULO IV: MARCO PROPOSITIVO.....		70
4.1.	ESTUDIO TÉCNICO	70
4.1.1.	Tamaño del proyecto.....	70
4.1.2.	Macrolocalización.....	71
4.1.3.	Microlocalización “Francisco Chiriboga”.....	72
4.1.4.	Microlocalización “Gotitas de Dulzura”.....	72
4.1.5.	Espacio físico para la preparación de alimentos	73
4.1.5.1.	Lugar de la preparación de los alimentos.	73
4.1.5.2.	Control del Agua.....	74
4.1.5.3.	Almacenamiento y Conservación de los Alimentos.....	74
4.1.5.4.	Transporte del Servicio de Alimentación	75
4.1.5.5.	Distribución de alimentos/preparaciones en el CIBV´S	76
4.1.6.	Mantenimiento de las instalaciones, equipamiento y vajilla	77
4.1.7.	Maquinarias y/o equipos, materiales e insumos	77
4.2.	ESTUDIO ADMINISTRATIVO.....	89
4.2.1.	Organigrama Estructural.....	89
4.2.2.	Organigrama funcional	90
4.3.	ESTUDIO AMBIENTAL.....	101
4.4.	ESTUDIO FINANCIERO	102
4.4.1.	Equipamiento	102
4.4.2.	Depreciación	106
4.4.3.	Roles de pago.....	107
4.4.4.	Hoja de costos	109
4.4.5.	Gastos de operación	114
4.4.6.	Costo Total.....	115
4.4.7.	Estado de Situación Inicial Proyectado.....	116
4.4.8.	Estado de Resultados	117
CONCLUSIONES		118
RECOMENDACIONES.....		118

BIBLIOGRAFÍA	119
INTERNET	120
ANEXOS	122

ÍNDICE DE CUADROS

Tabla 1: Historia de los CIBV´S.....	6
Tabla 2: Proceso de la evaluación de proyectos	19
Tabla 3: Componentes del estudio de mercado	20
Tabla 4: Componentes del estudio de técnico	21
Tabla 5: Centros Infantiles Directos de Riobamba.....	30
Tabla 6: Población a encuestar	33
Tabla 7: Cumplimiento de la planificación semanal de los menús del servicio de alimentación.....	34
Tabla 8: Cuatro momentos de alimentos para cada niño (desayuno, refrigerio, almuerzo, refrigerio).....	35
Tabla 9: La alimentación es puntual a la hora de entregar la comida en los cuatro alimentos.	36
Tabla 10: la alimentación que reciben los niños, está acorde a los requerimientos nutricionales que ellos necesitan.	37
Tabla 11: Cumple con los estándares de higiene y salubridad (uso de gorras, guastes, mascarillas).....	38
Tabla 12: Se mantienen limpios los espacios.	39
Tabla 13: Manejo de residuos y desechos al interior de los CIBV´S.	40
Tabla 14: Los alimentos están siendo preparados higiénicamente.	41
Tabla 15: Dificultad con respecto al tipo de alimentación que reciben actualmente los niños.	42
Tabla 16: Sugerencias que puede aportar para mejorar este servicio.	43
Tabla 17: Niños entre 1 y 3 años	44
Tabla 18: Su niño/a asiste algún Centro Infantil.....	45
Tabla 19: Ha escuchado hablar de los CIBV´S (Centros Infantiles del Buen Vivir)	46
Tabla 20: Los Centros Infantiles del Buen Vivir, brindan servicio de salud preventiva, alimentación, nutrición y educación.....	47
Tabla 21: Los centros infantiles cuentan con personal capacitado y con experiencia en atención a niños/as mayor a un año y menor a tres años.....	48
Tabla 22: Está dispuesta/o a enviar a su o sus hijos a estos centros infantiles.	49

Tabla 23: ¿Qué otro servicio adicional le gustaría que ofrezcan los centros de cuidado infantil?.....	50
Tabla 24: Factor más importante que usted toma en consideración al momento de elegir un centro de cuidado infantil.	52
Tabla 25: Tipo de alimentación que recibe su hijo en un centro infantil es:	53
Tabla 26: Los alimentos que se preparen en los centros de cuidado infantil se elaboren con productos propios de la zona.	54
Tabla 27: NOMBRE DE LA ORGANIZACIÓN.....	55
Tabla 28: ¿Qué son los CIBV´S?.....	56
Tabla 29: ¿Está dispuesto a prestar el servicio de alimentación a los CIBV´S?	57
Tabla 30: Pertenece a la Economía Popular y Solidaria.	58
Tabla 31: Está legalmente constituida	59
Tabla 32: ¿Cuántos años de experiencia tiene su empresa?	60
Tabla 33: Cuenta con la Patente y registro Sanitario al día.	61
Tabla 34: Cuenta con equipamiento y utensilios suficientes.	62
Tabla 35: ¿Cuánto cobra por brindar el servicio de alimentación por niño y que incluya (desayuno, refrigerio, almuerzo, refrigerio)?	63
Tabla 36: Realiza el manejo integral de residuos y/u desechos.....	64
Tabla 37: Cuenta con personas con conocimientos en nutrición para la elaboración de los alimentos.....	65
Tabla 38: Proyección de la demanda	66
Tabla 39: Proyección de la oferta	68
Tabla 40: Proyección de la Demanda Insatisfecha	69
Tabla 41: Tamaño del Proyecto	70
Tabla 42: Equipamiento básico para servicios de alimentación para los Centros Infantiles del Buen Vivir – CIBV´S	78
Tabla 43: Menaje de cocina para servicios de alimentación para los Centros Infantiles del Buen Vivir – CIBV´S	80
Tabla 44: Equipo y Materiales para transportación de los alimentos del servicio de alimentación para los Centros Infantiles del Buen Vivir - CIBV´S	81
Tabla 45: Utensilios básicos para servicios de alimentación para los Centros Infantiles del Buen Vivir - CIBV´S.....	82

Tabla 46: Almacenamiento y conservación de alimentos para servicios de alimentación para los Centros Infantiles del Buen Vivir – CIBV´S	85
Tabla 47: Material de aseo para servicios de alimentación para los Centros Infantiles del Buen Vivir – CIBV´S	86
Tabla 48: Prendas de protección para preparación de alimentos en el servicio de alimentación y en el centro infantil	88
Tabla 49: Organigrama Estructural.....	89

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Cumplimiento de la planificación semanal de los menús del servicio de alimentación.....	34
Gráfico 2: Cuatro momentos de alimentos para cada niño (desayuno, refrigerio, almuerzo, refrigerio).....	35
Gráfico 3: La alimentación es puntual a la hora de entregar la comida en los cuatro alimentos.....	36
Gráfico 4: La alimentación que reciben los niños, está acorde a los requerimientos nutricionales que ellos necesitan	37
Gráfico 5: Cumple con los estándares de higiene y salubridad (uso de gorras, guantes y mascarillas).....	38
Gráfico 6: Se mantiene limpios los espacios.....	39
Gráfico 7: Manejo de residuos y desechos al interior de los CIBV´S.....	40
Gráfico 8: Los alimentos están siendo preparados higiénicamente.....	41
Gráfico 9: Dificultad con respecto al tipo de alimentación que reciben actualmente los niños.....	42
Gráfico 10: Sugerencias que puede aportar para mejorar este servicio.....	43
Gráfico 11: Niños entre 1 y 3 años	44
Gráfico 12: Su niño/a asiste algún Centro Infantil	45
Gráfico 13: Ha escuchado hablar de los CIBV´S (Centros Infantiles del Buen Vivir)	46
Gráfico 14: Los Centros Infantiles del Buen Vivir, brindan servicio de salud preventiva, alimentación, nutrición y educación.	47
Gráfico 15: Los centros infantiles cuentan con personal capacitado y con experiencia en atención a niños/as mayor a un año y menor a tres años.	48
Gráfico 16: Está dispuesta/o a enviar a su o sus hijos a estos centros infantiles.....	49
Gráfico 17: ¿Qué otro servicio adicional le gustaría que ofrezcan los centros de cuidado infantil?	51
Gráfico 18: Factor más importante que usted toma en consideración al momento de elegir un centro de cuidado infantil.	52
Gráfico 19: Tipo de alimentación que recibe su hijo en un centro infantil es:.....	53
Gráfico 20: Los alimentos que se preparen en los centros de cuidado infantil se elaboren con productos propios de la zona.....	54

Gráfico 21: ¿Qué son los CIBV´S?	56
Gráfico 22: ¿Está dispuesto a prestar el servicio de alimentación a los CIBV´S?.....	57
Gráfico 23: Pertenece a la Economía Popular y Solidaria.	58
Gráfico 24: Está legalmente constituida.....	59
Gráfico 25: ¿Cuántos años de experiencia tiene su empresa?	60
Gráfico 26: Cuenta con la Patente y registro Sanitario al día.....	61
Gráfico 27: Cuenta con equipamiento y utensilios suficientes.	62
Gráfico 28: ¿Cuánto cobra por brindar el servicio de alimentación por niño y que incluya (desayuno, refrigerio, almuerzo, refrigerio)?	63
Gráfico 29: Realiza el manejo integral de residuos y/u desechos	64
Gráfico 30: Cuenta con personas con conocimientos en nutrición para la elaboración de los alimentos.....	65
Gráfico 31: Proyección de la demanda.....	67
Gráfico 32: Proyección de la oferta.....	68
Gráfico 33: Proyección de la Demanda Insatisfecha.....	69
Gráfico 34: Macrolocalización	71
Gráfico 35: Microlocalización “Francisco Chiriboga”.....	72
Gráfico 36: Microlocalización “Gotitas de Dulzura”	72

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Encuesta dirigida a las educadoras que prestan su servicio en los CIBV´S.	122
Anexo 2: Encuesta dirigida a los clientes potenciales de los CIBV´S de la ciudad de riobamba.....	124
Anexo 3: Encuesta dirigida a las organizaciones que prestan servicio de alimentación.	126
Anexo 4: Cobertura de niños en la ciudad de Riobamba.....	127
Anexo 5: Equipamiento y materiales básico para el servicio de alimentación.....	131
Anexo 6: Técnica de la observación y encuesta	135

RESUMEN EJECUTIVO

En el presente trabajo de investigación es el “Diseño del proyecto de consolidación del circuito de la canasta alimentaria para provisión de los CIBV´S en el Cantón Riobamba, para el periodo 2015”. Los Centros Infantiles del Buen Vivir son servicios de atención ejecutados por el MIES, sea de administración directa o a través de convenios, dirigido a niñas y niños de 12 a 36 meses de edad, incluyen acciones de salud preventiva, alimentación saludable y educación, en corresponsabilidad con la familia y la comunidad y en articulación intersectorial; desde el enfoque de derechos, interculturalidad e intergeneracional. Con el objetivo que las organizaciones de la Economía Popular y Solidaria brinden servicio de alimentación a los Centros Infantiles, se recopiló información primaria como secundaria, para lo cual se obtuvo directamente con el MIES y Organizaciones de la Economía Popular y Solidaria mediante encuestas, entrevistas y en especial se utilizó la observación. En el marco propositivo, en base a la investigación realizada se determinó que el proyecto es viable de acuerdo al estudio financiero de la cual se obtuvo 10000 dólares no reembolsables por parte de un proyecto del Estado, el cual se utilizó para la compra de equipos, materiales e insumos necesarios para brindar el servicio de alimentación del que se obtuvo una gran rentabilidad de 11282,47. Se recomienda la ejecución del proyecto, puesto que es de gran beneficio para la sociedad y de forma particular para las organizaciones de la Economía Popular y Solidaria.

Palabras claves: proyecto, organizaciones de la Economía Popular y Solidaria, centros infantiles, alimentación.

Ing. Jacqueline Carolina Sánchez Lunavictoria

DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

SUMMARY

This research work is entitled “Design of a reinforcement of food basket for provision of CIBV’S in the city of Riobamba, in the period 2015”. Good-living childhood centers are services of MIES administrated directly or by the means of agreements which take care about kids between 12 and 36 months of age with benefits like preventing health actions, healthy food, and education including family and community responsibility considering rights, inter-culturalism, and inter-generalization. It aims that Economía Popular y Solidaria gives food service to Childhood Centers. Primary and secondary information were collected from MIES and Economía Popular y Solidaria organizations through surveys, interviews, and observation. In the proactive framework and its researching basis the viability of the Project was determined according to the financial study which gave 10000 dollars non-reimbursable by a state project which was used to buy equipment, supplies, materials, and inputs needed to provide food service getting a great profitability of 11282,47. Executing this Project is recommended because it is a benefit for society and especially for Economía Popular y Solidaria organizations.

Key words: project, Economía Popular y Solidaria organizations, childhood centers, food.

INTRODUCCIÓN

En octubre del 2012, el Presidente Rafael Correa, declaró el desarrollo infantil de niños y niñas de 0 a 3 años de edad como política pública prioritaria de carácter universal, obligatorio y de calidad.

El objetivo de esta política es potenciar el desarrollo integral de los niños y niñas para la satisfacción de sus necesidades sociales efectivo-emocionales, culturales cognitivas y físicas en un entorno social, familiar y comunitario de afectividad y seguridad. El desarrollo infantil integral, hace referencia a un proceso intencionalmente organizado, que brinda a los niños/as de manera sistemática y equitativa, ambientes y experiencias variadas y estimulantes, que favorecen su aprendizaje y desarrollo integral, considerando sus contextos particulares

Los centros infantiles garantizan una infraestructura de primera calidad; con las mejores profesionales, con normas de seguridad muy rigurosas con equipamiento y materiales pedagógicos para su desarrollo, con espacios adecuados para que los niños/as aprendan, jueguen se alimenten y descansen; atienden de lunes a viernes en un horario de 7:00 am. a 16:00 pm con una educadora parvulario por cada diez niños con atención de 6 a 8 horas diarias; con servicios de alimentación que incluyen cuatro comidas al día.

En el estudio de mercado se determinó la factibilidad de aceptación que tiene los centros infantiles.

En el estudio técnico se estableció los materiales, herramientas e insumos necesarios para la elaboración de la comida, así como la forma que debe llevarse a cabo para la entrega de la alimentación

En el estudio financiero se comprobó la rentabilidad que tendrá la organización por el servicio prestado para lo cual existe un gran porcentaje de ganancia.

CAPÍTULO I: PROBLEMA

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES) es el responsable de la regulación de los servicios de Desarrollo Infantil Integral (DII) de niñas y niños menores de 3 años en los Centros Infantiles del Buen Vivir, para lo cual se han establecido políticas con enfoques de interculturalidad, género, e inclusión, garantía de los derechos encaminado a fortalecer la gestión en las áreas de: salud, higiene y nutrición, educación, protección infantil, participación familiar y comunitaria.

Los Centros Infantiles del Buen Vivir – CIBV´S- son servicios de atención ejecutados por el MIES, sea de administración directa o a través de convenios, dirigido a niñas y niños de 12 a 36 meses de edad, incluyen acciones de salud preventiva, alimentación saludable y educación, en corresponsabilidad con la familia y la comunidad y en articulación intersectorial; desde el enfoque de derechos, interculturalidad e intergeneracional.

La norma técnica se constituyó para los Centros Infantiles del Buen Vivir, de obligatorio cumplimiento, tiene el propósito de normalizar y estandarizar la prestación de servicios para el desarrollo integral de niñas y niños de 45 días a 36 meses de edad.

Uno de los estándares de la norma técnica establece que las unidades de atención de desarrollo infantil garantizan una alimentación saludable para la nutrición de las niñas y niños de acuerdo a la edad y el estado nutricional, de conformidad con las recomendaciones nutricionales diarias del Ministerio de Salud Pública (MSP).

El mayor problema es que dicha norma no está siendo aplicada de conformidad a lo establecido por prestadores de los servicios de alimentación, principalmente por no contar con los recursos técnicos y humanos, y sobre todo un modelo de gestión que articule los servicios de atención en los CIBV´S.

Cuando los prestadores de servicio no acatan con lo establecido en la norma o cronograma determinado, al momento de realizar una inspección y se percatan que no están cumpliendo, existen sanciones que pueden ocasionar despido, depende de la gravedad de la situación, para los responsables de cada centro y la persona o personas

responsables de la prestación del servicio, ya que cada cronograma o lo señalado en la técnica está aprobado por los responsables y técnicos de cada centro.

En la norma técnica establece que ningún centro infantil directo o con convenio pueden cocinar dentro de las aulas ya que pueden darse accidentes que afecten a la salud de los niños y educadoras.

Otros de los inconvenientes es que el servicio de alimentación están siendo ofertados por personas naturales la cual deberían ser privilegiados por organizaciones de la Economía Popular y Solidaria ya que el gobierno prioriza a estar organizaciones.

Formulación del problema

¿De qué manera el diseño de un proyecto permitirá consolidar el circuito de la canasta alimentaria en los CIBV'S del Cantón Riobamba, para el periodo 2015?

Delimitación del problema

La elaboración del proyecto de consolidación del circuito de la canasta alimentaria beneficiará a los niños de los CIBV'S (Centros Infantiles del Buen Vivir) del Cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para el periodo 2015.

1.2. JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA.

Siendo el desarrollo infantil competencia y responsabilidad del MIES y sobretodo política pública para la atención para niños y niñas de 0 a 3 años de edad, la adecuada alimentación y nutrición de niños y niñas; es un factor fundamental para alcanzar este gran propósito, por lo que la estrategia plantea garantizar el acceso a alimentos de calidad y en cantidades requeridas para su preparación a través de asociaciones de la economía popular y solidaria que presten sus servicios a los CIBV'S.

Es una estrategia dentro del circuito de alimento que busca proporcionar alimentación de calidad y en cantidad adecuada a niños y niñas de los CIBV'S.

Es necesario subrayar que para que la estrategia sea factible, el MIES establece a través de la norma técnica y convenios, la obligatoriedad de trabajar con la prestación de servicios y compra de alimentos, por medio de actores asociados de la Economía Popular y Solidaria.

Para esto, se articulará a productores agropecuarios de la Economía Popular y Solidaria y BDH (Bono de Desarrollo Humano) a centros de agregación de valor administrados con modelos asociativos, que cumplan su función de acopio, distribución y abastecimiento a demandas de alimentos públicos.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. Objetivo general

- Diseñar un proyecto, para la consolidación del circuito de la canasta alimentaria en los CIBV'S en el Cantón Riobamba, para el período 2015

1.3.2. Objetivos específicos

- Elaborar una aproximación teórica del tema que permita recopilar información para el desarrollo de la investigación.
- Realizar un análisis y diagnóstico del servicio de alimentación que brindan los CIBV'S de la ciudad de Riobamba a través de un estudio de mercado.
- Realizar un estudio técnico y financiero, que permita determinar los aspectos técnicos operativos necesarios así como la viabilidad y rentabilidad del proyecto

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. ANTECEDENTES HISTÓRICOS

2.1.1. Los Centros Infantiles del Buen Vivir – CIBV’S.

Son servicios de atención ejecutados por el MIES, sea de administración directa o a través de convenios, dirigido a niñas y niños de 12 a 36 meses de edad, incluyen acciones de salud preventiva, alimentación saludable y educación, en corresponsabilidad con la familia y la comunidad y en articulación intersectorial; desde el enfoque de derechos, interculturalidad e intergeneracional.

Es un CIBV’S la cobertura mínima es de 40 niñas y niños; operan durante todo el año, con un receso de 15 días en las épocas de vacaciones escolares del ciclo sierra y costa respectivamente, en coordinación con la Subsecretaría de Desarrollo Integral.

2.1.2. Instrumentos de medición del Desarrollo Infantil

En primer lugar para determinar cuáles son los mejores instrumentos de medición es necesario conocer qué se desea medir. Desde este punto de vista, (Fernald, 2009), señalan que los principales dominios para evaluación de programas de desarrollo infantil son:

1. Habilidades cognitivas.

Incluyen la resolución de problemas, habilidades analíticas y de memoria, además de un entendimiento previo de matemáticas. El desarrollo cognitivo en la primera infancia depende del ambiente en el que crece y de la relación con quienes lo cuidan.

2. Desarrollo ejecutivo.

Se refiere a la capacidad de reacción y resolución de problemas ante una nueva situación o estímulo. Puede considerarse como una sub-categoría del desarrollo cognitivo.

3. Desarrollo de lenguaje.

Incluye las habilidades para comunicarse como las primeras palabras, señalar y lenguaje gestual en los 2 primeros años; posteriormente se refiere al entendimiento de las palabras, la capacidad para contar historias e identificación de letras.

4. Desarrollo motor.

Implica la adquisición de nuevos movimientos para la movilidad individual, por ejemplo la capacidad para caminar; está determinado por la maduración del cerebro y el área neuromuscular.

2.1.3. Historia de los Centros Infantiles del Buen Vivir (CIBV'S)

Antes que los CIBV'S pasen a formar parte del MIES habían otras entidades ejecutoras. Habían varios programas que se dedicaban al cuidado y protección de los niños, a continuación se dan a conocer los diferentes programas:

Tabla 1: Historia de los CIBV'S

PROGRAMA 1	PROGRAMA 2	PROGRAMA 3	PROGRAMA 4
Patronato Nacional del Niño (PANI)	Operación de Rescate Infantil (ORI)	Programa Nuestros Niños (PNN)	Dirección de Atención Integral de Niños y Adolescentes DAINA
Instituto Nacional de la Niñez y la Familia INNFA (privado)		Luego paso a formar parte del FODI	Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES)

Fuente: Ministerio de Inclusión Económica y Social

Elaborado por: La autora

Luego todos estos programas pasaron a formar parte de un solo programa el INFA Público (INNFA Privado, ORI, FODI y DAINA)

En el año 2008 en el INFA Público paso a formar parte de una solo entidad el MIES, quien hasta la actualidad está a cargo de la administración y brindar el apoyo necesario para el bienestar de los CIBV'S.

2.1.3.1. Historia del Instituto Nacional de la Niñez y la Familia (INNFA Privado)

El 29 de septiembre de 1960, mediante Decreto Ejecutivo No. 175, el entonces presidente de la República, Dr. José María Velasco Ibarra, aprobó el primer Estatuto de la Fundación del Patronato Nacional del Niño en el Ecuador.

Como primer logro de ese periodo fue la donación de la hacienda "Santo Domingo" en Conocoto, para la construcción de la "Ciudad del Niño", modelo que Doña Corina Parral de Velasco Ibarra trajo desde Argentina.

En agosto de 1979 asumió la presidencia del Patronato Doña Martha Bucaram de Roldós. A partir de allí se desarrollaron niveles de coordinación con varios ministerios y organismos privados de desarrollo infantil, a través del Cenain, organismo que recomendó la creación del Instituto Ecuatoriano del Niño.

El 13 de junio de 1980 se aprobó el nuevo estatuto con el cambio de denominación, llamándose desde esa fecha Instituto Nacional del Niño y la Familia (INNFA), instrumento que incorpora la noción de planificación y evaluación de las actividades institucionales. En esa fecha el voluntariado registró 42 filiales.¹

2.1.3.2. ORI (Operación de Rescate Infantil)

Tiene como modalidad de atención los Centros Comunitarios de Desarrollo Infantil (CCODI), los mismos que funcionan desde la creación de la institución. Esta modalidad de atención corresponde a un *sistema de atención no convencional* de cuidado diario de los niños/as menores de 6 años, en que se da la atención de lunes a viernes (8 horas diarias) con el apoyo de madres comunitarias, las que han sido preseleccionadas por la comunidad y capacitadas por la institución, la atención que se realiza se da en las áreas:

¹Diario La Hora. (29 de Septiembre de 2004). *El INNFA cumple 44 años junto a la niñez ecuatoriana.*

Obtenido de Diario La Hora: http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1000277040/-1/El_INNFA_cumple_44_a%C3%B1os_junto_a_la_ni%C3%B1ez_ecuatoriana.html

Salud Preventiva.

Tiene relación con la higiene y el aseo personal de los niños/as, (se capacita a las madres comunitarias para que practiquen y enseñen el lavado de las manos, uso del baño y cepillado de los dientes). Seguimiento a procesos de vacunación.

Nutrición y Alimentación.

Incluye la vigilancia alimentaria (identificación y planificación de la utilización, combinación y preparación de alimentos de acuerdo a los requerimientos nutricionales del niño/a, el presupuesto asignado y la contribución que hace la comunidad y vigilancia nutricional (a través del proceso de toma de datos antropométricos que consiste en la medición del peso y talla con relación a la edad de los niños/as asistentes a los Centros). Esta información permite establecer una evaluación de la situación nutricional y crecimiento del niño/a atendido.

Desarrollo Sico-Socio-efectivo.

Vinculado a un proceso integral de superación de habilidades sensoriales, motrices, verbales, socio afectivas y compositivas del niño/a en relación a su edad; capacitación al personal comunitario en actividades que propicien el desarrollo de destrezas.

Administración de los centros.

Administración correcta de los recursos económicos que entrega el ORI, control de la gestión diría de las madres comunitarias, preparación de los alimentos, cuidado y custodia de los bienes entregados al Centro.

Bajo la modalidad de los Centros Comunitarios de Desarrollo Infantil (CCDI), el Ori financia: la alimentación de los niños/as asistentes al CCDI; la adquisición de material fungible; material de estimulación; y bonificación y alimentación de las madres comunitarias.

El Programa Operación Rescate infantil opera con recursos provenientes del Presupuesto General del Estado, que transfiere directamente a las cuentas de las organizaciones encargadas de los CCDI. Cabe señalar, la importancia de la contraparte

local, pues la comunidad hace una gran contribución para complementar el servicio de atención infantil.

Los beneficiarios directos.

Son niños/as menores de 6 años, que carecen de atención y cuidado, que se encuentran en riesgo de desnutrición, que viven en entornos insalubres y están expuestos a enfermedades, que tienen limitación de estímulos en el entorno familiar.

Son los padres de familia que no tienen un lugar adecuado para la protección de sus hijos, o que tienen condiciones de trabajo que limitan el desarrollo integral de los niños, así como comunidades con alto índice de necesidades insatisfechas.

Seguimiento de los CCDI.

En cuanto al seguimiento, los supervisores visitan cada centro al menos 1 vez quincenalmente, se aplican instrumentos, conforme a las áreas predefinidas: salud preventiva, nutrición, alimentación y desarrollo Sico-socio-efectivo.

Componente Educación Inicial.

(Potenciación del desarrollo de los niños/as en las áreas motriz fina, motriz gruesa, lenguaje, efectiva, social); los instrumentos que se emplean son: ficha de planificación mensual de actividades, ficha de rutina diaria, ficha de entrega recepción de material para educación inicial.

Componente Nutrición.

Los instrumentos que se aplican son: programación semanal del menú, estimativo semanal, guía de compras.²

2.1.3.3. Programa Nuestros Niños (PNN).

Debido a la baja cobertura de atención infantil, así como a la falta de procedimientos y metodologías comunes para las instituciones de infancia, en 1.999 surge el Programa

²Rocio Gabilanes Reyes. (Enero de 2008). *Sistemas de atención infantil en el Ecuador*. Obtenido de

Programa Operación Rescate Infantil Programa Nuestros Niños:

file:///C:/Users/Master/Downloads/LFlacso-Gavilanes.pdf

Nuestros Niños; el mismo, que en un primer momento, tuvo resistencia por parte de las otras instituciones de infancia (INNFA, ORI y PRONEPE), pero luego se constituyó en un soporte técnico y financiero para estas instituciones. El Programa Nuestros Niños, implemento un nuevo mecanismo de asignación de recursos para la atención infantil a través de la Subasta de recursos (“Asignación competitiva de recursos”) en que se incorporaba criterios de mercado y que difería del sistema tradicional de atención, que hasta ese momento se venía ejecutando por las instituciones de infancia en el país, que consistía en dar atención a niños/as menores de 6 años en centros de desarrollo infantil en jornadas de 8 horas diarias de lunes a viernes.

Respecto al concurso para el diseño de nuevas modalidades de atención, se seleccionaron 4, las mismas que fueron aplicadas en el PNN, y que tenían diferente funcionamiento y costos.

Mediante la diversificación de las modalidades de atención, se daba la oportunidad de responder a las necesidades particulares de determinados grupos poblacionales conforme a las condiciones socio-culturales de cada zona. Cabe señalar que todas las modalidades de atención requerían de ciertas condiciones básicas de funcionamiento en que se establecía el cumplimiento de estándares mínimos de calidad.

Para la selección de estas modalidades se requería de procesos de participación social en que se escogía la modalidad de atención, conforme las necesidades y problemas que tenía el barrio o comunidad.

Las modalidades de atención:

- **Creciendo con Nuestros Hijos (CNH).**

Alternativa de educación no formal en que se daba atención directa de hogares a niños de 0 a 2 años, trabajo en grupo para los niños de 3 a 6 años con la participación de la familia; bajo las temáticas: crianza, atención, protección, estimulación y efecto; la asesoría era de 1 hora a la semana (4 horas al mes).

- **Círculos de Recreación y Aprendizaje (CRA).**

Espacios alternativos de encuentro en comunidades barriales urbanas y rurales, donde se realizaba trabajo educativo y recreativo con grupo de niños de 3 a 6 años, se mantenía reuniones dos veces por semana en jornadas de dos a cuatro horas (16 horas al mes).

- **Wawakamayuj wasi (WKW) (Casa de cuidado del Niño).**

Modalidad enfocada a niños y niñas indígenas, que trataban de rescatar prácticas de crianza ancestrales, en un contexto de participación familiar y comunitaria. Se presentaba en dos formas, la primera similar a la modalidad Creciendo con Nuestros Hijos (4 horas al mes) y la segunda similar a la modalidad Centros Integrados de Desarrollo Infantil (16 horas al mes).

- **Centros Integrados de Desarrollo Infantil (CIDI).**

Esta modalidad está orientada a niños/as menores de 6 años, hijos de mujeres que trabajan, que viven en sectores rurales y urbanos en los niveles 7 y 10 de pobreza, o que presentan algún tipo de discapacidad, “esta modalidad debe atender básicamente a niñas y niños que, por la situación económica, condiciones de vida y trabajo de la familia, no puedan ser cuidados en sus casas o requieran de apoyo nutricional diario”. En los centros de cuidados se aplica una metodología de atención integral bajo tres servicios: salud, nutrición y educación.

En el CIDI, dentro del servicio nutricional, los niños/as reciben colación y almuerzo, y dentro del servicio de salud, la Organización Ejecutora debe establecer los contactos necesarios con los agentes de salud locales, para que realicen una visita al mes donde se controle el crecimiento de los niños, los procesos de vacunación, el control y prevención de enfermedades y se realizan chequeos dentales.

La modalidad que mantuvo un mayor peso durante la vida del Programa Nuestros Niños fue “Creciendo con Nuestros Hijos” (CNH), llegado en el años 2005 al 68%, seguida de la modalidad “Círculos de Recreación y Aprendizaje” (CRA). Estas modalidades eran las más baratas que ofrecía el PNN, de tal manera que si bien se dio un aumento de

cobertura de atención, ésta se hizo en las modalidades que presentaban los costos más bajos.³

2.1.4. Situación de Desarrollo Infantil Integral MIES-INFA.

En el año 2008 a través del decreto Ejecutivo 1170 se crea el Instituto de la Niñez y la Familia – INFA, como entidad de derecho público adscrita al Ministerio de Inclusión Económica y Social – MIES, institución que fusionó a los diferentes organismos que trabajan el desarrollo infantil de manera diferenciada y con criterio propio en el país, estas fueron: Operación Rescate Infantil (ORI), Fondo de Desarrollo Infantil (FODI), Instituto de la Niñez y la Familia (INNFA) y la Dirección de Atención Integral de Niños y Adolescentes (DAINA). Entre los problemas que se pretendía resolver con esta fusión trascendental para el desarrollo infantil encontramos:

- Historia dispersa y duplicación de acciones y recursos.
- Débil articulación de la política pública.
- Débil articulación intersectorial en desarrollo infantil.
- Falta de propuesta de transición para integración de programas a la nueva institucionalidad pública.
- Inexistencia de un modelo de gestión articulado para actuar en el territorio.

Es así que el MIES – INFA Público inicia el proceso de conceptualización del Desarrollo Infantil y la Educación Inicial con el objeto de delimitar las competencias del MIES – INFA Público y del Ministerio de Educación, así como un proceso de revisión y fortalecimiento de su modelo de atención para mejorar la calidad de los servicios.

El INFA Público centra su gestión en dar continuidad al funcionamiento de los servicios de desarrollo infantil que atiende en su mayoría a niños y niñas en situación de alta vulnerabilidad a través de los Centros Infantiles del Buen Vivir (CIBV´S) y del servicio Creciendo con Nuestros Hijos (CNH). En octubre del año 2012 el Economista Rafael Correa, Presidente Constitucional del Ecuador, decreta al Desarrollo Infantil Integral

³Rocio Gabilanes Reyes. (Enero de 2008). *Sistemas de atención infantil en el Ecuador*. Obtenido de Programa Operación Rescate Infantil Programa Nuestros Niños:
file:///C:/Users/Master/Downloads/LFlacso-Gavilanes.pdf

como Política Pública de Estado con carácter prioritaria para todos los niños y niñas en el país.

El MIES-INFA Público entonces ejecuta algunas líneas estratégicas como:

- Establecer la Estrategia de Planificación Territorial para determinar oferta, demanda y reorganización de los servicios del MIES-INFA Público.
- Recuperar el rol de planificación, control y evaluación en cada uno de los distritos.
- Establecer un sistema de capacitación y asistencia técnica.
- Ordenar la relación con organizaciones ejecutoras y avanzar progresivamente en el mejoramiento de las condiciones laborales del personal voluntario de la comunidad.

Para operativizar estas líneas estratégicas, el MIES-INFA Público a partir de enero del 2011 y a través de su Programa de Desarrollo Infantil y con el propósito de superar las limitaciones evidenciadas en la prestación de sus servicios, propone mantener solamente las modalidades de desarrollo infantil “Centros Infantiles del Buen Vivir” (CIBV’S) y “Creciendo con Nuestros Hijos” (CNH) y crear un nuevo modelo de atención unificado y de aplicación general para las modalidades de desarrollo infantil, públicas y privadas. Las características de este nuevo modelo son las siguientes:

- Ejecutar las dos modalidades CIBV’S y CNH con los componentes de: cuidado diario, salud, nutrición, educación inicial, recreación y educación familiar.
- Realizar la transferencia de recursos a través de la suscripción de convenios de adhesión con entidades ejecutoras como los GADS, ONGS, organizaciones comunitarias, pero priorizando a los Gobiernos Autónomos Descentralizados. Directamente el MIES-INFA Público a través de equipos distritales de desarrollo infantil.
- Ejecutar los servicios de manera desconcentrada en los distritos y con una amplia participación de las organizaciones, instituciones del Estado, de las promotoras comunitarias de los servicios del MIES-INFA Público, para garantizar que las niñas y niños sean atendidas por el Estado oportunamente. Esto implicaría la articulación especialmente con el Programa Aliméntate Ecuador del MIES en el componente nutricional en el marco de la rectoría del

MSP, con el MINEDUC quien define las políticas, el currículo y los estándares de calidad del componente de educación inicial y con el MSP, institución que define las políticas, los protocolos e instrumentos del componente de salud.

- Continuar con procesos de capacitación de Familias a través de las Escuelas Tejiendo el Buen Vivir.⁴

2.1.5. Historia del Centro Infantil “Gotitas de Dulzura”.

En vista de la necesidad de las familias receptoras y como era un lugar estratégico se vio la posibilidad de que se cree un Centro de Atención Infantil de una manera rápida en el período del Coronel Lucio Gutiérrez.

En el espacio donde se encuentra ubicado el centro infantil antes era bodegas y se hizo adecuaciones e instalaciones gracias al presupuesto del Estado.

El Centro Infantil viene funcionando desde el año 2004, la cual estaban a cargo comités de padres de familia hasta el año 2011 bajo la asistencia del INFFA privado para luego pasar a comités de segundo grado, las cuales son organizaciones más fortalecidas y que les permitía tener una posición jurídica la cual era una fortaleza para la entrega bienes y puedan manejar de mejor manera el presupuesto dado por el estado. En el año 2007 pasaron a formar parte del INFA Público, por ello se conformaron organizaciones de padres de familia llamados “Comité de Familias Gotitas de Dulzura” la cual fue gerenciado hasta que el centro pasó a cargo de la Fundación el Paraíso hasta el año 2013.

Posteriormente en el año 2014 el ministerio asumió la asistencia directa de este Centro Infantil.

2.1.6. Historia del centro infantil Francisco Chiriboga

En Quito, a los 18 días del mes de febrero del año de 1.936 y siendo Jefe Supremo el Sr. Federico Páez y ante la insistente solicitud de la Sociedad Protectora de la Infancia de la

⁴Ministerio de Inclusión Económica y Social. (2013). *Modelo de gestión de desarrollo infantil integral*.

Obtenido de Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral: <http://www.inclusion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/Modelo-de-Gesti%C3%B3n-DII.pdf>

ciudad de Riobamba se expidió el siguiente decreto; mediante el cual se crea la Casa Cuna #6, anexa al Hospital de esta ciudad.

Decreta:

Art. 1 de la partida 9012, “Imprevistos Generales” del Presupuesto Nacional Vigente, la entidad de seis mil sucres.

Art. 2 la cuna indicada en el artículo anterior, la solicitará el Oficial Pagador Provincial de Chimborazo y la entregará a la Tesorera de la Sociedad Protectora de la Infancia, para que sea invertida en la instalación y funcionamiento de la Casa Cuna en la ciudad de Riobamba.

Art. 3 de la ejecución de este Decreto se encarga Ministros de Gobierno, Asistencia Pública y de Hacienda.

Dado en el Palacio Nacional, en Quito a los 18 días del mes de Febrero de 1.936.

Con este Decreto y luego de los trámites necesarios para su establecimiento y organización la Casa Cuna se inauguró el 11 de Noviembre del mismo año bajo la dirección del Dr. Domínguez profesional que colaboró por algún tiempo en el desarrollo de esta institución, pocos son los datos que luego de una difícil investigación se ha podido recopilar para poder iniciar esta trayectoria.

Debemos indicar que el Dr. Domínguez gestionó para que la Casa Cuna quede bajo la dirección de las Madres de la Caridad ya que como estaba anexada al Hospital, ellos estaban a cargo de esta institución, el resto fueron civiles que con un sueldo mínimo se dedicaron a la protección de los niños que acudían a recibir este servicio.

Un año después y como necesidad para organizar y vigilar el funcionamiento de las mismas se dictó la primera Ley Orgánica de Hogares de Protección el día 28 de noviembre de 1.937 en el que el Gobierno del Gral. Alberto Eusiquez, quedando las Casas Cunas terminadas en cuanto al:

Título I Art. 1 (de normas Generales).

Todos los establecimientos destinados a la protección y educación de los niños y adolescentes se agrupan bajo la denominación genérica de Hogares de Protección Social, quedando subordinados al Ministerio de Prevención Social.

Título II – Capítulo I: Las Casas Cunas son instituciones de Protección de Menores que tienen por objeto atender a los niños de 1 día a 3 años de edad que, circunstancias imprevistas y de orden social, se hallan impedidos de vivir sus vidas familiares ordinarias.

Art. 2 para la satisfacción de sus fines, las Casas Cunas estarán en ambiente que regulen las funciones vitales de los niños y constituya una garantía para su salud.

Con leyes que abalicen el buen funcionamiento de este servicio, la vida de cada una de nuestras instituciones a lo largo y ancho del país, se fuero formando y visualizando, la nuestra que en sus primeros años funcionó en un pabellón del Hospital General y bajo la diligencia y dirección de las Madres de la Caridad, Reverenda Madre Ana María Montalvo hasta el año 1.963 y en el año 1.964 la Reverenda Madre Caicedo y otras madres que ayudaron a esta institución.

En el año 1.964 se retiran las Madres y la Casa Cuna bajo la administración del Ministerio de Trabajo y Bienestar Social salieron del Hospital y se asentaron en la casa del Dr. Juan Chiriboga bajo la administración de la Sra. Gallegos de Valdivieso quien permaneció 2 años en la administración; sustituyéndola la Sra. Alicia Ordoñez de Chávez hasta el año 1.972 en cual deciden realizar un consenso de merecimiento para efectuar el cambio del personal de esta institución.

2.1.7. Estado nutricional de la población preescolar (de 0 a 60 meses)

El retardo en talla (desnutrición crónica) ha registrado una disminución modesta a lo largo de casi un cuarto de siglo, al pasar de 40,2%, en 1986, a 25,3% en 2012, es decir, una disminución absoluta de 15 puntos porcentuales en 26 años.

Las prevalencias de sobrepeso y obesidad han aumentado de 4,2%, en 1986, a 8,6%, en 2012, es decir, que en el mismo período de 26 años se ha duplicado la proporción de niños con sobrepeso. Estos datos revelan que en el país coexisten los problemas de

déficit y exceso nutricional, evidenciando la doble carga de la malnutrición como nuevo perfil epidemiológico del Ecuador.

Existe un gran riesgo de sobrepeso (nacional: 21,6%). Al estratificar esta información por sexo se estima que los niños (23,4%) tienen mayor riesgo de presentar sobrepeso que las niñas (19,7%).⁵

2.1.8. Economía Popular y Solidaria

Es la forma de organización económica, donde sus integrantes, individual o colectivamente, organizan y desarrollan procesos de producción, intercambio, comercialización, financiamiento y consumo de bienes y servicios, para satisfacer necesidades y generar ingresos, basadas en relaciones de solidaridad, cooperación y reciprocidad, privilegiando al trabajo y al ser humano como sujeto y fin de su actividad, orientada al Buen Vivir, en armonía con la naturaleza, por sobre la apropiación, el lucro y la acumulación de capital.

2.1.8.1. ¿Cuáles son los principios de la Economía Popular y Solidaria?

Entre los principios de la Economía Popular y Solidaria establecidos en la ley se destacan:(Encuesta Nacional de Salud y Nutrición, 2013)

- La búsqueda del Buen Vivir y el bienestar común.
- La prelación del trabajo sobre el capital y de los intereses colectivos sobre los individuales.
- El comercio justo y el comercio ético y responsable.
- La equidad de género.
- El respeto a la identidad cultural.
- La autogestión.
- La responsabilidad social y ambiental.

⁵Encuesta Nacional de Salud y Nutrición. (2013). Obtenido de Ensanut-ECU 2011 - 2013:

https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=4&cad=rja&uact=8&ved=0CC4QFjAD&url=http%3A%2F%2Fwww.unicef.org%2Fecuador%2FENSANUT_2011-2013_tomo_1.pdf&ei=PZ_7VJWwLoKfggSuslCQBg&usg=AFQjCNERgNOeMAgrWHKyH8GMSrYxe1jEHg&sig2=3FCovtVgO9czuGVi

- La solidaridad y rendición de cuentas.
- La distribución equitativa y solidaria de los excedentes.

2.1.8.2. ¿Cuáles son las formas organizativas de la Economía Popular y Solidaria?

La ley reconoce como formas de organización de la Economía Popular y Solidaria al sector comunitario, sector asociativo, sector cooperativo (relacionado con producción, consumo, vivienda, ahorro y crédito, y de servicios) y a las unidades económicas y populares.⁶

2.2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.2.1. Proyecto

Un proyecto es la búsqueda de una solución inteligente al planteamiento de un problema, la cual tiene a resolver una necesidad humana”. En este sentido puede haber diferentes ideas, inversiones de montos distintos, tecnología y metodologías con diverso enfoque, pero todas ellas destinadas a satisfacer las necesidades del ser humano en todas sus facetas, como puede ser: alimentación, salud, ambiente, cultura, etcétera.(Baca Urbina, 2010)

2.2.2. La evaluación de proyectos como un proceso y sus alcances

En este estudio de evaluación de proyectos se distinguen tres niveles de profundidad.

Al más simple se lo llama perfil, gran visión o identificación de la idea, inicia con una idea basada en el juicio común y en términos monetarios, sólo presenta cálculos globales.

El siguiente nivel se denomina estudio de pre factibilidad o anteproyecto. Profundiza en la investigación de mercado, detalla la tecnología a emplear, determina los costos totales y la rentabilidad económica y es la base para que los inversionistas tomen una decisión.

⁶Ministerio Coordinador de Desarrollo Social. (14 de Abril de 2011). *Economía Popular y Solidaria*.

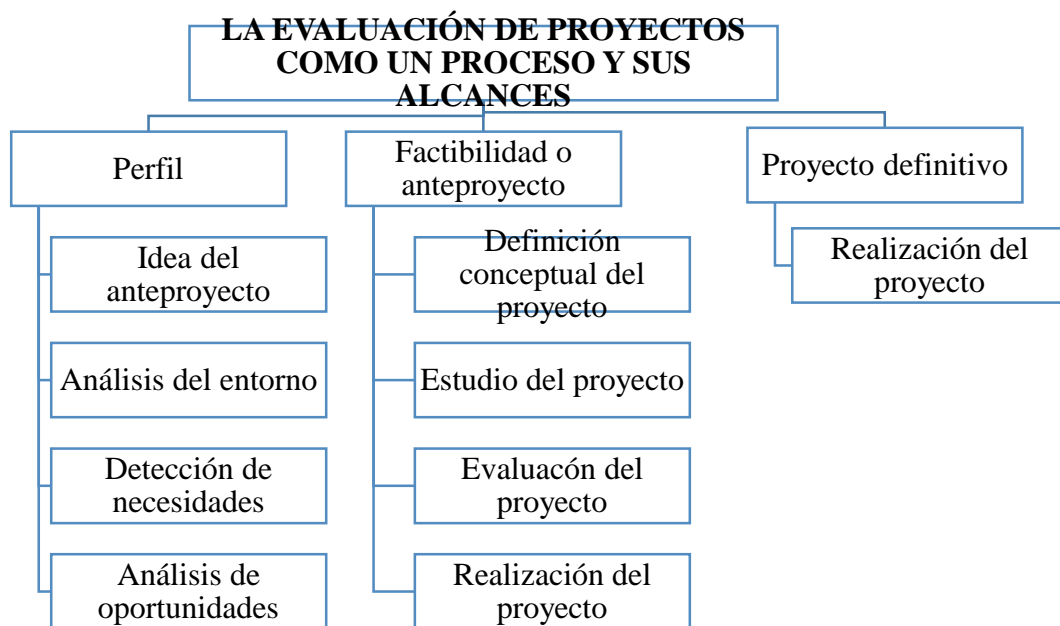
Obtenido de <http://www.desarrollosocial.gob.ec/economia-popular-y-solidaria/>

En el nivel más profundo y final es conocido como proyecto definitivo. Contiene la información del anteproyecto más los canales de comercialización para el producto, contratos de venta, actualización de las cotizaciones de la inversión y presenta planos arquitectónicos. (Baca Urbina, 2010, pág. 5)

Es muy importante seguir estos tres niveles de manera ordenada para que el proyecto pueda ser un éxito o saber si no es factible, de esta manera se ahorra tiempo y dinero.

Las ideas a sugerir son esenciales ya que de eso depende si el producto o servicio a ofertar será acogido por el mercado. Por este motivo es muy importante ser únicos, buscar el lugar indicado, tener visión a futuro y sobre todo buscar la satisfacción del cliente.

Tabla 2: Proceso de la evaluación de proyectos



Fuente: Evaluación de proyectos
Elaborado por: Baca Urbina

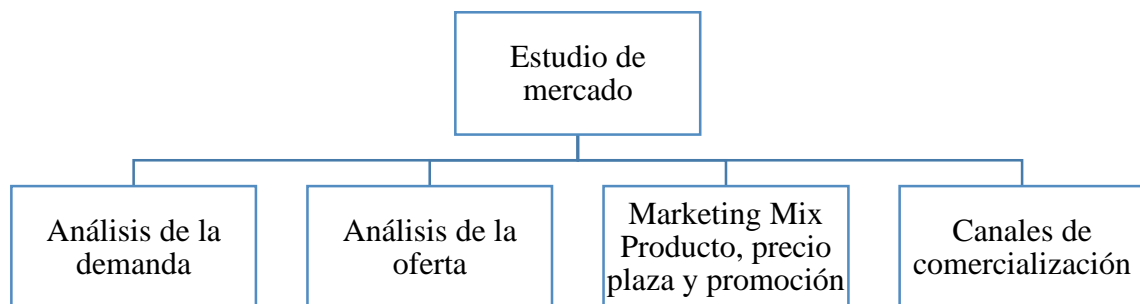
2.2.3. Fases del proyecto

2.2.3.1. Estudio de mercado

Se denomina a la primera parte del proyecto de la investigación formal del estudio. Consta de la determinación y cuantificación de la demanda y la oferta, el análisis de los precios y el estudio de la comercialización.

Aunque la cuantificación de la oferta y la demanda pueda obtenerse fácilmente de fuentes de información secundarias de algunos productos, siempre es recomendable la investigación de las fuentes primarias, ya que proporcionan información directa, actualizada y mucho más confiable que cualquier otra fuente de datos. El objetivo general de esta investigación es verificar la posibilidad real de penetración del producto en un mercado determinado. (Baca Urbina, 2010, pág. 7)

Tabla 3: Componentes del estudio de mercado



Fuente: Como elaborar proyectos de inversión

Elaborado por: Byron Lara Dávila

2.2.3.2. Estudio técnico

Presenta la determinación del tamaño óptimo de la planta, determinación de la localización óptima de la planta, la ingeniería del proyecto, y el análisis organizativo, administrativo y legal. (Baca Urbina, 2010, pág. 7)

- **Tamaño del proyecto**

El tamaño de un proyecto se puede definir como la capacidad de producción de un bien o servicio en un período de producción, en una jornada de trabajo normal o un tiempo determinado que puede ser un mes o un año.

- **Tamaño óptimo**

El tamaño óptimo es el que permite alcanzar los objetivos establecidos en el diseño del proyecto y que además en la fase de operación demuestran también ser los adecuados. (Lara Dávila, 2011, pág. 112)

- **Determinación de la localización óptima del proyecto**

Es necesario tomar en cuenta no solo factores cuantitativos, como los costos de transporte de materia prima y del producto determinado, sino también los factores cualitativos, tales como apoyos fiscales, el clima, la actitud de la comunidad y otros. Recuerde que los análisis deben ser integrales, si se realizan desde un solo punto de vista conducirán a resultados poco satisfactorios.

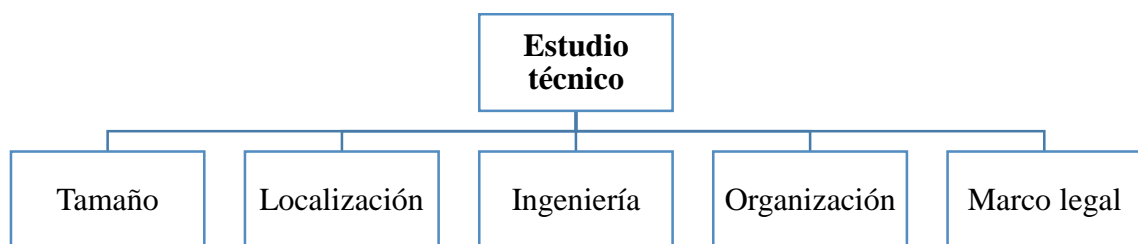
- **Ingeniería del proyecto**

En términos técnicos, existen diversos procesos productivos opcionales, que son los muy automatizados y los manuales. La elección de algunos dependerá en gran parte de la disponibilidad del capital. En esta misma parte se engloban otros estudios, como el análisis y la selección de los equipos necesarios, dada la tecnología elegida; la distribución física de tales equipos en la planta, así como la propuesta de la distribución general, en la que se calculan todas y cada una de las áreas que formarán la empresa.

- **Organizativo, administrativo y legal.**

Estos aspectos no se realizan con profundidad en los estudios de factibilidad. Esto se debe a que son considerados aspectos que por su importancia y delicadeza merecen ser tratados a fondo en la etapa de proyecto definitivo. (Baca Urbina, 2010, pág. 7)

Tabla 4: Componentes del estudio de técnico



Fuente: Como elaborar proyectos de inversión

Elaborado por: Byron Lara Dávila

2.2.3.3. Estudio económico

Su objetivo es ordenar y sistematizar la información de carácter monetario que proporcionan las etapas anteriores y elaborar los cuadros analíticos que sirven de base para la evaluación económica.

Comienza con la determinación de los costos totales y de la inversión inicial a partir de los estudios de ingeniería, ya que estos costos dependen de la tecnología seleccionada. Continúa con la determinación de la depreciación y amortización de toda la inversión inicial.

Otro de sus puntos importantes es el cálculo del capital de trabajo, que aunque también es parte de la inversión inicial, no está sujeto a depreciación ni amortización, dada su naturaleza líquida.

Los aspectos que sirven de base para la siguiente etapa, que es la evaluación económica, son la determinación de la tasa de rendimiento mínima aceptable y el cálculo de los flujos netos de efectivo.

Cuando se habla de financiamiento es necesario mostrar cómo funciona y cómo se aplica en el estado de resultados, pues modifica los flujos netos de efectivo. De esta forma se selecciona un plan de financiamiento, y se muestra el cálculo tanto en la forma de pagar intereses como en el pago del capital.

Asimismo, es interesante incluir en esta parte el cálculo de la cantidad mínima económica que se producirá, llamado *punto de equilibrio*. Aunque no es una técnica de evaluación, debido a las desventajas metodológicas que presenta, si es un punto de referencia importante para una empresa productiva la determinación del nivel de producción en el que los costos totales igualan a los ingresos totales.

2.2.3.4. Evaluación económica

Describe los métodos actuales de evaluación que toman en cuenta el valor del dinero a través del tiempo, como son la tasa interna de rendimiento y el valor presente neto; se anotan sus limitaciones de aplicación y se compara con métodos contables de evaluación que no toman en cuenta el valor del dinero a través del tiempo, y en ambos se muestra su aplicación práctica.

Esta parte es muy importante, pues es la que al final permite decidir la implantación del proyecto. Normalmente no se encuentran problemas en relación con el mercado o la tecnología disponible que se empleará en la fabricación del producto; por tanto, la decisión de inversión casi siempre recae en la evaluación económica.

Ahí radica su importancia. Por eso, los métodos y los conceptos aplicados deben ser claros y convincentes para el inversionista.

2.2.3.5. Análisis y administración de riesgos.

La ventaja de este concepto es que puede aplicarse en economías inestables, a diferencia de otros enfoques de aplicación más restringida. El resultado de una evaluación económica tradicional no permite prever el riesgo de una posible bancarrota a corto o mediano plazo, lo que sí es posible con esta perspectiva de análisis.

El enfoque que aquí se presenta se llama *analítico-administrativo* porque no solo cuantifica de cierta forma el riesgo, sino que, mediante su administración, previene la quiebra de la inversión hecha al anticipar la situación para evitarla.

Por último, en cualquier proyecto debe haber una conclusión general, en la que se declare abierta y francamente cuáles son las bases cuantitativas que orillan a tomar la decisión de inversión en el proyecto estudiado. (Baca Urbina, 2010, págs. 7,8,9)

2.2.4. Tipos de proyectos

Existen diferentes tipos de proyectos, cada uno se dirige a solucionar determinadas barreras al desarrollo, y tiene costos y beneficios específicos asociados, así:

2.2.4.1. De acuerdo a su naturaleza:

Dependientes.

Son los proyectos que para ser realizados requieren que se haga otra inversión. Por ejemplo, el sistema de enfriamiento de la leche en un depósito depende de que se construya el depósito depende de que se construya el depósito, mientras que este último necesita del sistema de enfriamiento para funcionar adecuadamente. En este caso, se habla de proyectos *complementarios* y se seleccionan en conjunto.

Independientes.

Son los proyectos que se pueden realizar sin depender ni efectuar ni ser efectuados por otro proyecto.

Mutuamente excluyente.

Son proyectos operacionales donde aceptar uno impide que no se haga el otro, o lo hace innecesario. Por ejemplo, adoptar el sistema de siembra directa hace innecesaria la inversión en maquinaria tradicional.

2.2.4.2. De acuerdo al área que pertenece:

Productivos.

Los que utilizan recursos para producir bienes orientados al consumo intermedio o final (proyectos de producción agrícola, ganadera, forestal, etc.)

De infraestructura económica.

Los que generan obras que facilitan el desarrollo de futuras actividades (caminos, diques, canales de riego, electrificación y telefonía, etc.)

De infraestructura social.

Los que se dirigen a solucionar limitantes que afectan el rendimiento de la mano de obra, tales como deficiencias en educación, salud, provisión de agua potable y para riego, telefonía, etc.

De regulación y fortalecimiento de mercados.

Son los proyectos que apuntan a clarificar y normalizar las reglas de juego de los mercados o para fortalecer el marco jurídico donde se desenvuelvan las actividades productivas. Por ejemplo, los proyectos de saneamiento de títulos de propiedad.

De apoyo de base.

Aquellos dirigidos a apoyar a los proyectos de las tipologías anteriores, son proyectos de asistencia, por ejemplo, de capacitación, asistencia técnica, alfabetización, vacunación, etc., y estudios básicos para diagnóstico e identificación de proyectos.

2.2.4.3. De acuerdo al fin buscando:

Proyectos de inversión privada.

En este caso el fin de proyecto es lograr una rentabilidad económica financiera, de tal modo que permita recuperar la inversión de capital puesta por la empresa o inversionistas diversos en la ejecución del proyecto.

Proyectos de inversión pública.

En este tipo de proyectos el Estado es el inversionista que coloca sus recursos para la ejecución del mismo. El estado tiene como fin el bienestar social, de modo que la rentabilidad del proyecto no solo es económica, sino también el impacto que el proyecto genera en la mejora del bienestar social en el grupo beneficiado o en la zona o en la zona de ejecución.

Proyectos de inversión social.

Un proyecto social sigue el único fin de generar un impacto en el bienestar social. Generalmente, en estos proyectos no se miden el retorno económico; es más importante medir la sostenibilidad fuera del proyecto, es decir, si los beneficiarios pueden seguir generando beneficios a la sociedad, aun cuando acabe el periodo de ejecución del proyecto.

2.2.4.4. Una clasificación de proyectos privados se puede establecer en función del impacto en la empresa.

Creación de nuevas unidades de negocios o empresas.

En este caso un proyecto se refiere a la creación de un nuevo producto o servicio. Estos proyectos típicos tienen flujos de ingresos o costos. Asimismo, tienen una inversión que permiten iniciar la producción del nuevo bien o servicio evaluándose la rentabilidad del producto.

Cambios en las unidades de negocios existentes.

En este tipo de proyectos no se crean ningún producto o servicio; simplemente se hacen cambios en las líneas de producción. Estos cambios pueden darse ya sean cambiando

maquinaria antigua por maquinaria nueva o reduciendo equipos por tercerización de la producción. También es posible ampliar la producción con maquinaria adicional: es probable que en muchos casos que la inversión a realizar sea mínima o cero (financiando los cambios con las maquinarias vendidas por ejemplo).

2.2.4.5. En el caso de los proyectos públicos o sociales:

Proyectos de infraestructura.

Relacionados a inversión en obras civiles de infraestructura que pueden ser de uso económico o de uso social mejorando las condiciones de vida.

Proyectos de fortalecimiento de capacidades sociales o gubernamentales.

En este caso se trabajan diversas líneas, como por ejemplo participación ciudadana, mejora de la gestión pública, vigilancia ciudadana u otros.(Córdoba Padilla, 2011)

2.3. MARCO CONCEPTUAL

Subasta de recursos: Es un mecanismo público de cooperación interinstitucional establecido por el Programa, que mediante concurso califica, selecciona, negocia y adjudica contratos de prestación de servicios para la atención al desarrollo integral de niños menores de seis años, en situación de pobreza y vulnerabilidad. (Rocio Gabilanes Reyes, 2008, pág. 95).

Unidades Económicas Populares (UEP): Los artículos 73, 74, 75, 76, y 77 de la ley establecen la creación de las Unidades Económicas Populares (UEP) que son “emprendimientos unipersonales, familiares, domésticos, comerciantes minoristas y artesanos”. (Ministerio Coordinador de Desarrollo Social, 2011).

Secretaría Técnica de Economía Popular y Solidaria (STEPS): Es una instancia de apoyo técnico y administrativo del Comité Interinstitucional. (Ministerio Coordinador de Desarrollo Social, 2011)

Estudio de mercado: Abarca la investigación de algunas variables económicas y sociales que condicionan el proyecto aunque sean ajenas a este. (Martinez, 2006)

CIBV'S: Centros Infantiles del Buen Vivir

GAD´S: Gobierno Autónomo Descentralizado

BDH: Bono de Desarrollo Humano

MIES: Ministerio de Inclusión Económica y Social

Consolidación: Adquisición de firmeza, solidez y estabilidad (Diccionario de la Lengua Española Vox, 2007)

Circuito: Espacio limitado que recorre una cosa y que terminan en el mismo punto en el que empieza. (Diccionario de la Lengua Española Vox, 2007)

Provisión: Acción que consiste en proporcionar a alguien lo necesario para un fin necesario (Diccionario de la Lengua Española Vox, 2007)

Evaluación: Se refiere a la acción y a la consecuencia de evaluar, indicar, establecer, apreciar o calcular la importancia de una determinada cosa o asunto. (Diccionario de la Lengua Española Vox, 2007)

Estandarizar: Ajustar o adaptar las cosas para que se asemejen a un tipo, modelo o norma común. (Diccionario de la Lengua Española Vox, 2007)

Norma técnica: Es un documento aprobado por un organismo reconocido que establece especificaciones técnicas basadas en los resultados de la experiencia y el desarrollo tecnológico, que hay que cumplir en determinados productos, procesos o servicios. (Ministerio Coordinador de Desarrollo Social, 2011)

Nutrición: Conjunto de procesos mediante los cuales el organismo vivo, y en nuestro caso el ser humano, utiliza, transforma e incorpora una serie de sustancias que recibe del mundo exterior. (Soriano del Castillo, 2006).

Modelo de gestión: Es un esquema o marco de referencia para la administración de una entidad. (Definición.de, 2008)

Análisis situacional: Es el proceso que estudia el entorno del mercado y las posibilidades comerciales de la empresa. (Orozco, 1999)

Facetas: Aspectos de los que pueden ser considerados en una persona o en una cosa.
(Diccionario de la Lengua Española Vox, 2007)

2.4. IDEA A DEFENDER

El diseño de un proyecto permitirá la consolidación del circuito de canasta alimentaria en los Centros Infantiles del Buen Vivir del Cantón Riobamba.

CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO

3.1. ESTUDIO DE MERCADO

3.1.1. Modalidad de la investigación.

La modalidad que se empleará para la realización de la presente investigación será de Enfoque Mixto; el cual es un proceso que recolecta, analiza y vincula datos cuantitativos y cualitativos en un mismo estudio o una serie de investigaciones para responder a un planteamiento de un problema. Se usa métodos de los enfoques cualitativo y cuantitativo y pueden involucrar la conversión de los datos entre sí, el enfoque mixto puede utilizar los dos enfoques para responder distintas preguntas de investigación de un planteamiento de un problema. (Hernández Sampieri, Fernández Collado, & Baptista Luicio, 2006)

3.1.2. Tipos de la investigación.

Los tipos de investigación a utilizar son:

3.1.2.1. Investigación de campo

El método científico sigue el camino de la duda sistemática y aprovecha el análisis, la síntesis, la deducción y la inducción (métodos generales). Es el camino planeado o la estrategia que debe seguir para descubrir o determinar las propiedades del objeto de estudio. (Zorrilla, Torres, Cervo, & Bervian, 1997)

Este método facilita la realización del estudio de mercado a través de la aplicación de encuestas y entrevistas.

3.1.2.2. Investigación Bibliográfica

Constituye el soporte del trabajo y es una manera de decidir la calidad del proyecto. (Landeau, 2007)

Constituye en un análisis de la información escrita sobre un determinado tema, con el propósito de establecer relaciones, diferencias, etapas, postura o estado actual del conocimiento respecto al tema objeto de estudio. (Torres & Augusto, 2006)

Esta modalidad nos permite obtener información de documentos escritos y gravados que se lo realizara en el Capítulo II en los antecedentes históricos en la cual se buscara y se plasmará información que será de gran ayuda para la elaboración del proyecto.

Tabla 5: Centros Infantiles Directos de Riobamba

LUGAR	NOMBRE DEL CENTRO	NÚMERO DE NIÑOS
RIOBAMBA	"GOTITAS DE DULZURA"	120
RIOBAMBA	"FRANCISCO CHIRIBOGA"	120

Fuente: MIES

Elaborado por: la autora

3.1.3. Métodos, técnicas e instrumentos de investigación

3.1.3.1. Métodos

El método analítico-sistemático.

Se utilizará en la investigación, debido que a partir de los datos recolectados se interpretará y analizará la información respecto al problema y posibles soluciones del estudio, además nos permitirá determinar si es factible la provisión de la canasta alimentaria para los CIBV'S.

Método deductivo.

Consiste en obtener conclusiones particulares a partir de una ley universal. (Rodriguez Moguel , 2005)

Este método se lo aplicará en la investigación de mercados tanto en los censos como en las encuestas que se realizarán a las personas que están directamente en contacto con los niños como a las organizaciones, ya que por medio de ellos se podrá obtener información relevante para esta investigación.

Método inductivo.

Es el proceso en el que, a partir del estudio de casos particulares, se obtienen conclusiones o leyes universales que explican o relacionan los fenómenos estudiados. (Rodríguez Moguel, 2003, pág. 29)

Gracias a este método se podrá obtener conclusiones generales para determinar si el proyecto resulta factible y viable.

3.1.3.2. Técnicas

Las técnicas de investigación que se utilizarán son las siguientes:

Revisión documental

Entrevista.

Es una técnica orientada a establecer contacto directo con las personas que se consideren fuente de información.(Cesar Augusto, 2000)

Se realizara entrevistas a todas las personas que estén cerca de los niños o estén encargados de los centros para lograr obtener mayor información.

Esta técnica es esencial para la recopilación de información en la cual se aplicara a las personas que estén en contacto con los CIBV'S y a las Organizaciones de la Economía Popular y Solidaria.

- **Diseño del cuestionario.**

Es un marco formalizado que consta de un conjunto de preguntas y escalas diseñadas para generar datos primarios. La elaboración de cuestionarios supone tomar los conjuntos de mediciones establecidos de una escala y darles forma en un instrumento para recabar datos de los entrevistados. (Hair Jr , Bush, & Ortinau , 2009)

Observación

Es aplicar atentamente los sentidos a un objeto o a una situación con el fin de estudiarlos tal como se presentan en la realidad. (Landeau, 2007)

Esta técnica es primordial ya que mediante la observación podemos analizar cómo se encuentra cada uno de los Centros y las organizaciones.

- **Guía de observación.**

Consiste en mirar y registrar sistemáticamente las pautas de conducta de personas, funcionamiento de las cosas y sucesos, y otros fenómenos. (Jany Castro J. , 2005).

3.1.4. Población y muestra

Para efectos de la investigación se procederá a realizar encuestas a las personas de un estrato económico medio y medio bajo, que pertenezcan a la ciudad de Riobamba, en vista de que constituyen el segmento al cual atienden los CIBV'S.

Además se realizarán censos a los técnicos responsables del MIES que es la Analista Senior CIBV'S y educadoras de los Centros Infantiles del Buen Vivir "Gotitas de Dulzura y Francisco Chiriboga" porque se encuentran vinculados directamente con los niños y niñas de los centros. Además se cree necesario encuestar a los dirigentes de las organizaciones de la Economía Popular y Solidaria para recolectar información y conocer si podrán brindar el servicio en calidad de proveedores.

Calculo de la muestra a la población de Riobamba.

3.1.4.1. Muestra.

$$n = \frac{Z^2PQN}{E^2(N - 1) + Z^2PQ}$$

n= tamaño de la muestra

N= tamaño de la población

P= probabilidad de éxito (50-99%)

Q= probabilidad de fracaso (complemento de p 1%)

E= error dispuesto a cometer (puede ser de 5, 10, 15,20% como máximo esto dividido para100

Z= valor estandarizado que resulta dependiendo de (e = 1.96, 1.64, 1.44, 1.28)

Tabla 6: Población a encuestar

Población de Riobamba	146.324
Porcentaje de Personas de Escasos Recursos según censo año 2010	46,5%
Población a encuestar	68041 habitantes

Fuente: INEC

Elaborado por: La Autora

DATOS

N	68.041
P	0.5
Q	0.5
E	0.05
Z	1.96

$$n = \frac{Z^2 P Q N}{E^2 (N - 1) + Z^2 P Q}$$

$$n = \frac{1.96^2 (0.5) (0.5) (68.041)}{(0.05)^2 (68.041 - 1) + 1.96^2 (0.5) (0.5)}$$

$$n = \frac{65346,58}{170,1 + 0,9604}$$

$$n=171$$

3.1.5. Procesamiento y presentación de resultados

ENCUESTAS DIRIGIDAS A LAS EDUCADORAS QUE PRESTAN SU SERVICIO EN LOS CIBV'S.

- **PREGUNTA 1:** Se cumple con la planificación semanal de los menús del servicio de alimentación.

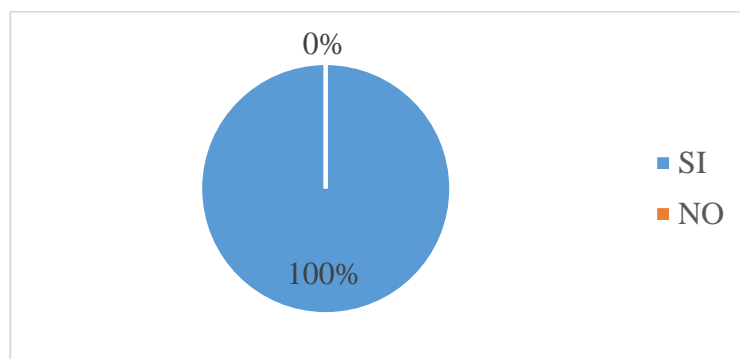
Tabla 7: Cumplimiento de la planificación semanal de los menús del servicio de alimentación.

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	15	100%
NO	0	0%
TOTAL	15	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 1: Cumplimiento de la planificación semanal de los menús del servicio de alimentación



Fuente: Tabla N° 7

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de educadoras encuestadas, se encontró que el 100% afirman que se cumple con la planificación semanal de los menús del servicio de alimentación que prestan en los centros educativos Francisco Chiriboga y Gotitas de Dulzura.

- **PREGUNTA 2:** Se cumplen con los cuatro momentos de alimentos para cada niño (desayuno, refrigerio, almuerzo, refrigerio)

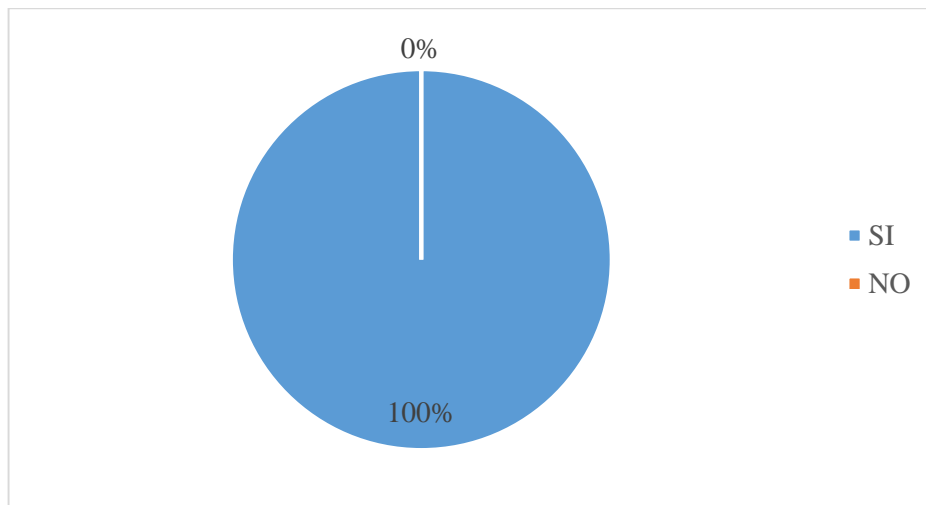
Tabla 8: Cuatro momentos de alimentos para cada niño (desayuno, refrigerio, almuerzo, refrigerio)

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	15	100%
NO	0	0%
TOTAL	15	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 2: Cuatro momentos de alimentos para cada niño (desayuno, refrigerio, almuerzo, refrigerio)



Fuente: Tabla N° 8

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de educadoras encuestadas, se encontró que el 100% afirman que no tienen ningún inconveniente en el servicio de los cuatro momentos de alimentos en los centros infantiles Francisco Chiriboga y Gotitas de Dulzura,

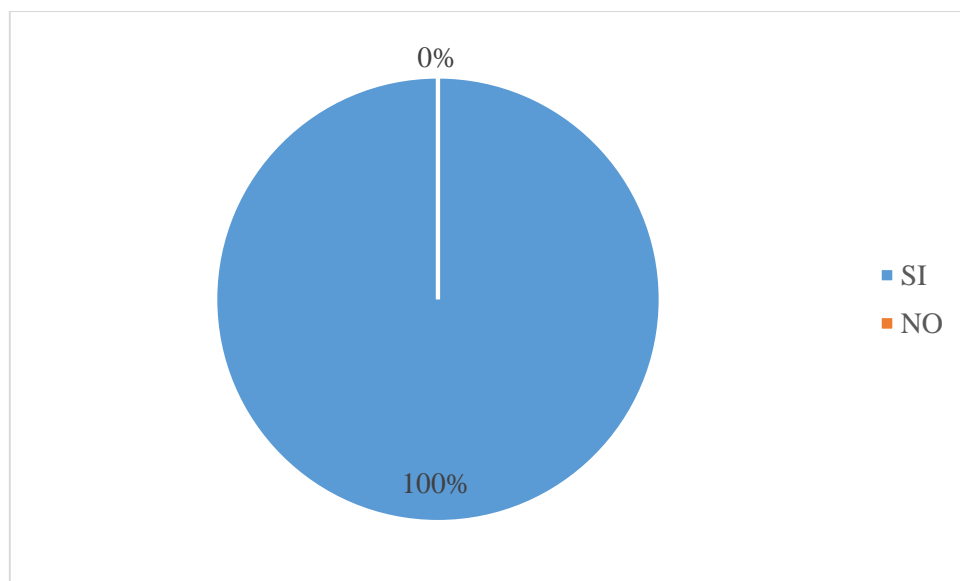
- **PREGUNTA 3:** La organización o persona encargada de la alimentación es puntual a la hora de entregar la comida en los cuatro alimentos.

Tabla 9: La alimentación es puntual a la hora de entregar la comida en los cuatro alimentos.

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	15	100%
NO	0	0%
TOTAL	15	100%

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: La autora

Gráfico 3: La alimentación es puntual a la hora de entregar la comida en los cuatro alimentos.



Fuente: Tabla N° 9
Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de educadoras encuestadas, se encontró que el 100% afirman que la alimentación que brindan en los centros Francisco Chiriboga y Gotitas de Dulzura es puntual a la hora de entregar la comida en los cuatro alimentos.

- **PREGUNTA 4:** Considera usted que la alimentación que reciben los niños, está acorde a los requerimientos nutricionales que ellos necesitan.

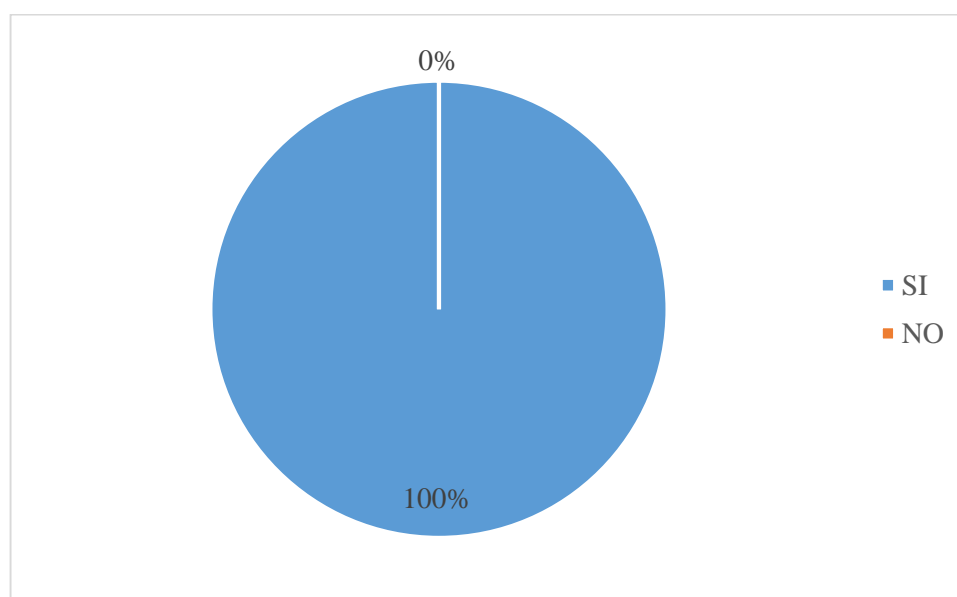
Tabla 10: la alimentación que reciben los niños, está acorde a los requerimientos nutricionales que ellos necesitan.

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	15	100%
NO	0	0%
TOTAL	15	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 4: La alimentación que reciben los niños, está acorde a los requerimientos nutricionales que ellos necesitan



Fuente: Tabla N° 10

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de educadoras encuestadas, se encontró que el 100% afirman que la alimentación que reciben los niños, está acorde a los requerimientos nutricionales que ellos necesitan y que son indispensables para el crecimiento y desarrollo de los mismos.

- **PREGUNTA 5:** El personal encargado del servicio de alimentación, cumple con los estándares de higiene y salubridad (uso de gorras, guantes y mascarillas)

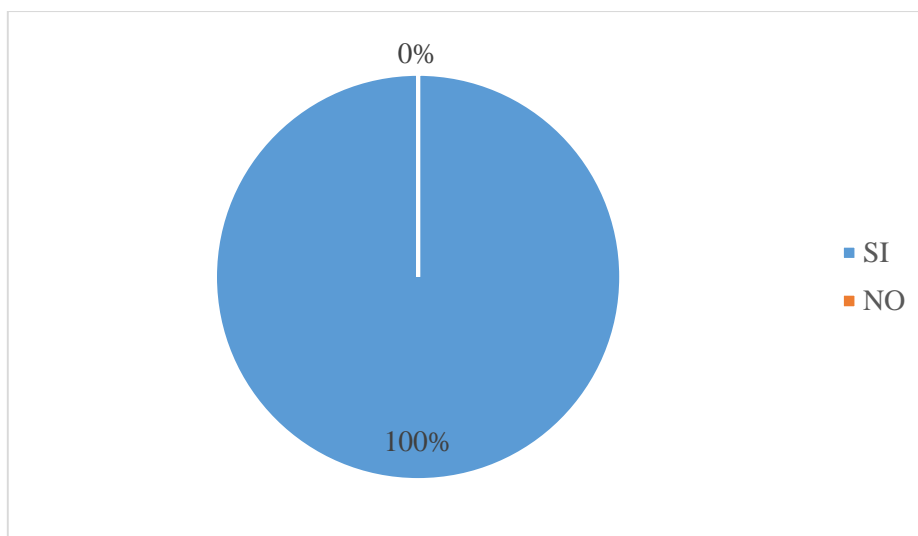
Tabla 11: Cumple con los estándares de higiene y salubridad (uso de gorras, guantes, mascarillas)

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	15	100%
NO	0	0%
TOTAL	15	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 5: Cumple con los estándares de higiene y salubridad (uso de gorras, guantes y mascarillas)



Fuente: Tabla N° 11

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de educadoras encuestadas, se encontró que el 100% afirman que el personal encargado del servicio de alimentación siempre va con sus respectivas gorras, guantes y mascarillas al momento de servir la alimentación a los niños en los centros Francisco Chiriboga y Gotitas de Dulzura.

- **PREGUNTA 6:** Antes y después de cada momento de la alimentación se mantienen limpios los espacios.

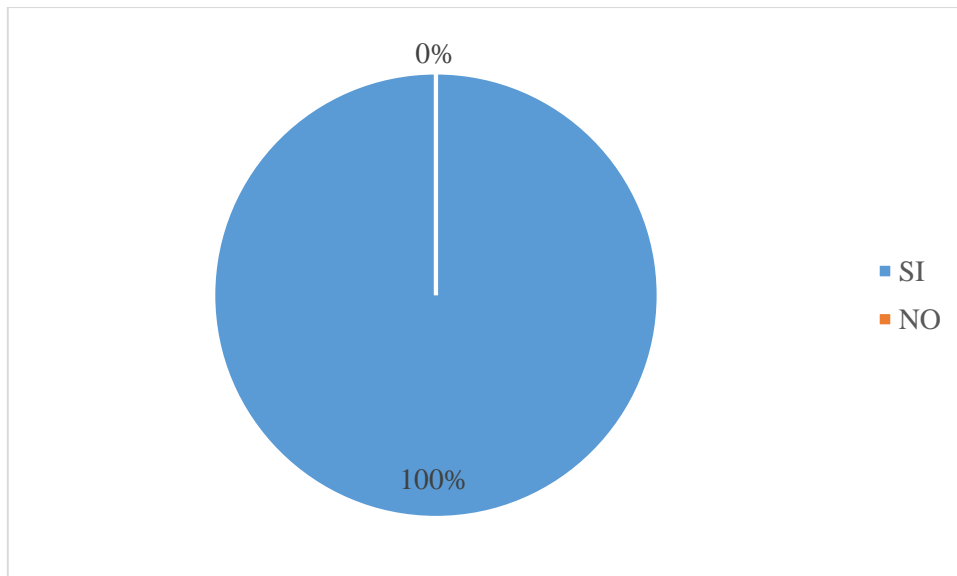
Tabla 12: Se mantienen limpios los espacios.

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	15	100%
NO	0	0%
TOTAL	15	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 6: Se mantiene limpios los espacios.



Fuente: Tabla N° 12

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de educadoras encuestadas, se encontró que el 100% afirman que al momento de repartir y cuando los niños han terminado los alimentos dejan los espacios cabalmente limpios y ordenados en los centros infantiles Francisco Chiriboga y Gotitas de Dulzura.

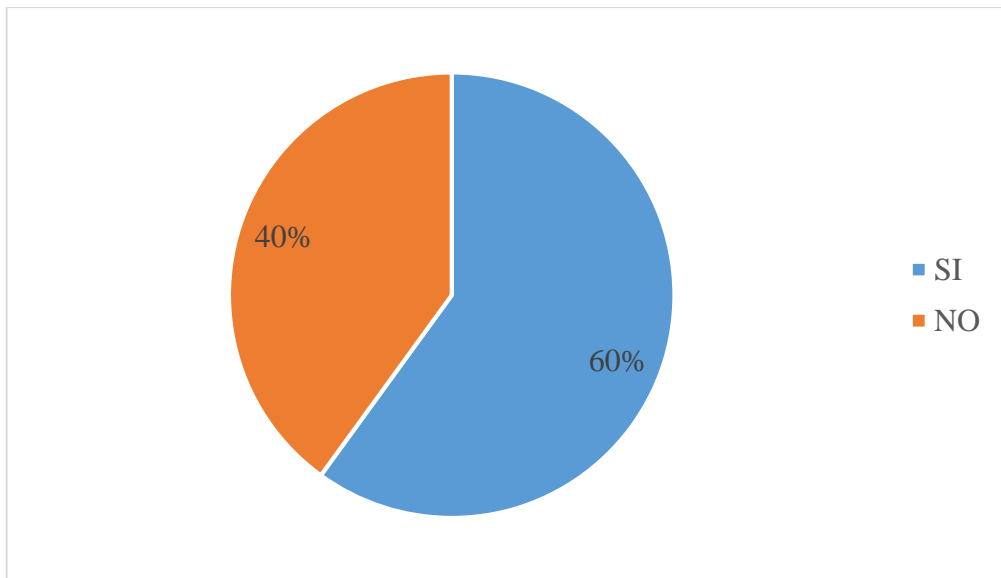
- **PREGUNTA 7:** Existen normas o procedimientos para el manejo de residuos y desechos al interior de los CIBV'S.

Tabla 13: Manejo de residuos y desechos al interior de los CIBV'S.

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	9	60%
NO	6	40%
TOTAL	15	100%

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: La autora

Gráfico 7: Manejo de residuos y desechos al interior de los CIBV'S



Fuente: Tabla N° 13
Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de educadoras encuestadas, se encontró que el 60% afirman que las encargadas de la alimentación al momento de culminar la alimentación realizan el respectivo reciclaje de los desechos al interior de los centros Francisco Chiriboga y Gotitas de Dulzura, mientras que un 40% mencionan que no existen.

- **PREGUNTA 8:** Los alimentos están siendo preparados higiénicamente.

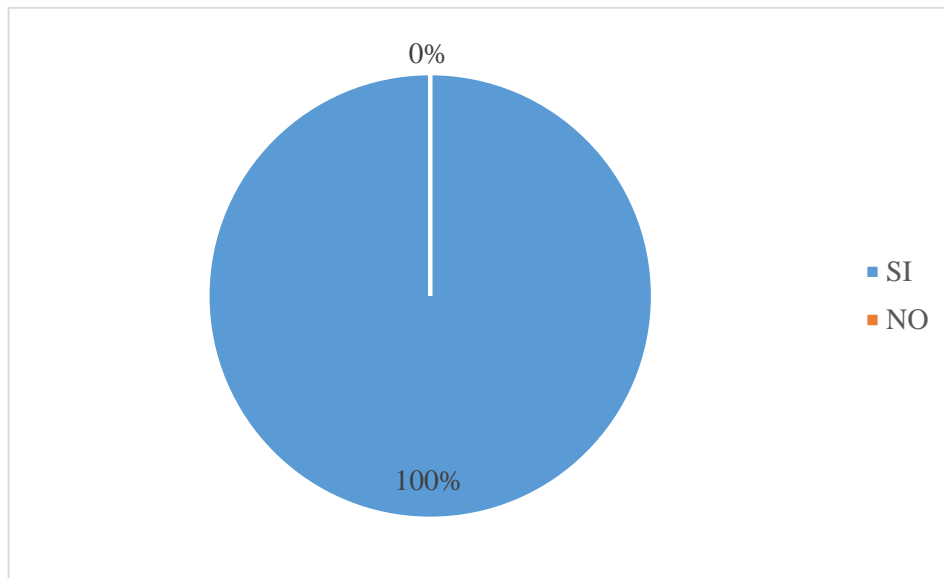
Tabla 14: Los alimentos están siendo preparados higiénicamente.

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	15	100%
NO	0	0%
TOTAL	15	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 8: Los alimentos están siendo preparados higiénicamente



Fuente: Tabla N° 14

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de educadoras encuestadas, se encontró que el 100% afirman que los alimentos que se están siendo repartidos a cada uno de los niños están siendo preparados con las normas de higiene establecida, en los centros infantiles Francisco Chiriboga y Gotitas de Dulzura.

- **PREGUNTA 9:** Existe algún tipo de dificultad con respecto al tipo de alimentación que reciben actualmente los niños.

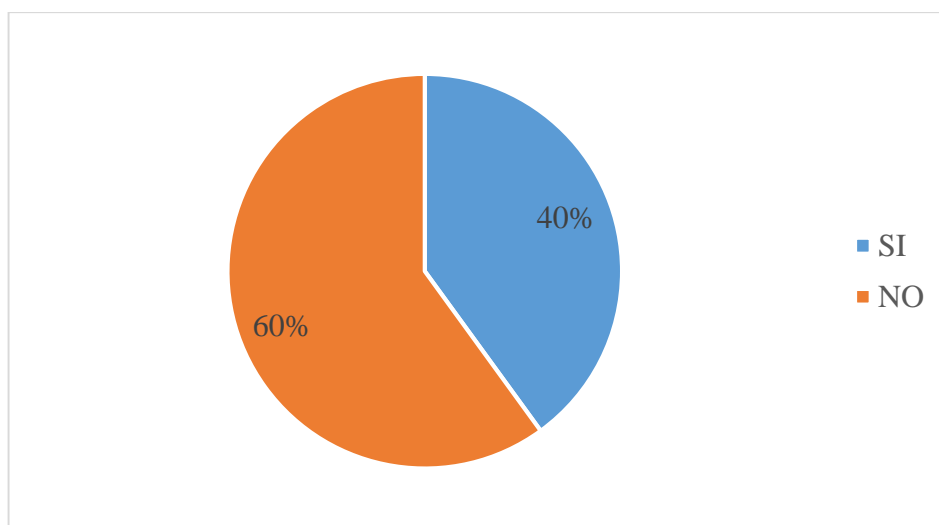
Tabla 15: Dificultad con respecto al tipo de alimentación que reciben actualmente los niños.

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	15	100%
NO	0	0%
TOTAL	15	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 9: Dificultad con respecto al tipo de alimentación que reciben actualmente los niños.



Fuente: Tabla N° 15

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de educadoras encuestadas, se encontró que el 60% afirman que no existe algún tipo de dificultad con respecto al tipo de alimentación que reciben actualmente los niños, mientras que el 40% mencionan que existen problemas menores, pero se pueden solucionar con facilidad según lo mencionada por las educadoras

- **PREGUNTA 10:** Con respecto a la alimentación que sugerencia puede usted aportar para mejorar este servicio.

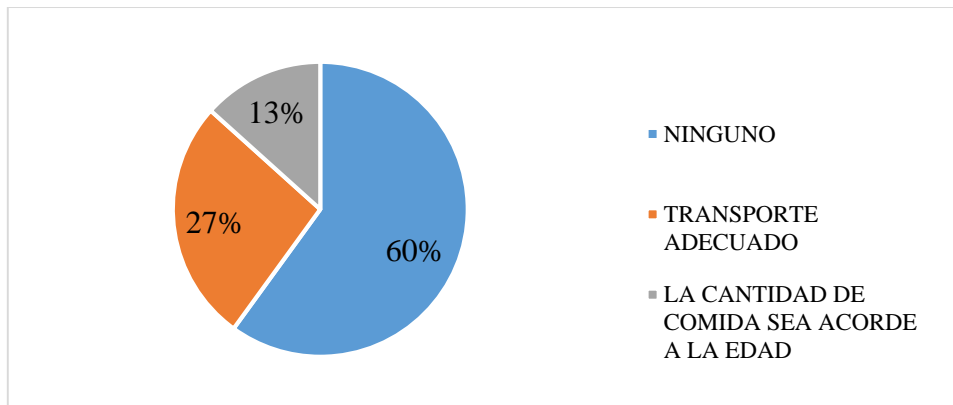
Tabla 16: Sugerencias que puede aportar para mejorar este servicio.

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
NINGUNO	9	60%
TRANSPORTE ADECUADO	4	27%
LA CANTIDAD DE COMIDA SEA ACORDE A LA EDAD	2	13%
TOTAL	15	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 10: Sugerencias que puede aportar para mejorar este servicio.



Fuente: Tabla N° 16

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de educadoras encuestadas, se encontró que el 60% no tiene sugerencias, el 27% mencionan que el transporte donde traen la comida sea el adecuado ya que muchas veces en el camino la comida se riega y al momento de servir a los niños ya está menos la comida o sucio el recipiente, el 13% sugieren que la cantidad de comida de cada niño sea acorde a la edad ya que muchos niños no terminan de comer.

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS USUARIOS POTENCIALES DE LOS CIBV'S DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA

1. PREGUNTA 1: Usted tiene niños entre 1 y 3 años

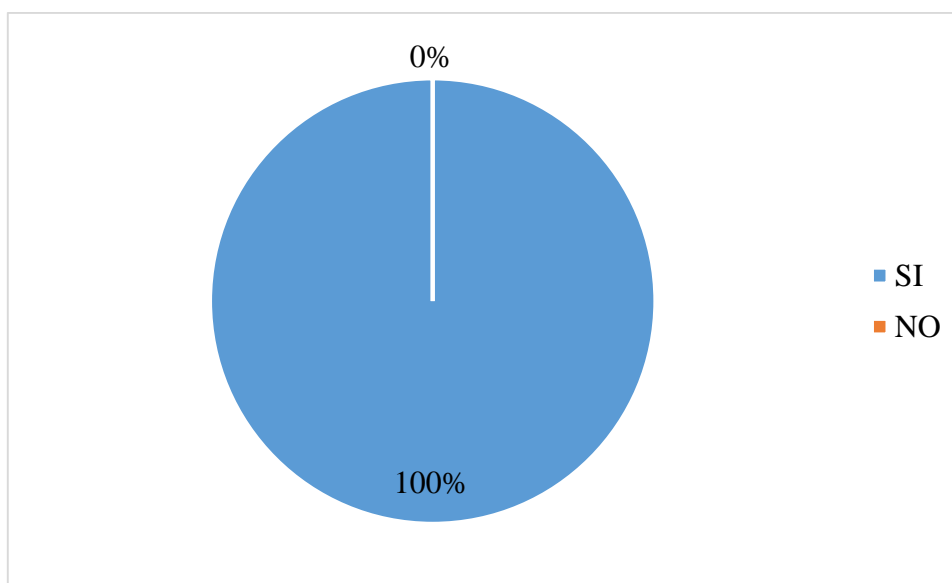
Tabla 17: Niños entre 1 y 3 años

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	171	100%
NO	0	0%
TOTAL	171	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 11: Niños entre 1 y 3 años



Fuente: Tabla N° 17

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de la población encuestada en la ciudad de Riobamba, se encontró que el 100% tiene niños entre 1 y 3 años por la cual la mayoría menciona que si pondría a sus niños en los centros educativos por los servicios que presta y otros mencionaron que no porque han tenido referencias de que los niños no son bien tratados.

2. PREGUNTA 2: Su niño/a asiste algún Centro Infantil

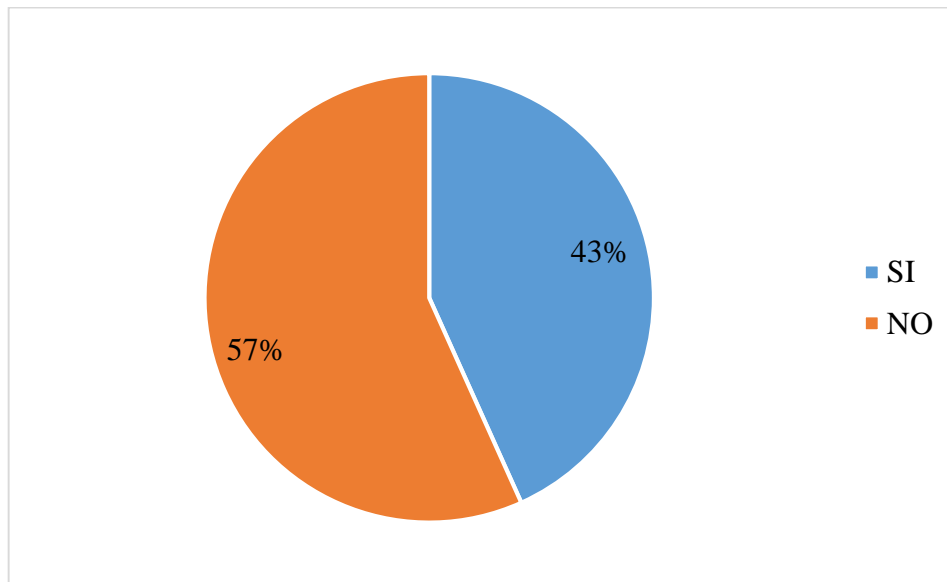
Tabla 18: Su niño/a asiste algún Centro Infantil

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	74	43%
NO	97	57%
TOTAL	171	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 12: Su niño/a asiste algún Centro Infantil



Fuente: Tabla N° 18

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de la población encuestada en la ciudad de Riobamba, se encontró que el 57% no asisten a un Centro Infantil y están con sus padres o abuelos en la casa o negocios, mientras que el 43% asisten a un Centro Infantil ya que sus padres se encuentran en su lugar de trabajo y no tienen con quien dejarles.

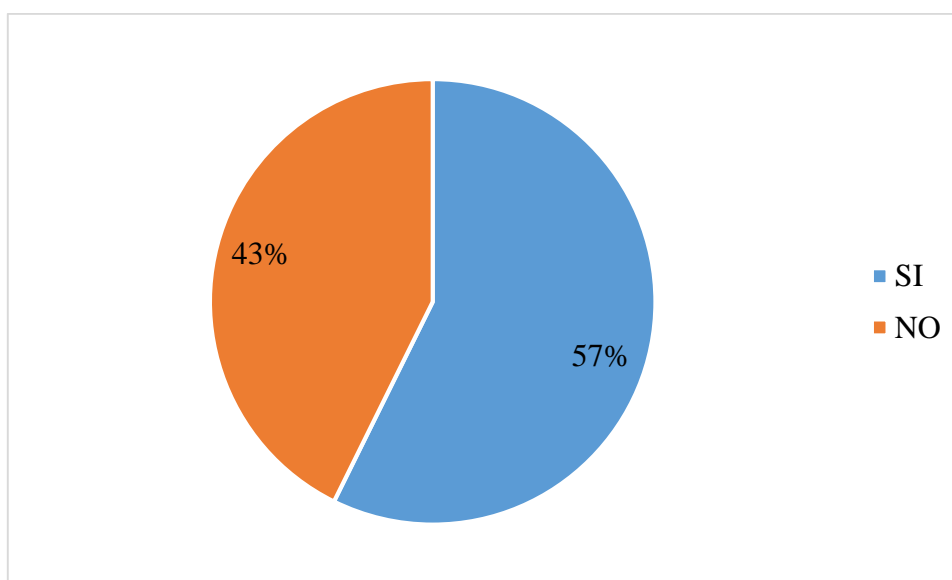
3. PREGUNTA 3: Ha escuchado usted hablar de los CIBV'S (Centros Infantiles del Buen Vivir)

Tabla 19: Ha escuchado hablar de los CIBV'S (Centros Infantiles del Buen Vivir)

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	98	57%
NO	73	43%
TOTAL	171	100%

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: La autora

Gráfico 13: Ha escuchado hablar de los CIBV'S (Centros Infantiles del Buen Vivir)



Fuente: Tabla N° 19
Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de la población encuestada en la ciudad de Riobamba, se encontró que el 57% han escuchado hablar de los CIBV'S ya sea por la familia, vecinos o por medios de comunicación, mientras que el 43% desconocían.

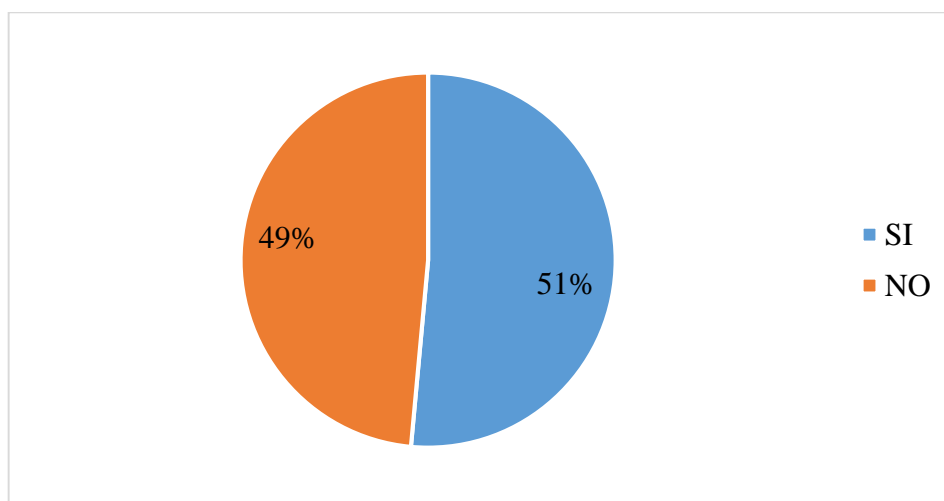
4. PREGUNTA 4: Conocía usted que en los Centros Infantiles del Buen Vivir, brindan servicio de salud preventiva, alimentación, nutrición y educación.

Tabla 20: Los Centros Infantiles del Buen Vivir, brindan servicio de salud preventiva, alimentación, nutrición y educación.

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	88	51%
NO	83	49%
TOTAL	171	100%

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: La autora

Gráfico 14: Los Centros Infantiles del Buen Vivir, brindan servicio de salud preventiva, alimentación, nutrición y educación.



Fuente: Tabla N° 20
Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de la población encuestada en la ciudad de Riobamba, se encontró que el 51% sabían que los Centros Infantiles del Buen Vivir brindan servicio de salud preventiva, alimentación, nutrición y educación por medio de familias, vecinos, medios de comunicación o porque sus hijos ya habían estado o están en alguno de los centros, mientras que el 49% desconocían.

5. PREGUNTA 5: Sabía que los centros infantiles cuentan con personal capacitado y con experiencia en atención a niños/as mayor a un año y menor a tres años.

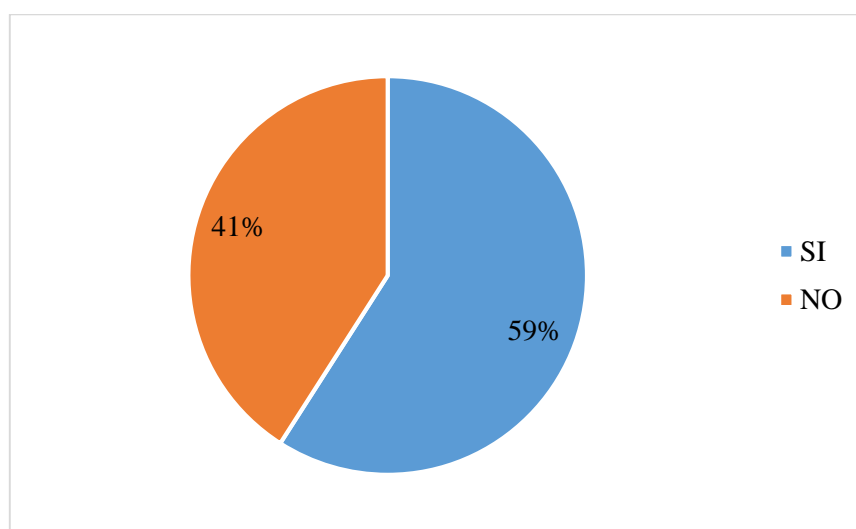
Tabla 21: Los centros infantiles cuentan con personal capacitado y con experiencia en atención a niños/as mayor a un año y menor a tres años.

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	101	59%
NO	70	41%
TOTAL	171	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 15: Los centros infantiles cuentan con personal capacitado y con experiencia en atención a niños/as mayor a un año y menor a tres años.



Fuente: Tabla N° 21

Elaborado por: La autor

INTERPRETACIÓN

Del total de la población encuestada en la ciudad de Riobamba, se encontró que el 59% sabían que los centros infantiles cuentan con personal capacitado y con experiencia en atención a niños/as mayores a un año y menor a tres años ya sea por familiares, vecinos, amigos, medios de comunicación o porque sus hijos asistieron o asisten a estos centros, mientras que el 41% desconocían.

6. PREGUNTA 6: Estaría dispuesta/o a enviar a su o sus hijos para que asistan a estos centros infantiles

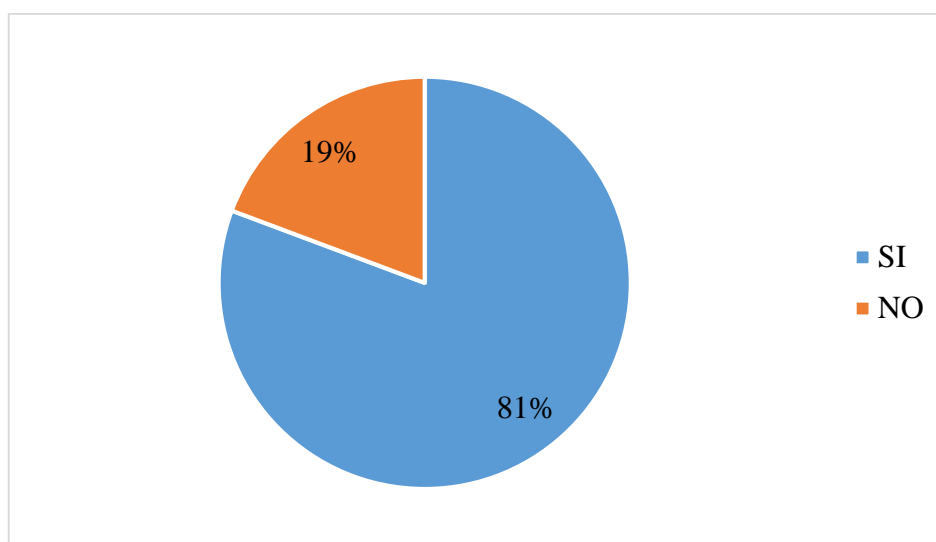
Tabla 22: Está dispuesta/o a enviar a su o sus hijos a estos centros infantiles.

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	138	81%
NO	33	19%
TOTAL	171	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 16: Está dispuesta/o a enviar a su o sus hijos a estos centros infantiles.



Fuente: Tabla N° 22

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de la población encuestada en la ciudad de Riobamba, se encontró que el 81% estarían dispuesta/o a enviar a su o sus hijos para que asistan a estos centros infantiles ya que muchos padres trabajan o no tienen con quien dejarles, otros manifestaron que sería excelente que sus hijos empiecen a desenvolverse, mientras que el 19% no enviarían a su o sus hijos ya que desconfían porque han tenido malas referencias, otros porque su o sus hijos/as o nietos ya han estado en algún centro educativo y no les han sabido tratar bien.

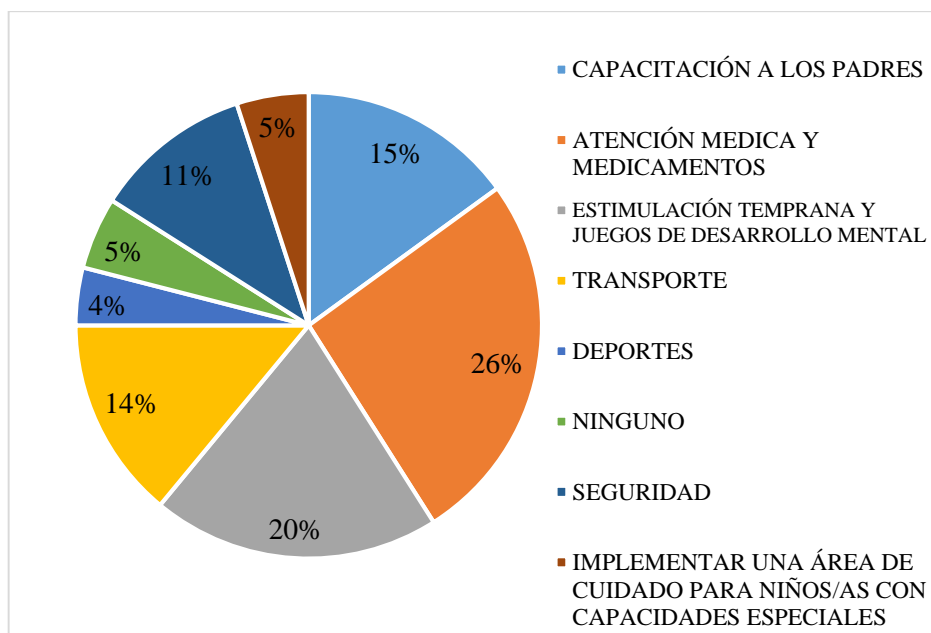
7. PREGUNTA 7: ¿A parte de los servicios de alimentación, educación, cuidado, que otro servicio adicional le gustaría que se ofrezcan los centros de cuidado infantil?

Tabla 23: ¿Qué otro servicio adicional le gustaría que ofrezcan los centros de cuidado infantil?

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
CAPACITACIÓN A LOS PADRES	26	15%
ATENCIÓN MEDICA Y MEDICAMENTOS	45	26%
ESTIMULACIÓN TEMPRANA Y JUEGOS DE DESARROLLO MENTAL	34	20%
TRANSPORTE	23	14%
DEPORTES	6	4%
NINGUNO	9	5%
SEGURIDAD	19	11%
IMPLEMENTAR UNA ÁREA DE CUIDADO PARA NIÑOS/AS CON CAPACIDADES ESPECIALES	9	5%
TOTAL	171	100%

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: La autora

Gráfico 17: ¿Qué otro servicio adicional le gustaría que ofrezcan los centros de cuidado infantil?



Fuente: Tabla N° 23

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de la población encuestada en la ciudad de Riobamba, se encontró que el 26% sugieren atención médica y medicamentos ya que en muchas ocasiones el niño se puede enfermar y sería excelente que pudieran atenderle enseguida y no tener que ir a sub centro y esperar a que le puedan atender, un 20% mencionan estimulación temprana y juegos de desarrollo mental ya que así el niño o niña pueda empezar a desenvolverse con facilidad, un 15% proponen capacitaciones a los padres para que de esta manera podamos vincularnos más con nuestros hijos y así tratar de entenderlos, comprenderlos y tratar de ser cada día unos mejores padres para ellos, un 14% indican transporte ya que mediante ello sería una ventaja para los padres ya que podrían trasladarse con más tiempo a su lugar de trabajo, un 11% opinan seguridad ya que es una de las cosas más importantes que los padres tomamos en cuenta para dejar encomendados a nuestros hijos, un lugar donde estén seguros y no corran peligro, un 5% consideran implementar una área de cuidado para niños/as con capacidades especiales ya que ellos necesitan un trato y lugar especial por su condición, un 5% no tienen sugerencias, mientras que el 4% manifiestan que les gustaría que se implemente deportes.

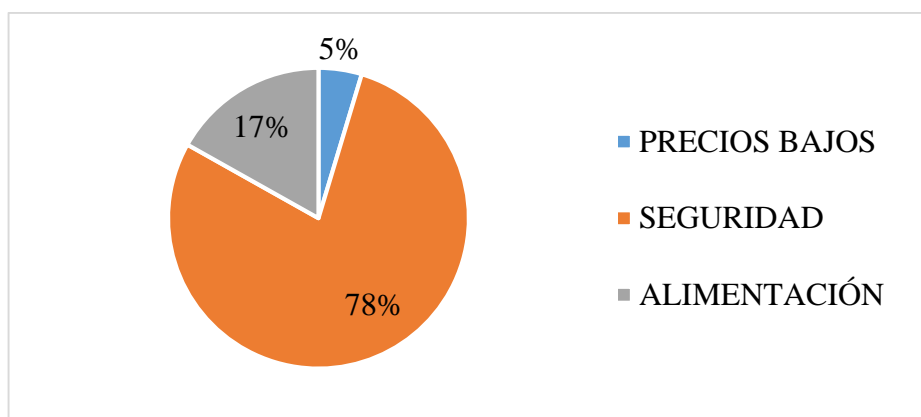
8. PREGUNTA 8: Cuál es el factor más importante que usted toma en consideración al momento de elegir un centro de cuidado infantil.

Tabla 24: Factor más importante que usted toma en consideración al momento de elegir un centro de cuidado infantil.

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
PRECIOS BAJOS	8	5%
SEGURIDAD	134	78%
ALIMENTACIÓN	29	17%
TOTAL	171	100%

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: La autora

Gráfico 18: Factor más importante que usted toma en consideración al momento de elegir un centro de cuidado infantil.



Fuente: Tabla N° 24
Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de la población encuestada en la ciudad de Riobamba, se encontró que el 78% menciona que el factor más importante que toma en consideración es la seguridad ya que de ello depende la confianza en saber en manos de quien se deja a nuestros hijos, un 17% indicó la alimentación ya que es un factor indispensable para que los niños crezcan sanos y fuertes, mientras que el 5% manifestó los precios bajos ya que muchos no disponen de tanto dinero.

9. PREGUNTA 9: Para usted el tipo de alimentación que recibe su hijo en un centro de cuidado infantil es:

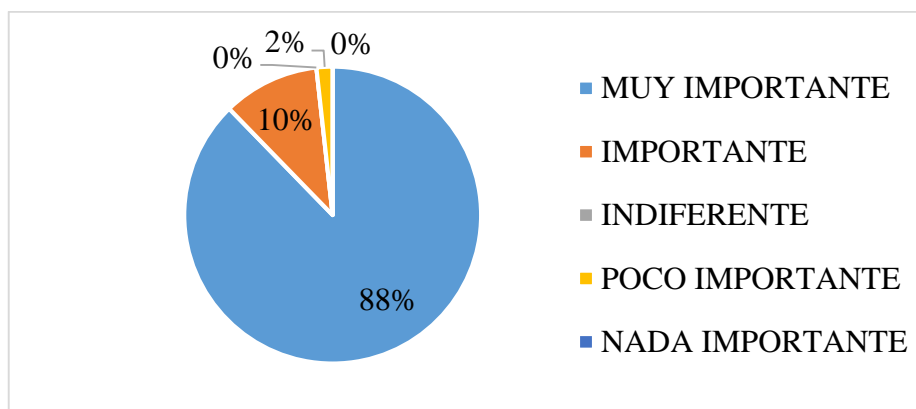
Tabla 25: Tipo de alimentación que recibe su hijo en un centro infantil es:

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
MUY IMPORTANTE	150	88%
IMPORTANTE	18	11%
INDIFERENTE	0	0%
POCO IMPORTANTE	3	2%
NADA IMPORTANTE	0	0%
TOTAL	171	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 19: Tipo de alimentación que recibe su hijo en un centro infantil es:



Fuente: Tabla N° 25

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de la población encuestada en la ciudad de Riobamba, se encontró que el 88% menciona que la alimentación que recibe su hijo es muy importante ya que en los primeros años de vida se presentan una etapa de crecimiento y desarrollo de los huesos, dientes, músculos y sangre, por lo que requieren una alimentación balanceada, saludable y un buen hábito alimenticio, es decir como a las horas indicadas para de esta manera a largo plazo no tener contradicciones o algún tipo de enfermedad que se pueda presentar como la gastritis, el 10% indica que es importante, el 2% manifiesta que es poco importante, mientras que el 0% opinan que es indiferente y nada importante.

10. PREGUNTA 10: Que tan importante es para usted que los alimentos que se preparen en los centros de cuidado infantil se elaboren con productos propios de la zona.

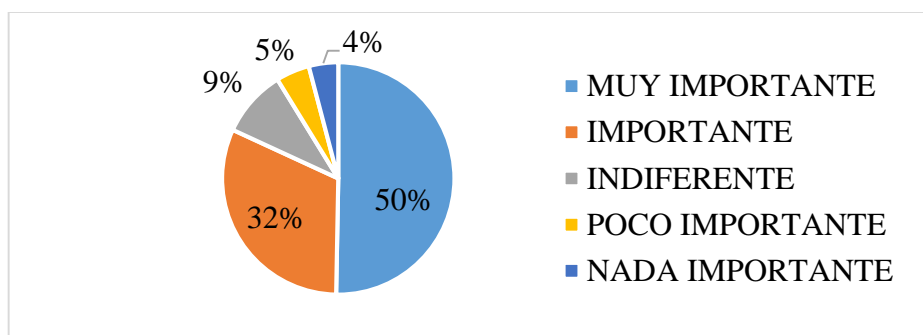
Tabla 26: Los alimentos que se preparen en los centros de cuidado infantil se elaboren con productos propios de la zona.

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
MUY IMPORTANTE	86	50%
IMPORTANTE	54	32%
INDIFERENTE	16	9%
POCO IMPORTANTE	8	5%
NADA IMPORTANTE	7	4%
TOTAL	171	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 20: Los alimentos que se preparen en los centros de cuidado infantil se elaboren con productos propios de la zona.



Fuente: Tabla N° 26

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de la población encuestada, se encontró que el 50% menciona que es muy importante que los alimentos que se preparen en los centros de cuidado infantil se elaboren con productos propios de la zona, ya que mediante ello el comercio se podrá expandir y sobre todo los productores tengan mayor venta, el 32% indica que es importante, el 9% manifiesta que es indiferente, el 5% considera poco importante, mientras que el 4% opinan que es nada importante.

ENCUESTA DIRIGIDA A LAS ORGANIZACIONES QUE PRESTAN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

Tabla 27: Nombre de la organización.

NOMBRE DE LA ORGANIZACIÓN	NUMERO	PORCENTAJE
ASOSALINGA	1	14,29%
ESTHELA MARTINEZ	1	14,29%
SERVICIO DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS PREPARADOS	1	14,29%
"ASOGRANORO" SERVICIO DE ALIMENTACIÓN GRANITOS DE ORO	1	14,29%
LA ASOCIACIÓN DE DESARROLLO COMUNITARIO TOLTE	1	14,29%
KARANAKUY SUMAKMIKUIKUNA	1	14,29%
ASOKARAKUNA	1	14,29%
TOTAL	7	100,00%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

1. PREGUNTA 1: Conoce que son los CIBV'S.

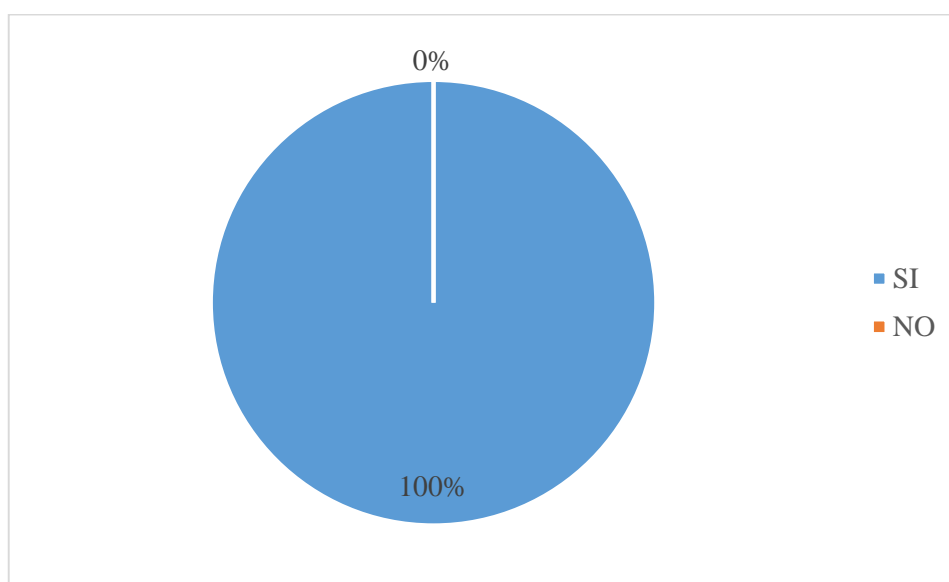
Tabla 28: ¿Qué son los CIBV'S?

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	7	100%
NO	0	0%
TOTAL	7	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 21: ¿Qué son los CIBV'S?



Fuente: Tabla N° 28

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de organizaciones encuestadas, se encontró que el 100% afirman que saben y conocen que son los CIBV'S ya que muchas de las personas tienen sus hijos o nietos en dichos centros

2. PREGUNTA 2: Su organización estaría dispuesto a prestar el servicio de alimentación a los CIBV'S.

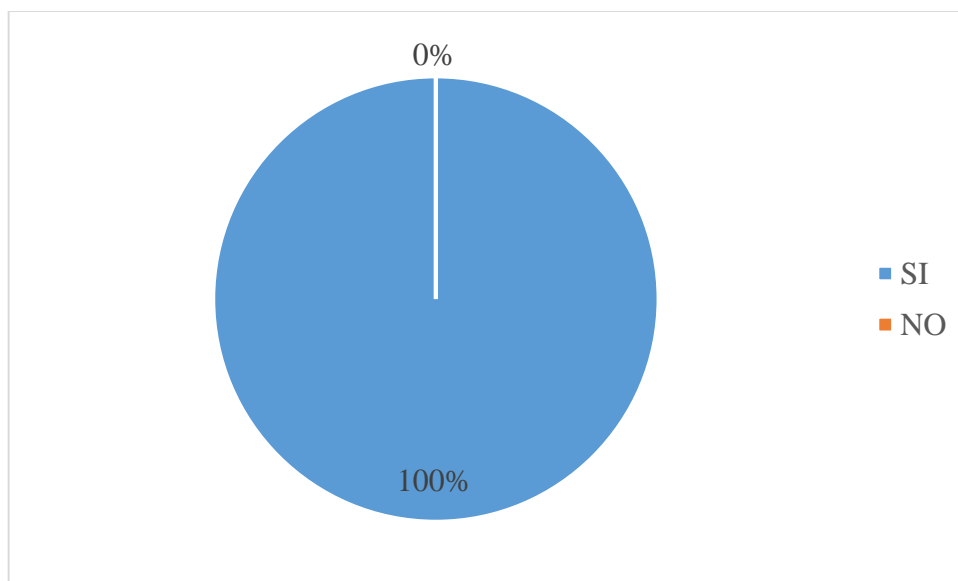
Tabla 29: ¿Está dispuesto a prestar el servicio de alimentación a los CIBV'S?

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	7	100%
NO	0	0%
TOTAL	7	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 22: ¿Está dispuesto a prestar el servicio de alimentación a los CIBV'S?



Fuente: Tabla N° 29

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de organizaciones encuestadas, se encontró que el 100% les gustaría brindar el servicio de alimentación a los CIBV'S ya que sería una gran oportunidad para ganar experiencia y aumentar su economía y más que todo darse a conocer ante las demás instituciones ya sean públicos o privados.

3. PREGUNTA 3: Su organización pertenece a la Economía Popular y Solidaria.

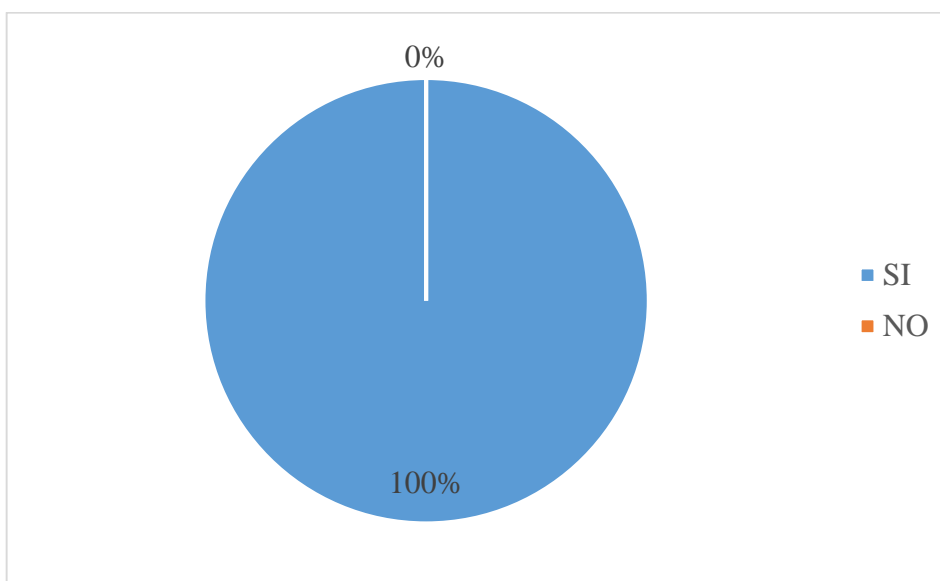
Tabla 30: Pertenece a la Economía Popular y Solidaria.

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	7	100%
NO	0	0%
TOTAL	7	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 23: Pertenece a la Economía Popular y Solidaria.



Fuente: Tabla N° 30

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de organizaciones encuestadas, se encontró que el 100% afirman que pertenecen a la Economía Popular y Solidaria ya que es un medio por el cual se les abre muchas puertas para que logren brindar el servicio de alimentación y muchos otros ante cualquier institución en especial las instituciones públicas.

4. PREGUNTA 4: Su empresa está legalmente constituida.

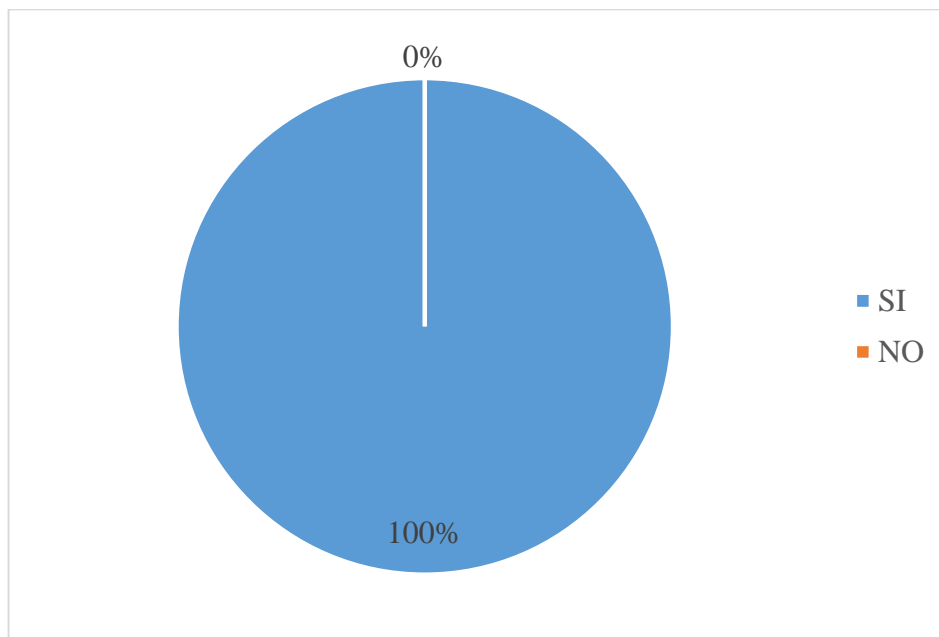
Tabla 31: Está legalmente constituida

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	7	100%
NO	0	0%
TOTAL	7	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 24: Está legalmente constituida



Fuente: Tabla N° 31

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de organizaciones encuestadas, se encontró que el 100% mencionaron que están legalmente constituidas ya que esto le permite tener ventajas ante la competencia y sobre todo porque es un requisito indispensable para la contratación del servicio que van a ofertar.

5. PREGUNTA 5: ¿Cuántos años de experiencia tiene su empresa?

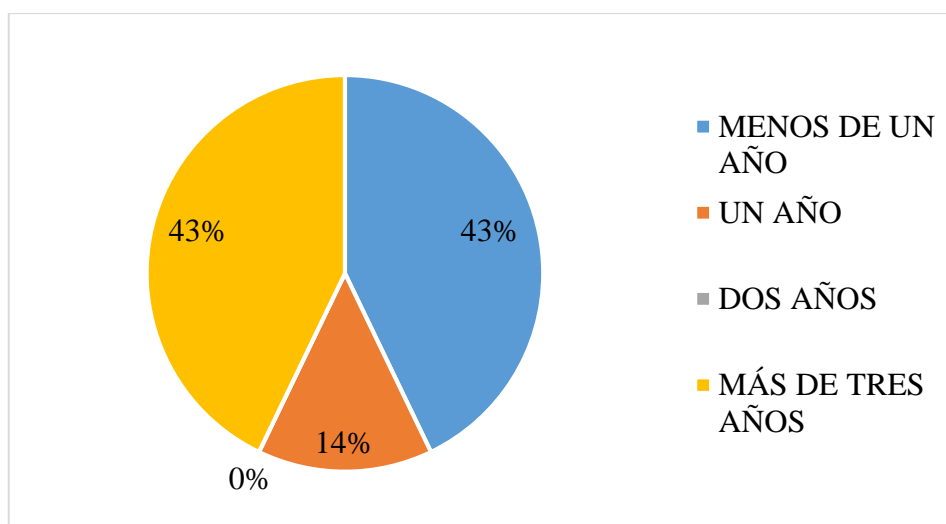
Tabla 32: ¿Cuántos años de experiencia tiene su empresa?

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
MENOS DE UN AÑO	3	43%
UN AÑO	1	14%
DOS AÑOS	0	0%
MÁS DE TRES AÑOS	3	43%
TOTAL	7	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 25: ¿Cuántos años de experiencia tiene su empresa?



Fuente: Tabla N° 32

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de organizaciones encuestadas, se encontró que el 43% mencionaron que tienen experiencia menos de un año debido a que la empresa recién se ha constituido o por la falta de capital, el 14% indicaron que tienen experiencia de un año por que recién se les abrieron las puertas, el 43% afirmó que tenía experiencia más de tres años debido a que ha brindado el servicio a varias instituciones, empresas o personas naturales.

6. PREGUNTA 6: Su empresa cuenta con la Patente y registro Sanitario al día.

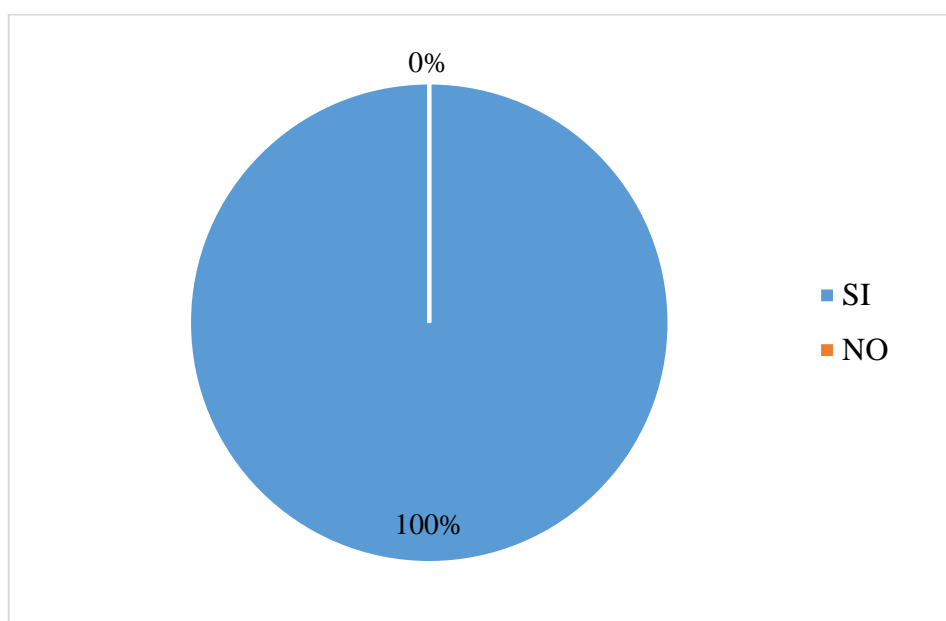
Tabla 33: Cuenta con la Patente y registro Sanitario al día.

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	7	100%
NO	0	0%
TOTAL	7	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 26: Cuenta con la Patente y registro Sanitario al día



Fuente: Tabla N° 33

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de organizaciones encuestadas, se encontró que el 100% afirmaron que cuentan con la Patente y registro Sanitario al día ya que el servicio que ofrece necesita ser higiénico y sobre todo que las personas, empresas o instituciones contratantes tengan la confianza y seguridad que van a contratar a una organización seria y que no les va a causar daños o perjuicios a la salud.

7. PREGUNTA 7: Su empresa cuenta con equipamiento y utensilios suficientes como para ofrecer el servicio de alimentación a más de 60 niños.

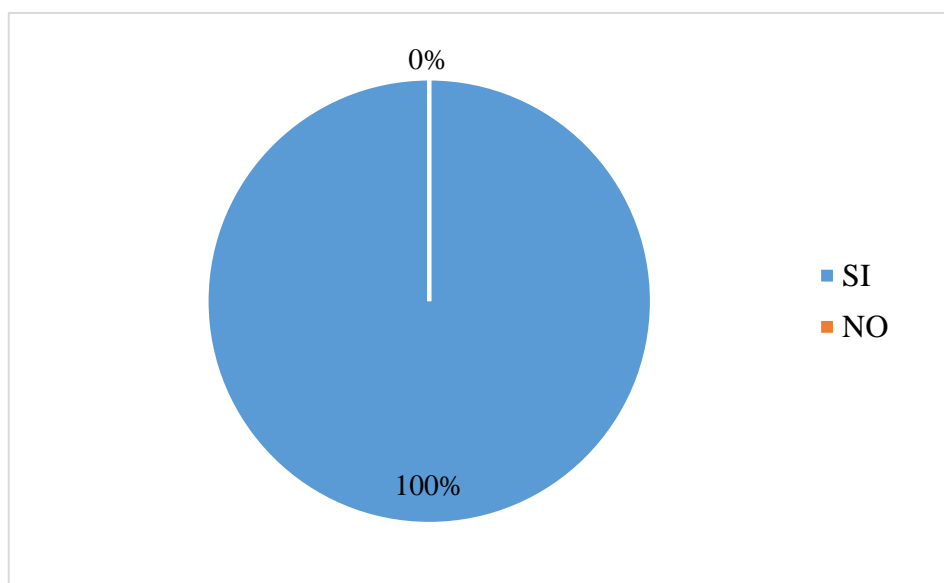
Tabla 34: Cuenta con equipamiento y utensilios suficientes.

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	7	100%
NO	0	0%
TOTAL	7	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 27: Cuenta con equipamiento y utensilios suficientes.



Fuente: Tabla N° 34

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de organizaciones encuestadas, se encontró que el 100% afirmaron que cuentan con el equipamiento y utensilios suficientes tal como lo solicitado por parte de las personas contratantes para brindar la alimentación para que de esta manera el servicio dado sea de excelente calidad.

8. PREGUNTA 8: ¿Cuánto estaría dispuesto a cobrar por brindar el servicio de alimentación por niño y que incluya (desayuno, refrigerio, almuerzo, refrigerio)

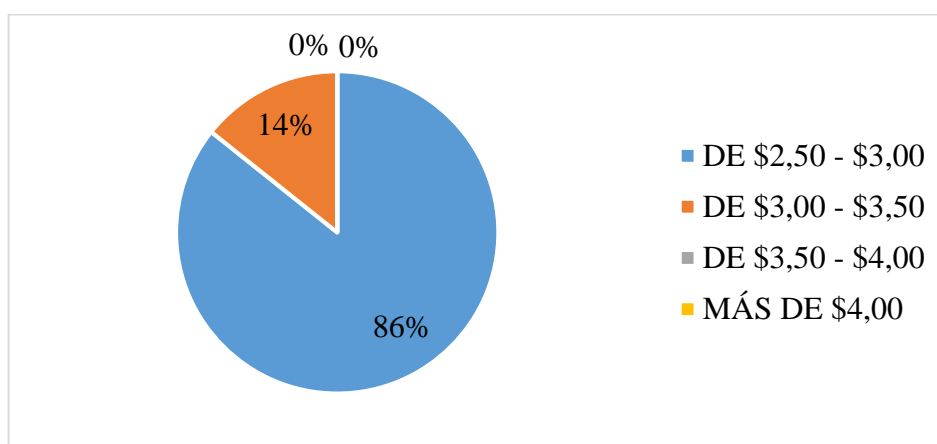
Tabla 35: ¿Cuánto cobra por brindar el servicio de alimentación por niño y que incluya (desayuno, refrigerio, almuerzo, refrigerio)?

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
DE \$2,50 - \$3,00	6	86%
DE \$3,00 - \$3,50	1	14%
DE \$3,50 - \$4,00	0	0%
MÁS DE \$4,00	0	0%
TOTAL	7	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 28: ¿Cuánto cobra por brindar el servicio de alimentación por niño y que incluya (desayuno, refrigerio, almuerzo, refrigerio)?



Fuente: Tabla N° 35

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de organizaciones encuestadas, se encontró que el 86% mencionaron que estarían dispuestos a cobrar entre \$2,50 - \$3,00 ya que el servicio prestado es al por mayor y eso permite que las compras sean a precios más convenientes y se logre obtener una buena ganancia, el 14% indicó que cobraría entre \$3,00 - \$3,50 porque la inversión que va a realizar es considerable.

9. PREGUNTA 9: Su organización realiza el manejo integral de residuos y/u desechos.

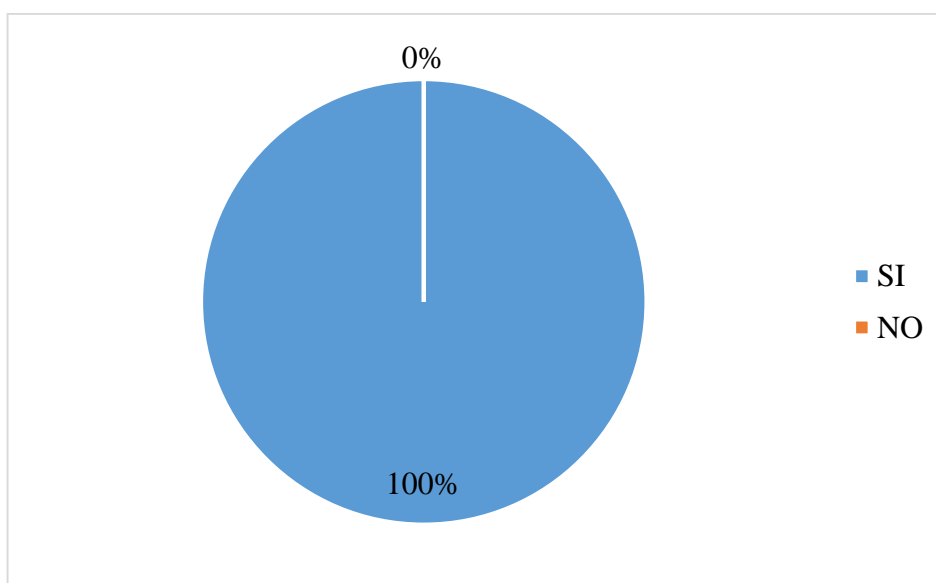
Tabla 36: Realiza el manejo integral de residuos y/u desechos.

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	7	100%
NO	0	0%
TOTAL	7	100%

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 29: Realiza el manejo integral de residuos y/u desechos



Fuente: Tabla N° 36

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de organizaciones encuestadas, se encontró que el 100% afirmaron que realizan el manejo integral de residuos y/u desechos ya que es un servicio adicional que brindan y sobre todo tratan de contribuir con el medio ambiente.

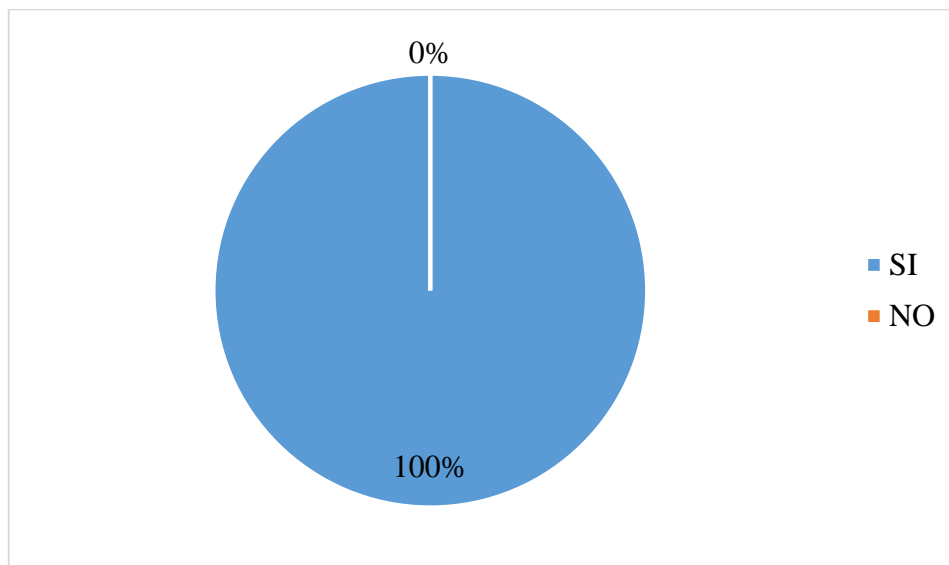
10. PREGUNTA 9: Su empresa cuenta con personas con conocimientos en nutrición para la elaboración de los alimentos.

Tabla 37: Cuenta con personas con conocimientos en nutrición para la elaboración de los alimentos.

DETALLE	NÚMERO	PORCENTAJE
SI	7	100%
NO	0	0%
TOTAL	7	100%

Fuente: Investigación de mercado
Elaborado por: La autora

Gráfico 30: Cuenta con personas con conocimientos en nutrición para la elaboración de los alimentos.



Fuente: Tabla N° 37
Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Del total de organizaciones encuestadas, se encontró que el 100% afirmaron que cuentan con personas capacitadas para la cocina como los chef ya que ellos son los encargados de hacer que la comida sea nutritiva y apetecible tanto con la mirada como con el sabor ya que de ello depende el deseo de comer.

3.1.6. Análisis y proyección de la demanda

$$P_n = P_o(1 + k)^n$$

P_o= población entre 1 y 4 años

K= tasa de crecimiento de la población

n= años

$$P_o = 10,259 * 81\%$$

$$P_o = 8,310$$

P_o= 8,310

K= 1,52%

n= 1, 2, 3, 4, 5

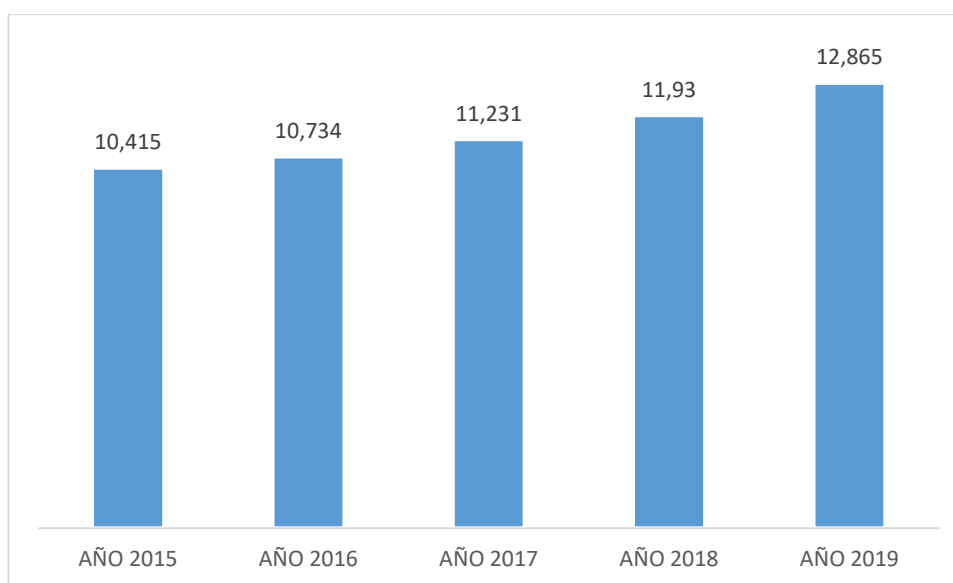
Tabla 38: Proyección de la demanda

AÑOS	POBLACIÓN	TASA DE CRECIMIENTO	DEMANDA TOTAL
AÑO 2015	8,310	1,52%	8,436
AÑO 2016	8,436	1,52%	8,694
AÑO 2017	8,694	1,52%	9,097
AÑO 2018	9,097	1,52%	9,663
AÑO 2019	9,663	1,52%	10,420

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 31: Proyección de la demanda



Fuente: Tabla N° 38

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Se tomó como referencia la población de Riobamba del sector urbano entre 1 y 4 años y se multiplico en base a las encuestas realizadas a la población (**PREGUNTA 6:** Estaría dispuesta/o a enviar a su o sus hijos para que asistan a estos centros infantiles) en la cual se obtuvo como resultado el 81% de aceptación, mediante ello se obtuvo que la población aplicar es 8,310.

3.1.7. Análisis y proyección de la oferta

$$Pn = Po(1 + k)^n$$

Po= Número de niños/as de los Centros Infantiles de la ciudad de Riobamba

K= tasa de crecimiento de la población

n= años

Po= 1,485

K= 1,52%

n= 1, 2, 3, 4, 5

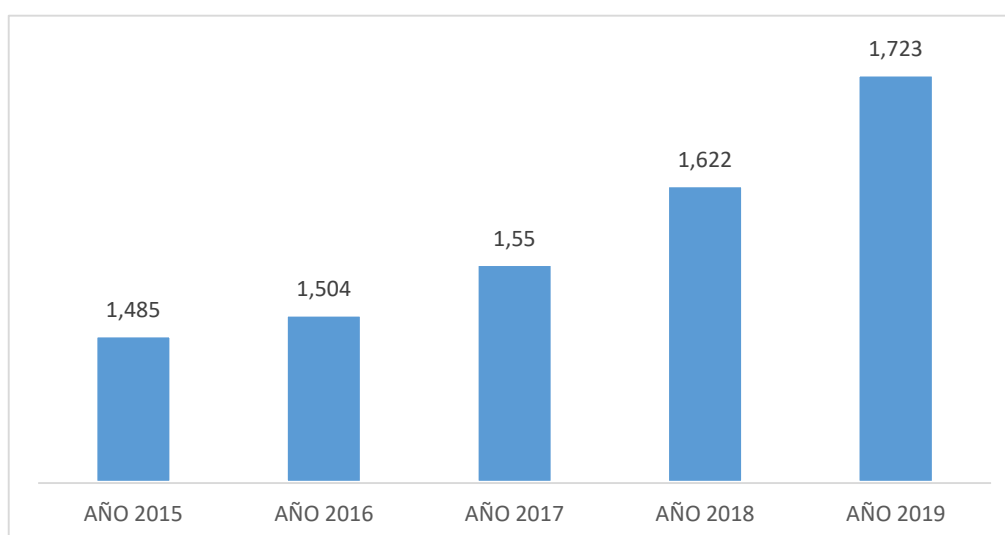
Tabla 39: Proyección de la oferta

AÑOS	OFERTAS	TASA DE CRECIMIENTO	OFERTA TOTAL
AÑO 2015	1,485	1,52%	1,504
AÑO 2016	1,504	1,52%	1,550
AÑO 2017	1,550	1,52%	1,622
AÑO 2018	1,622	1,52%	1,723
AÑO 2019	1,723	1,52%	1,858

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 32: Proyección de la oferta



Fuente: Tabla N° 39

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

En el sector urbano del Cantón Riobamba existe 34 CIBV'S que tienen convenio con el MIES, el GAD Provincial de Chimborazo, la Iglesia de Dios Misión Mundial, la Unión Nacional de Educadores de Chimborazo y la Universidad Nacional de Chimborazo y 2 Centros Infantiles que están direccionados directamente con el MIES que nos da un total de 36 centros infantiles, el total de los niños que asisten a estos centros es de 1,485 (ANEXO 4: Cobertura de niños en la ciudad de Riobamba)

3.1.8. Análisis y proyección de la demanda insatisfecha

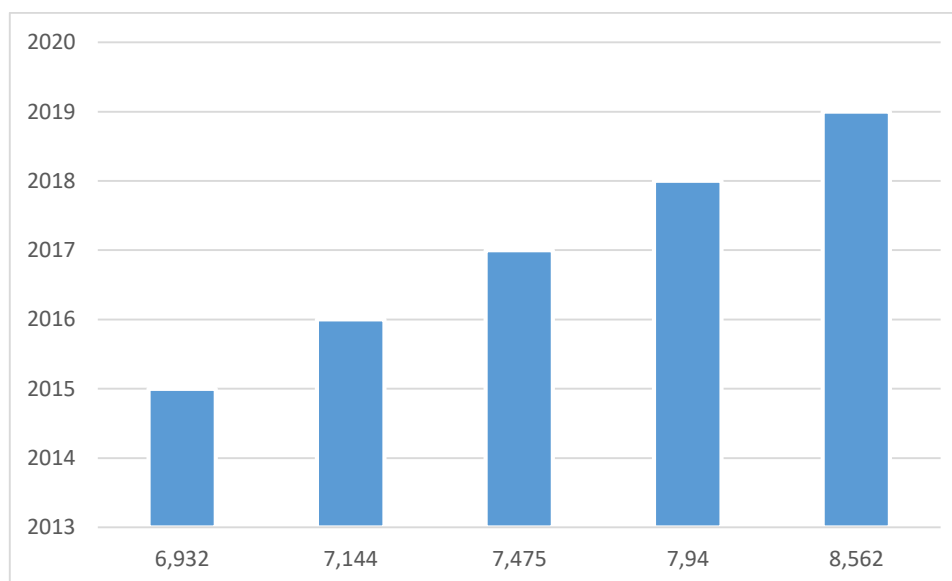
Tabla 40: Proyección de la Demanda Insatisfecha

AÑO	DEMANDA PROYECTADA	OFERTA PROYECTADA	DEMANDA INSATISFECHA
2015	8,436	1,504	6,932
2016	8,694	1,550	7,144
2017	9,097	1,622	7,475
2018	9,663	1,723	7,940
2019	10,420	1,858	8,562

Fuente: Investigación de mercado

Elaborado por: La autora

Gráfico 33: Proyección de la Demanda Insatisfecha



Fuente: Tabla N°40

Elaborado por: La autora

INTERPRETACIÓN

Existe una gran demanda, pero debido a la falta de infraestructura por parte de los dos centros Directos al cual estamos enfocándonos nuestro proyecto “Francisco Chiriboga” solo puede acoger a 100 niños y el centro infantil “Gotitas de Dulzura” a 120 niños, por lo tanto sería antipedagógico recibir más niños porque no se lograría brindar la calidad que cada uno se lo merece.

CAPÍTULO IV: MARCO PROPOSITIVO

4.1. ESTUDIO TÉCNICO

4.1.1. Tamaño del proyecto.

Tabla 41: Tamaño del Proyecto

NOMBRE DEL CENTRO	NÚMERO DE NIÑOS
"GOTITAS DE DULZURA"	100
"FRANCISCO CHIRIBOGA"	120
TOTAL	220

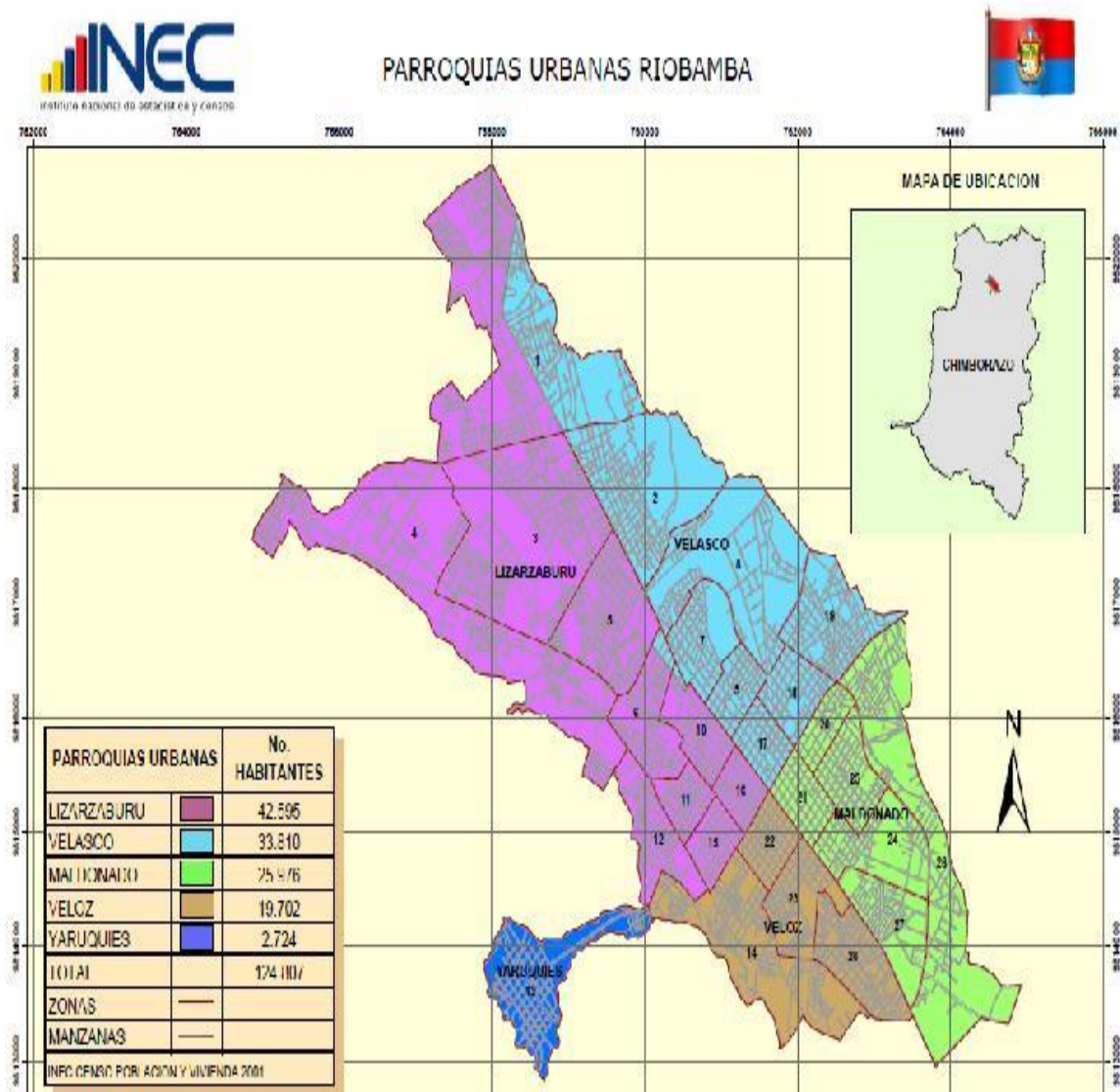
Fuente: MIES

Elaborado por: la autora

El tamaño del proyecto será de 220 niños/as de los dos Centros Infantiles debido a que el espacio y la infraestructura que tienen solo les abastecen para esa cantidad de niños y sería antipedagógico permitir el ingreso de más, ya que no contarían con el espacio suficiente para que puedan desenvolverse tanto los niños como las educadoras de cada centro.

4.1.2. Macrolocalización

Gráfico 34: Macrolocalización

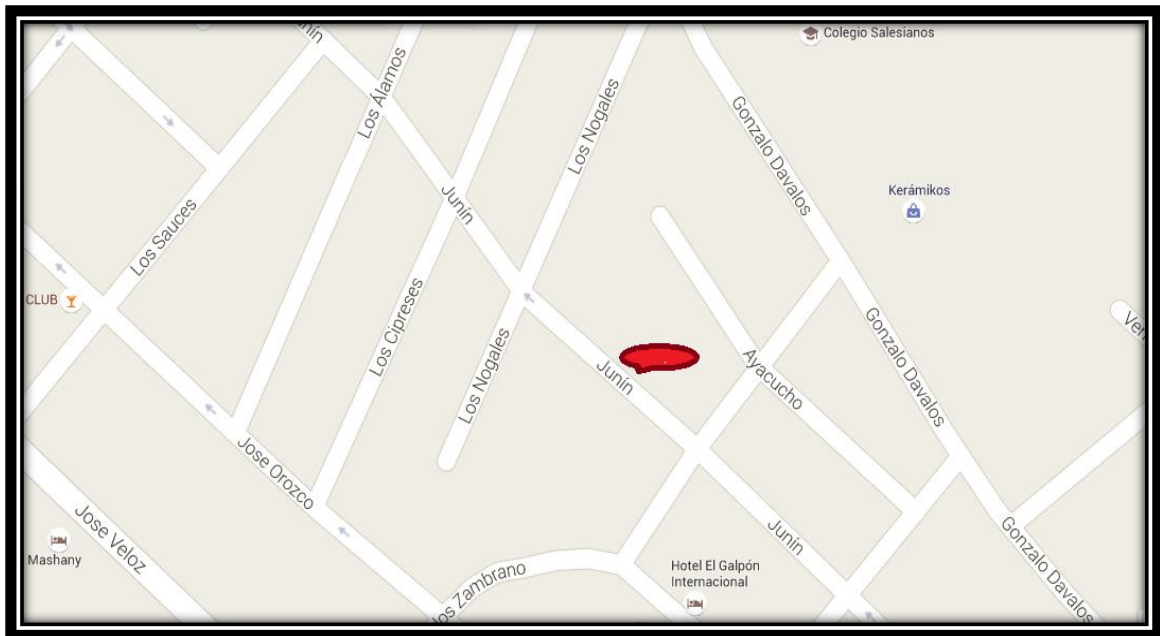


Fuente: INEC

Elaborado por: la autora

4.1.3. Microlocalización “Francisco Chiriboga”.

Gráfico 35: Microlocalización “Francisco Chiriboga”

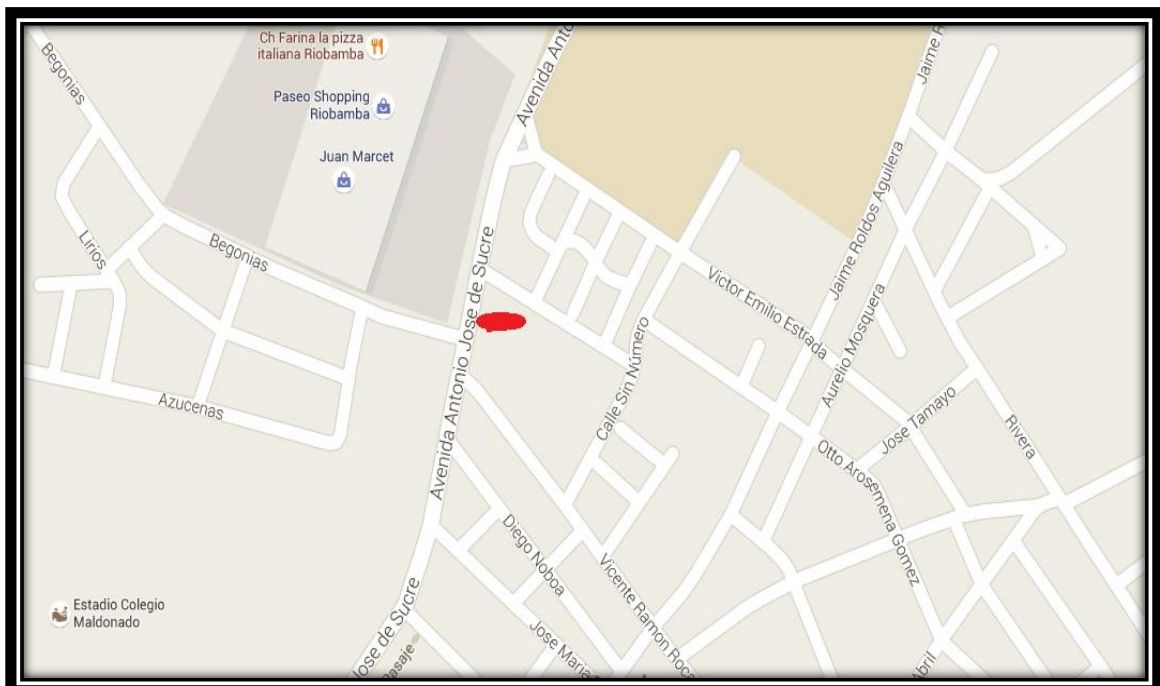


Fuente: MIES

Elaborado por: la autora

4.1.4. Microlocalización “Gotitas de Dulzura”.

Gráfico 36: Microlocalización “Gotitas de Dulzura”



Fuente: MIES

Elaborado por: la autora

4.1.5. Espacio físico para la preparación de alimentos

Deberán preparar los alimentos en espacios distintos y fuera del Centro Infantil del Buen Vivir, mismo que debe garantizar condiciones de salubridad e higiene en las instalaciones y pasar por una revisión y aprobación por parte del contratante y del Analista Junior de CIBV'S del Distrito, así como el constante fortalecimiento de capacidades en BPM y temas a fines al servicio en articulación con la Unidad de Inclusión Económica del Distrito.

4.1.5.1. Lugar de la preparación de los alimentos.

- El lugar o espacio será exclusivo para la preparación de los alimentos. Su infraestructura debe ser resistente contra agentes externos y debe permitir una fácil movilidad de los manipuladores de alimentos.
- Su interior y sus alrededores se mantendrán limpios, libres de agentes contaminantes: plagas y fauna nociva.
- El cilindro de gas deberá estar afuera del lugar de preparación de los alimentos como medida de prevención de accidentes.
- Los pisos, techos y paredes deben estar en buenas condiciones y serán de material no poroso, liso y de fácil limpieza.
- Contar con iluminación adecuada natural y/o artificial.
- Contar con ventilación natural o artificial para facilitar la eliminación de olores y el calor.
- Los desagües serán funcionales y deben permitir el flujo normal de aguas de desecho o servidas hacia la alcantarilla, colector principal de pozos sépticos según sea el caso.
- Tener un mecanismo de eliminación de excretas y aguas servidas.
- Contar con disponibilidad permanente de agua potable o tratada, según sea el caso.
- Contar con disponibilidad de mesones que faciliten las acciones previas a la cocción y preparación de alimentos.
- Las áreas de conservación, almacenamiento y preparación de los alimentos deben guardar independencia en relación al baño y/o baterías sanitarias.
- Los desperdicios generados por la preparación de los alimentos deben recopilarse en recipientes con tapa y funda plástica interior y ser eliminados diariamente.

4.1.5.2. Control del Agua

El agua utilizada para el consumo, preparación de los alimentos y lavado de utensilios de cocina debe ser potable o tratada.

En caso de no contar con agua potable, es obligatorio realizar procesos de purificación del agua, para garantizar su calidad.

4.1.5.3. Almacenamiento y Conservación de los Alimentos.

- Mantenerse siempre limpios y exentos de contaminación
- Colocarse o apilarse en estanterías que no se encuentren en contacto con el piso.
- 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.
- Todos los espacios cerrados, armarios, repisas, alacena, estanterías empleadas para almacenar y conservar los alimentos deberán ser de material de fácil limpieza y desinfección.
- Para la aplicación de existencias de alimentos deberá utilizarse el principio de que el primero en llegar será el primero en salir o utilizarse. (PEPS).
- Los alimentos procesados deben contar con el Registro Sanitario otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional y su fecha de consumo deberá estar vigente
- Todas las sustancias desinfectantes y de limpieza estarán almacenadas en un lugar específico, con su respectivo rotulo y fuera del contacto directo con alimentos crudos o procesados.

4.1.5.4. Transporte del Servicio de Alimentación

Tiempo

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

Requisitos para el Transporte de los Alimentos

- Los recipientes utilizados para el transporte deben ser de acero inoxidable de fácil limpieza y desinfección.
- El vehículo debe estar destinado para el uso exclusivo del servicio de alimentación.
- Se deben higienizar y desinfectar los utensilios luego de cada distribución o entrega en el CIBV'S.
- Los vehículos para el transporte de alimentos preparados deben tener un compartimento separado protegido contra el sol directo, el viento, el polvo, la lluvia y otros contaminantes.
- El compartimento del vehículo debe estar hecho de material apropiado para el transporte de alimentos, impermeable y fácil limpieza.
- La temperatura debe controlarse 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 refrigerarlos 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.
- El transporte de los desechos de alimentos debe hacerse en recipientes específicos para ese fin, debidamente cerrados para la protección y proliferación de agentes.
- Cuando el tiempo de transportar alimentos preparados sea superior a 30 minutos, los recipientes que los contienen deberán garantizar una temperatura óptima para la conservación de los alimentos previa a su consumo en el CIBV'S.

NOTAS

- El transporte puede constituir una fuente de contaminación y/o una fase de multiplicación bacteriana.

- Evitar toda situación que pueda contaminar y/o permitir la multiplicación bacteriana.
- El lugar o espacio de la preparación de los alimentos deberá estar lo más cerca posible de los CIBV'S, para evitar que se deterioren a causa del transporte por largas distancias.

Recipientes para Transporte de Alimentos

- Deben ser isotérmicos de acero inoxidable u otro material no tóxico y que se hayan limpiado y desinfectado bien), cerrados oportunamente de manera hermética y protegidos de la contaminación por agentes extraños.
- Para higienizarlo proceder a lavarlo con agua y detergente finalizando la higiene con solución desinfectante.
- Cuando el tiempo de transporte sea superior a media hora, los envases de alimentos deben disponerse en recipientes térmicos.
- Dentro de los recipientes térmicos todas las preparaciones deben permanecer totalmente tapadas o cerradas.
- Disponer en los recipientes térmicos los alimentos preparados calientes, separados de los alimentos preparados fríos. Utilizar recipientes diferentes para estos dos tipos de alimentos preparados.

Temperatura

Todas las preparaciones calientes deben ser acondicionadas sobre temperaturas mínimas de 70° C, las preparaciones frías deben ser acondicionadas a por debajo de los 5° C.

4.1.5.5. Distribución de alimentos/preparaciones en el CIBV'S

Los espacios donde se colocan los recipientes y utensilios empleados para la distribución, deben ser debidamente lavados con agua más detergente y desinfectados posteriormente por parte del proveedor del servicio de alimentación contratado.

Las personas que sirven los alimentos deben lavarse las manos previamente, utilizar guantes y mascarillas descartables y no deben toser, hablar o respirar fuertemente sobre los alimentos. Evitar tocarlos con las manos.

Los alimentos deben permanecer cubiertos en los intervalos de la distribución, especialmente en el almuerzo.

El personal del proveedor del servicio de alimentación distribuirá los alimentos a las niñas y niños según los grupos de edad o salas, para lo cual se apoyará de la educadora de desarrollo infantil integral responsable del grupo de edad.

4.1.6. Mantenimiento de las instalaciones, equipamiento y vajilla

- El proveedor-contratista se comprometerá y tendrá la obligación de mantener los equipos en perfecto estado, dándoles el cuidado necesario y está obligada a planificar y ejecutar el mantenimiento preventivo de los mismos, con su presupuesto.
- El mantenimiento preventivo es de responsabilidad del proveedor-contratista y comprende la limpieza interior de los equipos y arreglo de daños que impidan el normal funcionamiento de los equipos.
- En caso de que se presenten daños en los equipos que interrumpan los servicios objeto del contrato, el proveedor remitirá un informe proponiendo la solución inmediata al inconveniente.

4.1.7. Maquinarias y/o equipos, materiales e insumos

Las maquinarias y/o Equipos, materiales e insumos para el servicio de alimentación que se empleen debe ser de acero inoxidable, plástico para alimentos y de calidad comprobada, los mismos que serán proporcionados por el proveedor. Los productos deben propender a la protección del medio ambiente además de cumplir con los estándares internacionales para su acreditación (debe presentar fichas técnicas de los productos).

Los insumos para la elaboración deben ser frescos, sanos, nutritivos y adquiridos a productores de la Economía Popular y Solidaria en un 60% mínimo.

Tabla 42: Equipamiento básico para servicios de alimentación para los Centros Infantiles del Buen Vivir – CIBV'S

N°	DETALLE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRECIO
1	REFRIGERADOR A PARA COCINA GRANDE EXCLUSIVO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Color Plateado o Blanco Capacidad total neta 401 lt Capacidad refrigerador neta 288 lt Capacidad freezer neta 113 lt Capacidad total bruta 440 lt Capacidad de congelamiento: 4,5 kg/24h Parrillas metálicas de alta resistencia Amplia gaveta para frutas y verduras Dimensiones (cm): alto 175.9 x ancho 70.7 x prof. 70 Peso: 68,3 kg	2380,00
2	COCINA INDUSTRIAL	Cocina industrial 4 quemadores Funcionamiento a gas Material de acero inoxidable.	357,15
3	HORNO ELÉCTRICO	Horno Eléctrico Rotisero Giratorio Capacidad 60 lts. Selector de temperatura 100° a 250° Selector de cocción (hornear - dorar - combinado) Puerta Visor para observar la cocción Bandeja esmaltada Rejilla porta bandeja, pinza y gancho en acero inoxidable Con accesorio porta bandeja giratorio 2 bandejas esmaltadas 1 piedra refractaria.	812,00

4	ESTANTERIA DE ALIMENTOS	Material de aluminio o acero inoxidable Altura: 1.50 m. Ancho: 1.20 m. Profundidad 0,4 m. MDF con 4 láminas de acero inoxidable.	233,57
5	MESÓN	Material: de acero inoxidable Medidas: 1.5 m de largo, 0.60m de ancho x 0.85 m de altura.	500,00
6	BATIDORA INDUSTRIAL	Motor de 550-watt. 10 velocidades. Tazón de 5.5 cuartos Capacidad: 5.2 Litros Material: acero inoxidable con mango. 3 accesorios: Batidor, amasador, y aspa.	178,57
7	LICUADORA	Licuadora semi-industrial Modelo: pedestal volcable, vaso totalmente fabricado de acero inoxidable para alimentos, cuchillas de acero inoxidable Capacidad: 2 litros, tres velocidades.	715,00
8	EXPRIMIDOR	Material: acero inoxidable Especificación: exprimidor de naranjas	30,00
9	HORNILLA ELÉCTRICA	Dos hornillas, 1500 watts, mesa estable, regulador en tres tiempos.	55,00
10	BALANZA DIGITAL	Material: acero inoxidable Medida: digital que mida por porciones	50,00
11	DISPENSADOR CON FILTRO DE AGUA u OZONIFICADOR	Dispensador de agua para mesa 2.0 litros, agua fría y caliente, de mesa. Peso: 11,5 kg Dimensiones: Alto: 53 cm x Ancho: 39 cm Profundo: 32 cm	89,00
		TOTAL	5400,29

Fuente: MIES

Elaborado por: la autora

Tabla 43: Menaje de cocina para servicios de alimentación para los Centros Infantiles del Buen Vivir – CIBV'S

N°	DETALLE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRECIO
1	OLLA	Material: de acero inoxidable Tapa: de acero Tamaño: Olla Alta 24 cm – 7,40 litros. Olla honda 24 cm - 5,60 litros.	134,82
2	OLLA	Material: de acero inoxidable Tamaño: Olla Arrocera 24 cm – 4,0 litros.	
3	OLLA	Material: de acero inoxidable Tamaño: Cacerola 20 cm – 2,70 litros.	
4	OLLA DE PRESION	Olla de presión cierre interno Tipo del metal: acero inoxidable Capacidad: 6 litros Válvula reguladora para el control de la presión y temperatura de cocción dentro de la olla, empaque de silicona y que se ajuste perfectamente al cuerpo de la olla Mango ergonómico y asa auxiliar Sujetadora, tapón de seguridad de silicona.	66,96
5	PAILA INDUSTRIAL	Material: aluminio Tamaño: 36 cm. Capacidad: 7,7 litros Tamaño: 42 cm Capacidad 11 litros	40,00
TOTAL			241,78

Fuente: MIES

Elaborado por: la autora

Tabla 44: Equipo y Materiales para trasportación de los alimentos del servicio de alimentación para los Centros Infantiles del Buen Vivir - CIBV'S

Nº	DETALLE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRECIO
1	BANDEJA DE ACERO INOXIDABLE CON TAPA PARA GASTRONOMICA	Material: de acero inoxidable Tapa: de acero inoxidable Tamaño: 1/1: 53 x 32 x 10 cm. Uso: sopa, arroz	70,00
2	BANDEJA DE ACERO INOXIDABLE CON TAPA PARA GASTRONOMICA	Material: de acero inoxidable Tapa: de acero inoxidable Tamaño: 1/2: 32,5 x 26,5 x 6,5 cm Uso: papas, estofados, carnes	
3	BANDEJA DE ACERO INOXIDABLE CON TAPA PARA GASTRONOMICA	Material: de acero inoxidable Tapa: de acero inoxidable Tamaño: 1/3: 32,5 x 17,6 x 6,5 cm Uso: ensalada de vegetales, ensalada de frutas.	
4	OLLA ALTA	Material: de acero inoxidable Tapa: de acero inoxidable Tamaño: 24 cm – 10,9 litros. Uso: sopas, arroz	72,01
5	BOTE LECHERO	Material: acero inoxidable Capacidad: 8 litros Uso: leche, coladas, sopas	56,00
6	COOLER	Tipo: Cooler Color: colores claros Material: plástico de fácil limpieza Tamaño: 89x40x44cm Uso: para trasportar alimentos preparados	98,00
TOTAL			296,01

Fuente: MIES

Elaborado por: la autora

Tabla 45: Utensilios básicos para servicios de alimentación para los Centros Infantiles del Buen Vivir - CIBV'S

N°	DETALLE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRECIO
1	TABLA PLÁSTICA	Material: Tabla plástica para picar carnes Medidas: 30cm x	14,64
2	TABLA PLÁSTICA	Material: Tabla plástica para picar vegetales Medida: 30cm x 45cm	
3	TABLA PLÁSTICA	Material: Tabla plástica para picar fruta Medidas: 30cm x 45cm	
4	1 JUEGO CUCCHARONES	Material: acero inoxidable Tamaño: grande, mediano, pequeño Tamaño: 200cc 100cc y 50cc Uso: sopas, coladas, estofados.	51,80
5	ESPUMADERA	Material: acero inoxidable Medidas: 11.9 cm diámetro 40.9 cm altura Capacidad 31.60 cc Uso: arroz, papas fritas, buñuelos.	12,95
6	ESPATULA DE COCINA	Material: acero inoxidable Medidas: 9 cm diámetro 15.5 cm altura Uso: tortillas de papa, carne, pollo, pescado, huevo.	12,95
7	PINZAS DE COCINA	Material: acero inoxidable Uso: papas, yuca, buñuelos	2,90
8	BOLILLO	Material: madera Medida: 25 cms de largo sin considerar los mangos	3,90
9	CUCHILLOS	Material: acero inoxidable con tratamiento térmico especial, mango con protección antibacterial. Especificaciones: cuchillo para carnes Tamaño: 30 cm	12,90

10	CUCHILLOS	Material: acero inoxidable con tratamiento térmico especial, mango con protección antibacterial. Tamaño: cuchillo de cocina 15 cm	8,50
11	CUCHILLOS	Material: acero inoxidable Especificaciones: Cuchillo de cocina de cierra para pan	5,00
12	CUCHILLOS	Material: acero inoxidable Tamaño: cuchillo de cocina	5,00
13	CEDAZO	Material: acero inoxidable Tamaño: 24 cm diámetro x 6.2 cm de alto	14,29
14	JUEGO DE COLADORES		13,00
15	JUEGO DE TAZONES	Material: acero inoxidable 5 Tazones hondos Diámetro: 16, 20, 24, 28 y 34 cm Capacidad: 0,90, 1,70, 2,75, 4,40 y 8,00 Litros Uso: para la preparación de alimentos como: ensaladas, curtidos, fruta, condimentar la carne, preparar una masa.	11,35
16	TAZÓN	Material: acero inoxidable Tamaño: 30x13.8 cms Capacidad: 4 litros Uso: para la preparación de alimentos como: ensaladas, curtidos, fruta, condimentar la carne, preparar una masa.	6,00
17	TAZÓN	Material: acero inoxidable Medidas: 36 cm de diámetro Capacidad: 6, 75 litros Uso: para la preparación de alimentos como: ensaladas, curtidos, fruta, condimentar la carne, preparar una masa.	8,00

18	BANDEJA	Material: acero inoxidable Medida: 62 cm Uso: tortillas de papa al horno, plátanos al horno, galletas, pan	7,50
19	ROLLADOR	Material: metálico mediano con mango de madera Medida: 10 x 10 x 20 cms Uso: rallar zanahoria, rallar queso	5,70
20	EXPRIMIDOR	Material: de acero inoxidable Especificación: exprimidor de limones	3,00
21	ABRELATAS	Abrelatas	18,00
22	TIJERA GRANDE	Material: acero inoxidable	19,50
23	JARRA	Material: acero inoxidable Medida: 4 litros	2,23
24	JARRA	Material: acero inoxidable Medida: 2 litros	2,00
25	ESCURRIDOR DE PLATOS	Material: plástico grande para platos con tapa Medidas: 60 x 40 cms Uso: para escurrir los platos, vasos, jarros, cubiertos	12,40
26	BANDEJA	Material: plástica Medidas 46x33 cm Especificaciones: colores claros Uso: para llevar los platos a las mesa	4,25
27	TACHO	Material: plástico para Medida: 55 galones con tapa Uso: almacenamiento de agua tratada	8,75
TOTAL			266,51

Fuente: MIES

Elaborado por: la autora

Tabla 46: Almacenamiento y conservación de alimentos para servicios de alimentación para los Centros Infantiles del Buen Vivir – CIBV'S

N°	DETALLE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRECIO
1	RECIPIENTES PARA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS SECOS	Material: Plástico resistente Capacidad: 2 litros Especificaciones: recipiente de conservación para alimentos secos Uso: almacenamiento para arveja, lenteja, garbanzo, maní, harina, avena.	2,30
2	TACHOS PLÁSTICOS	Material: plástico Medida: 20 libras Especificaciones: para arroz y azúcar tapa rosca.	4,90
3	JUEGOS DE RECIPIENTES	Material: plásticos Medida: 4 libras cada uno, con tapa rosca (3 unidades pequeñas y 3 unidades grandes) Uso: para especias; orégano, romero, canela, clavo de olor	3,30
TOTAL			10,50

Fuente: MIES

Elaborado por: la autora

Tabla 47: Material de aseo para servicios de alimentación para los Centros Infantiles del Buen Vivir – CIBV'S

N°	DETALLE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRECIO
1	ESCOBA	Material: madera o plástico, Cerdas de poliéster Colores surtidos. Medidas: 34,5 x 8,5 cms	5,50
2	TRAPEADOR	Material: madera Medida: 30cm Especificaciones: mango de madera de hilo	3,75
3	PALAS DE METAL	Material: metal Especificaciones: Palas de metal para recoger basura con mango Medidas: de 60 cms de altura y recogedor de 30x20cms	5,50
4	TOALLAS PARA COCINA	Material: tela toalla Medida: 40 x 40 color blanco	14,00
5	AISLAMIENTO DE CALOR GUANTES, GUANTES DE COCINA, GUANTES DE HORNO	Uso: Horno Material: Algodón acolchonados Medidas: 30 x 15 cm (alto x ancho) Modelo: Varios colores Uso: para protección de las manos al momento de coger ollas o bandejas calientes.	8,90
6	SET DE LIMPIONES	Material: absorbente Especificación: limpiones de cocina	2,29
7	ESCOBILLAS	Material: plástico Especificaciones: blanco con base cerrada	2,00
8	ATOMIZADORES	Material: plásticos Capacidad: 1 litro de capacidad, 12 atomizadores	1,50

		Uso: desinfectantes, agua Nota: debe estar rotulado con el producto	
9	GUANTES DE LÁTEX DE GOMA PARA LAVAR PLATOS	Color: negro, anaranjado, amarillo. Material: Látex Uso: lavar platos, para limpiar el baño, para trapear los pisos	1,80
10	TACHO PLÁSTICO	Material: plástico Tamaño: capacidad 106 litros Especificaciones: para basura con tapa grande de colores variados (para residuos orgánicos y sólidos) Uso: Basura orgánica, papel y plástico	30,00
11	CESTO CUBO PLÁSTICO DE BASURA CON TAPA MÓVIL CON PEDAL.	Material: plástico Tamaño: capacidad 106 litros Especificaciones: para basura con tapa móvil con pedal. Uso: para basura común	35,00
12	BALDE	Material: plástico reforzado Capacidad: 10 litros Especificaciones: de varios colores Uso: para lavar trapos o trapeadores	2,90
			113,14

Fuente: MIES

Elaborado por: la autora

Tabla 48: Prendas de protección para preparación de alimentos en el servicio de alimentación y en el centro infantil

N°	DETALLE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRECIO
1	MASCARILLAS QUIRÚRGICAS DE PROTECCIÓN Y HIGIENE	Caja de 50, 100 o 500 mascarillas quirúrgicas Con filtro embalado en 3 capas de telas no tejidas Con lazo elástico del oído de correas y un pedazo de la nariz de tira de aluminio envuelta plástico Protección arriba fluida y respiratoria Color: blanco, azul, verde y otros colores	5,00
2	REDES PARA CABELLO DESECHABLES	Modelo: DTM 938 De malla extra cerrada 100 uds. / paquete. (azul o blanco)	15,00
3	COFIAS	Con goma ajustable. Composición: polipropileno. Talla única. Colores: blanco y verde	8,50
4	GUANTES QUIRURGICOS	Guantes quirúrgicos de látex estéril Caja de 50 pares de guantes quirúrgicos de látex estéril Tallas disponibles: -6, 6 1/2, 7, 7 1/2, 8, 8 1/2 estériles 100% Colores: blanco, azul, transparente	5,25
TOTAL			33,75

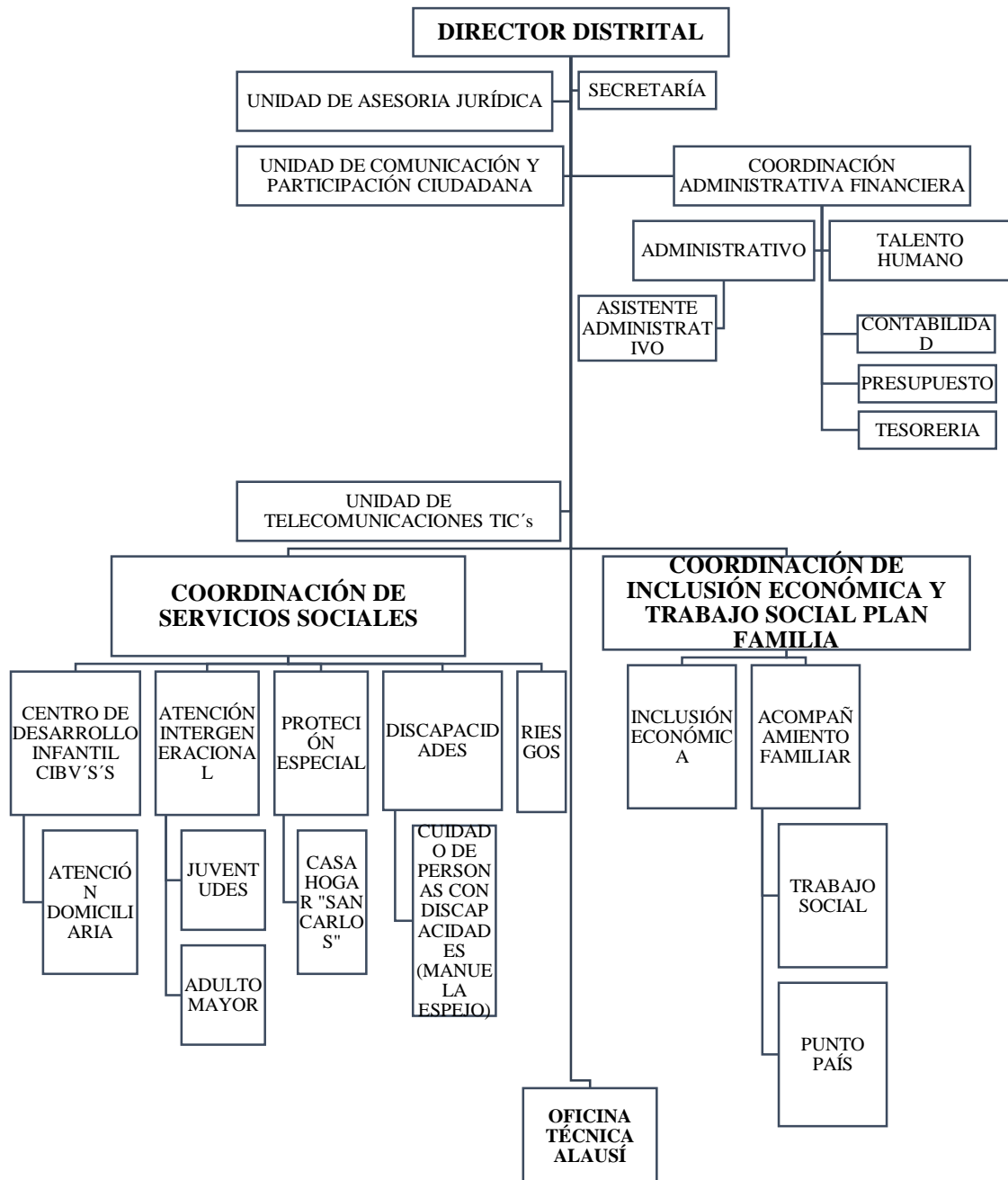
Fuente: MIES

Elaborado por: La autora

4.2. ESTUDIO ADMINISTRATIVO

4.2.1. Organigrama Estructural

Tabla 49: Organigrama Estructural



Fuente: MIES

Elaborado por: La autora

4.2.2. Organigrama funcional

GESTIÓN DISTRITAL

Misión: Planificar, coordinar, gestionar y controlar planes, programas y proyectos a nivel distrital, dentro del ámbito de su jurisdicción, de acuerdo a los objetivos, estrategias, políticas, regulaciones y procedimientos definidos a nivel central y zonal, para implementar y brindar a la ciudadanía servicios de calidad, eficientes y eficaces enmarcados en las competencias y misión Institucional.

Responsable: Director/a Distrital

Atribuciones y responsabilidades:

- a.** Elaborar los planes, programas y proyectos de acuerdo a su competencia, y aprobar los planes, programas y proyectos presentados por las unidades a su cargo a nivel distrital
- b.** Definir los componentes de la planificación dentro del Sistema GPR - Gobierno Por Resultados y aprobar los componentes de los planes operativos de las direcciones de su distrito;
- c.** Implementar a nivel territorial los planes, programas, proyectos, políticas, normativas, procedimientos, estrategias y servicios, dispuestos por el nivel central y coordinados por el nivel zonal, en el ámbito de su jurisdicción, dentro su ámbito de acción;
- d.** Coordinar inter institucionalmente para la implementación de las políticas públicas, estándares, normativas y servicios para la protección especial en el ciclo de vida para la prevención, amenaza y vulneración de derechos, conforme a las competencias de la institución a nivel distrital;
- e.** Coordinar acciones con organismos estatales para la identificación de los recursos necesarios para el cumplimiento de la ejecución de proyectos y procesos en el distrito, hacia los actores del sistema;
- f.** Implementar los servicios de desarrollo infantil, atención intergeneracional, protección especial, atención a las personas con discapacidad y acompañamiento familiar de acuerdo al ámbito de acción y competencias institucionales, de acuerdo a la normativa vigente, en su jurisdicción.

- g.** Dirigir e implementar políticas, estrategias y servicios a nivel distrital que impulsen la generación de oportunidades para la inclusión económica y la movilidad social a partir del fortalecimiento de la economía popular y solidaria;
- h.** Gestionar la promoción del ejercicio de los derechos de la población que se encuentra enmarcada en su ámbito de competencia y la difusión de la normativa para fomentar la corresponsabilidad entre el estado y la sociedad civil en temas relacionados;
- i.** Gestionar con otros organismos del Estado y de la sociedad civil para prevenir y mitigar los riesgos y estar mejor preparados para enfrentar emergencias y recuperarse después de un desastre, garantizando el bienestar de las niñas, niños, jóvenes y adultos mayores y demás miembros de la comunidad;
- j.** Implementar los mecanismos de control y evaluación de la calidad de los servicios públicos y privados de desarrollo infantil, atención intergeneracional, discapacidades, protección especial, acompañamiento familiar e inclusión económica que se ejecutan a nivel distrital;
- k.** Implementar los mecanismos de control para la prevención de la vulneración de derechos, conforme a las competencias de la Institución;
- l.** Dirigir la emisión de los permisos de funcionamiento de los servicios públicos y privados relacionados con el ámbito de acción y competencias asignadas a la Institución, posterior a la verificación del cumplimiento de la normativa y legislación vigente.
- m.** Dirigir la referenciación de la población con énfasis en aquella que se encuentra en situación de vulnerabilidad, dentro del sistema de servicios sociales, dentro de su jurisdicción;
- n.** Analizar las estadísticas de coberturas, brechas, proyecciones de incremento y niveles de calidad de los distintos servicios sociales y modalidades que se brindan en su territorio;
- o.** Implementar a nivel territorial las acciones de seguimiento y evaluación de programas, proyectos y servicios sociales así como de la implantación de las políticas emitidas desde el nivel central y zonal;
- p.** Implementar en territorio los lineamientos y estrategias de participación ciudadana que se dicten desde el nivel central y zonal;

- q.** Asesorar y reportar a la Coordinación Zonal sobre determinantes sociales en su ámbito de competencia;
- r.** Realizar el registro de organizaciones sociales en el ámbito de su territorio;
- s.** Dirigir los procesos de planificación, estratégicos, de investigación y datos, administrativos, financieros, jurídicos, comunicacionales, tecnológicos y documentales, de tal manera que se articulen a las políticas, normas y procedimientos de nivel central y zonal, para la generación de productos y servicios a nivel distrital;
- t.** Consolidar, organizar, sistematizar y estructurar información proveniente del nivel zonal y distrital, y generar estadísticas actualizadas de los resultados de la gestión y las necesidades locales dentro de su ámbito de competencia;
- u.** Controlar el cumplimiento y evaluar los resultados de la política pública en los servicios públicos y privados que brindan servicios relacionados con su ámbito de acción, dentro de las atribuciones que posee el MIES;
- v.** Identificar y ejecutar las acciones de mejoramiento en base a la realidad distrital de los procesos, programas, proyectos y servicios institucionales implementados con base a los estándares diseñados desde el nivel central;
- w.** Por delegación de la autoridad, generar acuerdos, convenios interinstitucionales, representar y presidir las reuniones en el Distrito;
- x.** Proporcionar insumos y reportes a nivel central, para la formulación de las políticas, estrategias de intervención e instrumentos técnicos;
- y.** Participar o delegar la participación en las mesas nacionales de su competencia;
- z.** Rendir cuentas a la sociedad e informar periódicamente al Nivel Zonal sobre la gestión técnica, administrativa y financiera desarrollada;
- aa.** Retroalimentar de información a nivel zonal para la gestión correspondiente;
- bb.** Cumplir y hacer cumplir la ley, los reglamentos, políticas, procesos, normativas y procedimientos emitidos desde nivel central, dentro de su jurisdicción;
- cc.** Coordinar y evaluar la gestión de las unidades a su cargo, en los ámbitos de su competencia;
- dd.** Solicitar y aprobar los informes y reportes de gestión de sus unidades;
- ee.** Disponer el monitoreo y evaluar la aplicación de las políticas, estrategias, planes, programas, proyectos e indicadores establecidos en su ámbito de acción;

- ff.** Ejercer las atribuciones propias de su competencia en el ámbito administrativo y financiero; y
- gg.** Promover procesos de formación, profesionalización, bienestar y seguridad ocupacional del personal bajo su cargo, generando estrategias que faciliten su desarrollo y promuevan el sentido de pertenencia institucional, en coordinación con la Dirección de Administración de Recursos Humanos;
- hh.** Ejercer las demás atribuciones determinadas en las leyes, reglamentos y el ordenamiento jurídico vigente, así como las responsabilidades que le sean asignadas por la autoridad competente.

Productos y Servicios:

PROCESOS SUSTANTIVOS

Gestión Interna:

1. Planes, programas y proyectos, con indicadores de gestión y resultados, en su ámbito de competencia de Trabajo Social en distrito.
2. Planes operativos de acción e intervención en el distrito.
3. Planes operativos para el seguimiento y evaluación del cumplimiento de la norma técnica y metodologías de los servicios acompañamiento familiar y balcones de servicio.
4. Informes de eventos, encuentros, capacitaciones, asesorías, procesos de sensibilización y/o campañas ejecutadas para fortalecer la corresponsabilidad y promoción de derechos de los actores vinculados al ámbito de Trabajo Social en distrito.
5. Informes de control técnico y análisis del cumplimiento de la política pública, estándares de calidad y procedimientos de atención, dentro de los servicios de acompañamiento familiar y balcones de servicio.
6. Propuesta de líneas de investigación y estudios para fortalecer la política pública en el ámbito de Trabajo Social en distrito.
7. Informes y reportes sobre logros, dificultades, hitos y alertas en el ámbito de Trabajo Social en distrito.
8. Informe de acciones de mejora, bienestar y formación dirigidas al personal que labora en la unidad.

9. Informes de evaluación de gestión y resultados de la unidad.
10. Informes de coordinación, acuerdos y/o convenios a nivel institucional, e interinstitucional para la aplicación de las políticas públicas y normativas enfocadas a la atención y a la prevención de la vulnerabilidad de derechos, en el ámbito de Trabajo Social en distrito.
11. Reportes e informes de consolidación de información reportada por el personal de los servicios acompañamiento familiar y balcones de servicio.
12. Catastros, fichas y registros de la población objetivo y/o población atendida en su jurisdicción.
13. Informes de referenciación de personas en situación de extrema pobreza hacia los servicios públicos relacionados con sus requerimientos.
14. Bases de datos de las atenciones realizadas y de las familias beneficiarias de los servicios de la unidad en su jurisdicción.
15. Informes estadísticos de la información de acompañamiento familiar y balcones de servicio que reposan en los sistemas informáticos institucionales y los reportados por el personal de la unidad.

Gestión Interna de Servicios y Atención Distrital

1. Planes, programas y proyectos, con indicadores de gestión y resultados, en su ámbito.
2. Planes operativos de acción e intervención en el distrito para la ejecución de los servicios y prestaciones de desarrollo infantil, atención intergeneracional, protección especial y discapacidades en el distrito.
3. Planes operativos para el seguimiento y evaluación del cumplimiento de la norma técnica y metodologías de los servicios y prestaciones de desarrollo infantil, atención intergeneracional, protección especial y discapacidades a nivel distrital.
4. Informes de eventos, encuentros, capacitaciones, asesorías, procesos de sensibilización y/o campañas ejecutadas para fortalecer la corresponsabilidad y promoción de derechos de los actores vinculados en el ámbito de los servicios y prestaciones de desarrollo infantil, atención intergeneracional, protección especial y discapacidades en el distrito.
5. Informes de control técnico y análisis del cumplimiento de la política pública, estándares de calidad y procedimientos de atención, dentro de los servicios y

prestaciones de desarrollo infantil, atención intergeneracional, protección especial y discapacidades, en el distrito.

- 6.** Propuesta de líneas de investigación y estudios para fortalecer la política pública en el ámbito de los servicios y prestaciones de desarrollo infantil, atención intergeneracional, protección especial y discapacidades, en el distrito.
- 7.** Informe de acciones de mejora, bienestar y formación dirigidas al personal que labora en la unidad.
- 8.** Informes de evaluación de gestión y resultados de la unidad.
- 9.** Informes de coordinación, acuerdos y/o convenios a nivel institucional, e interinstitucional para la aplicación de las políticas públicas y normativas enfocadas a la atención y a la prevención de la vulnerabilidad de derechos, en el ámbito de los servicios y prestaciones de desarrollo infantil, atención intergeneracional, protección especial y discapacidades, en el distrito.
- 10.** Permisos de funcionamiento para la ejecución pública y privada de los servicios relacionados con desarrollo infantil, atención intergeneracional, protección especial y discapacidades, de acuerdo a la legislación vigente, en su jurisdicción.
- 11.** Informes de acciones de prevención de riesgos y emergencias dentro del ámbito de los servicios y prestaciones de desarrollo infantil, atención intergeneracional, protección especial y discapacidades, en el distrito.
- 12.** Informes de intervención en emergencias y desastres dentro del ámbito de los servicios y prestaciones de desarrollo infantil, atención intergeneracional, protección especial y discapacidades, en el distrito.
- 13.** Reportes e informes de consolidación de información reportada por el personal de los servicios y prestaciones de desarrollo infantil, atención intergeneracional, protección especial y discapacidades, en el distrito.
- 14.** Catastros, fichas y registros de la población objetivo y/o población atendida en su jurisdicción.
- 15.** Bases de datos actualizadas de las atenciones realizadas y de las personas beneficiarias de los servicios y prestaciones de la unidad en su jurisdicción en cada uno de los servicios y modalidades de atención, en el distrito.
- 16.** Informes estadísticos de la información de los servicios y prestaciones de desarrollo infantil, atención intergeneracional, protección especial y discapacidades, que

reposan en los sistemas informáticos institucionales y los reportados por el personal de la unidad, a nivel distrital.

OFICINAS TÉCNICAS

Productos y Servicios

1. Planes operativos de acción e intervención en la jurisdicción de la oficina distrital para la ejecución de los servicios y prestaciones de desarrollo infantil, atención intergeneracional, protección especial, discapacidades, acompañamiento familiar y balcón de servicio.
2. Planes operativos para el seguimiento y evaluación del cumplimiento de la norma técnica.
3. Metodologías de los servicios y prestaciones de desarrollo infantil, atención intergeneracional, protección especial, discapacidades, acompañamiento familiar y balcón de servicio, en su jurisdicción.
4. Informes de eventos, encuentros, capacitaciones, asesorías, procesos de sensibilización y/o campañas ejecutadas para fortalecer la corresponsabilidad y promoción de derechos de los actores vinculados a su ámbito de competencia, en su jurisdicción.
5. Informes de control técnico y análisis del cumplimiento de la política pública, estándares de calidad y procedimientos de atención, dentro de los servicios y prestaciones de desarrollo infantil, atención intergeneracional, protección especial, discapacidades, acompañamiento familiar y balcón de servicio, en su jurisdicción.
6. Informe de acciones de mejora, bienestar y formación dirigidas al personal que labora en la unidad.
7. Informes de evaluación de gestión y resultados de la unidad.
8. Permisos de funcionamiento para la ejecución pública y privada de los servicios relacionados con desarrollo infantil, atención intergeneracional, protección especial y discapacidades, de acuerdo a la legislación vigente, en su jurisdicción.
9. Reportes e informes de consolidación de información reportada por el personal de los servicios y prestaciones de desarrollo infantil, atención intergeneracional, protección especial, discapacidades, acompañamiento familiar y balcón de servicio, en su jurisdicción.

10. Catastros, fichas y registros de la población objetivo y/o población atendida en su jurisdicción.
11. Bases de datos actualizadas de las atenciones realizadas y de las personas beneficiarias de los servicios y prestaciones de la unidad en su jurisdicción, en cada uno de los servicios y modalidades de atención.
12. Informes estadísticos de la información de los servicios y prestaciones de desarrollo infantil, atención intergeneracional, protección especial, discapacidades, acompañamiento familiar y balcones de servicio que reposan en los sistemas informáticos institucionales y los reportados por el personal de la unidad.

PROCESOS ADJETIVOS

Gestión Interna:

1. Plan Anual de Política Pública, Gobierno Por Resultados, y Plan Anual de Contrataciones de la Dirección y de la Dirección Distrital.
2. Planes, programas y proyectos, con indicadores de gestión y resultados de la unidad.
3. Informes de coordinación interinstitucional para la aplicación de las políticas públicas, estándares, normativas, dentro de su ámbito de competencia, a nivel distrital.
4. Informes de formación y asesoría ejecutadas para fortalecer la gestión de la planificación en el distrito.
5. Informes de control técnico, evaluación y análisis del cumplimiento de la planificación realizada.
6. Informes de evaluación de calidad del servicio en distrito.
7. Informes de auditorías operativas aplicadas a los sistemas de gestión en distrito.
8. Informes de las actividades coordinadas en gestión del cambio y fortalecimiento de la cultura organizacional en distrito.
9. Informe de acciones de mejora, bienestar y formación dirigidas al personal que labora en la unidad.
10. Informes, matrices, bases e información de datos generados, consolidados y/o procesados sobre los servicios de la Institución en distrito.
11. Informes de soporte, infraestructura, mantenimiento de equipos y sistemas informáticos y tecnológicos ejecutados en el distrito.

12. Reportes e informes de consolidación de información generada en el distrito, respecto a los datos de planificación y procesos estratégicos.
13. Informes de evaluación de la gestión y resultados de la aplicación de las políticas públicas, en su ámbito de competencia a nivel distrital.

Gestión Interna de Asesoría Jurídica Distrital

1. Planes, programas y proyectos, con indicadores de gestión y resultados de Asesoría Jurídica en distrito.
2. Informes de coordinación interinstitucional para la aplicación de las políticas públicas, estándares, normativas, dentro de su ámbito de Asesoría Jurídica en distrito.
3. Informes de capacitaciones y asesorías ejecutadas para fortalecer la gestión Jurídica en distrito.
4. Criterios técnico-jurídicos de revisión de propuestas o proyectos de acuerdos o resoluciones a nivel distrital.
5. Informes de gestión y documentación legal de patrocinio de los procesos administrativos, judiciales y extrajudiciales de mediación y arbitraje a nivel distrital.
6. Informes de elaboración de acuerdos ministeriales para la creación, disolución y liquidación de organizaciones sociales de su jurisdicción.
7. Bases de datos actualizadas de organizaciones sociales legalizadas en su jurisdicción.
8. Resoluciones y registros actualizados de actos administrativos y delegaciones otorgadas por la máxima autoridad, a nivel distrital.
9. Proyectos de convenios relacionados al ámbito Asesoría Jurídica en distrito.
10. Informes jurídicos para la adjudicación de contratistas y/o contratación por procedimientos especiales, a nivel distrital.
11. Contratos para adquisición de bienes, servicios y/o consultoría, modificatorios y/o complementarios, a nivel distrital.
12. Proyectos de consultas jurídicas a los órganos de control e Instituciones Públicas competentes, a nivel distrital.
13. Proyectos de convenio relacionados al ámbito de Asesoría Jurídica en distrito.

14. Informes de seguimiento y gestión integral realizados a las demandas, acciones, reclamos y juicios en sedes administrativas, judiciales, civiles, penales, arbitrales o constitucionales en distrito.
15. Reportes e informes de consolidación de información reportada por las direcciones distritales respecto a los datos de gestión jurídica.
16. Informe de acciones de mejora, bienestar y formación dirigidas al personal que labora en la unidad.
17. Informes de evaluación de la gestión y resultados de la aplicación de las políticas públicas, en su ámbito de competencia a nivel distrital.

Gestión Interna de Comunicación Social y Participación Ciudadana Distrital

1. Planes, programas y proyectos, con indicadores de gestión y resultados de Comunicación Social y Participación Ciudadana en distrito.
2. Informes de coordinación interinstitucional para la aplicación de las políticas públicas, estándares, normativas, dentro del ámbito de Comunicación Social y Participación Ciudadana en distrito.
3. Informes de capacitaciones y asesorías ejecutadas para fortalecer la gestión de la Comunicación en distrito.
4. Plan de Comunicación a nivel distrital.
5. Registro de eventos comunicacionales realizados a nivel distrital.
6. Contenidos comunicacionales a nivel distrital.
7. Herramientas de comunicación diseñadas e implementadas a nivel distrital.
8. Campañas de comunicación ejecutadas a nivel distrital.
9. Archivo gráfico de comunicación a nivel distrital.
10. Informe de talleres de participación ciudadana realizados a nivel distrital.
11. Base de datos actualizada de los actores sociales articulados a los procesos de participación ciudadana a nivel distrital.
12. Reportes e informes de consolidación de información respecto a la gestión de comunicación, a nivel distrital
13. Convenios e informes de coordinación inter institucional, en el ámbito de Comunicación Social y Participación Ciudadana en distrito.
14. Informe de acciones de mejora, bienestar y formación dirigidas al personal que labora en la unidad.

15. Informes de evaluación de la gestión y resultados de la aplicación de las políticas públicas, en el ámbito de Comunicación Social y Participación Ciudadana en distrito.

Gestión Interna Administrativa Financiera Distrital

1. Plan Anual de Contrataciones de la dirección distrital.
2. Planes, programas y proyectos, con indicadores de gestión y resultados de la unidad.
3. Informes de coordinación interinstitucional para la aplicación de las políticas públicas, estándares, normativas, dentro del ámbito de la gestión Administrativa Financiera en distrito.
4. Informes de gestión y respaldo de los procesos administrativos en distrito.
5. Informes de gestión y respaldo de los procesos financieros en distrito.
6. Informes de gestión y respaldos de los procesos de talento humano en distrito.
7. Informes de gestión y respaldos de los procesos de infraestructura en distrito.
8. Informes de formación y asesoría ejecutadas para fortalecer la gestión administrativa financiera en el distrito.
9. Informes, registros y documentos de respaldo de los procesos de contratación pública ejecutados en distrito.
10. Informes de control técnico de cumplimiento de la política pública, estándares de calidad y procedimientos de atención, en el ámbito de Administrativa Financiera en distrito.
11. Reportes e informes de consolidación de información reportada por las personas de la unidad respecto a la gestión Administrativa Financiera en distrito.
12. Convenios e informes de coordinación inter institucional, en el ámbito de la gestión Administrativa Financiera en distrito.
13. Informes y reportes sobre logros, dificultades, hitos y alertas en el ámbito de la gestión Administrativa Financiera en distrito.
14. Informe de acciones de mejora, bienestar y formación dirigidas al personal que labora en la unidad.
15. Informes de evaluación de la gestión y resultados de la aplicación de las políticas públicas, en su ámbito de la gestión Administrativa Financiera en distrito.

4.3. ESTUDIO AMBIENTAL

El impacto ambiental es cualquier cambio físico – químico biológico y/o socioeconómico en el sistema ambiental que se produce como consecuencia de la implementación de una actividad que va a ser desarrollada por el hombre (proyecto)

Además de los habitantes del Ecuador tienen derecho a gozar de un ambiente sano y ecológicamente equilibrado que permita un desarrollo sustentable.

En todo proyecto en los que intervienen la mano del hombre se tienen impactos positivos y negativos. Los positivos están vinculados con proyectos o actividades que benefician a alguno de los factores ambientales (generación de ingresos, infraestructura, empleo rural que evite las migraciones); lo negativo en cambio, genera destrucción.⁷ (Salvador, 2005)

Gráfico 37: Impacto Ambiental

Nº	INDICADORES	-3	-2	-1	0	1	2	3	TOTAL
1	Respeto al medio ambiente							X	3
2	Reutilización de desechos							X	3
3	Control de calidad				x				0

Fuente: Estudio del proyecto

Elaborado por: La autora

$$NI(\text{Ambiental}) = \frac{\text{Sumatoria Total}}{\text{Número de Indicadores}}$$

$$NI = \frac{6}{3}$$

$$NI = 2$$

⁷Salvador, C. (2005). *Evaluación del impacto ambiental*. México: Loudi 2da Edición .

Análisis: De acuerdo al análisis de impacto ambiental la ejecución del proyecto genera un nivel positivo ya que no causara ningún daño ecológico porque el reciclaje orgánico se utilizara como abono para las plantas o comida para los animales como los chanchos de esta manera contribuiremos a que nuestro entorno este más limpio, así lograremos disfrutar de una ciudad y de un planeta más libre de contaminación.

4.4. ESTUDIO FINANCIERO

4.4.1. Equipamiento

Tabla 50: Equipamiento básico para servicios de alimentación para los centros infantiles del buen vivir - CIBV'S

N°	DETALLE	PRECIO
1	REFRIGERADORA PARA COCINA GRANDE EXCLUSIVO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION	2380,00
2	COCINA INDUSTRIAL	357,15
3	HORNO ELÉCTRICO	812,00
4	ESTANTERIA DE ALIMENTOS	233,57
5	MESÓN	500,00
6	BATIDORA INDUSTRIAL	178,57
7	LICUADORA	130,00
8	EXPRIMIDOR	30,00
9	HORNILLA ELÉCTRICA	55,00
10	BALANZA DIGITAL	50,00
11	DISPENSADOR CON FILTRO DE AGUA u OZONIFICADOR	89,00
	TOTAL	4815,29

Fuente: MIES

Elaborado por: La autora

Tabla 51: Equipo y materiales para trasportación de los alimentos del servicio de alimentación para los centros infantiles del buen vivir – CIBV'S

N°	DETALLE	PRECIO
1	BANDEJA DE ACERO INOXIDABLE CON TAPA PARA GASTRONOMICA	70,00
2	BANDEJA DE ACERO INOXIDABLE CON TAPA PARA GASTRONOMICA	
3	BANDEJA DE ACERO INOXIDABLE CON TAPA PARA GASTRONOMICA	
4	OLLA ALTA	72,01
5	BOTE LECHERO	56,00
6	COOLER	98,00
	TOTAL	296,01

Fuente: MIES

Elaborado por: La autora

Tabla 52: Menaje de cocina para servicios de alimentación para los centros infantiles del buen vivir - CIBV'S

N°	DETALLE	PRECIO
1	OLLA	134,82
2	OLLA	
3	OLLA	
4	OLLA DE PRESION	66,96
5	PAILA INDUSTRIAL	40,00
	TOTAL	241,78

Fuente: MIES

Elaborado por: La autora

Tabla 53: Almacenamiento y conservación de alimentos para servicios de alimentación para los centros infantiles del buen vivir - CIBV'S

N°	DETALLE	PRECIO
1	RECIPIENTES PARA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS SECOS	2,30
2	TACHOS PLÁSTICOS	4,90
3	JUEGOS DE RECIPIENTES	3,30
	TOTAL	10,50

Fuente: MIES

Elaborado por: La autora

Tabla 54: Material de aseo para servicios de alimentación para los centros infantiles del buen vivir – CIBV'S

N°	DETALLE	PRECIO
1	ESCOBA	5,50
2	TRAPEADOR	3,75
3	PALAS DE METAL	5,50
4	TOALLAS PARA COCINA	14,00
5	AISLAMIENTO DE CALOR GUANTES, GUANTES DE COCINA, GUANTES DE HORNO	8,90
6	SET DE LIMPIONES	2,29
7	ESCOBILLAS	2,00
8	ATOMIZADORES	1,50
9	GUANTES DE LÁTEX DE GOMA PARA LAVAR PLATOS	1,80
10	TACHO PLÁSTICO	30,00
11	CESTO CUBO PLÁSTICO DE BASURA CON TAPA MÓVIL CON PEDAL.	35,00
12	BALDE	2,90
	TOTAL	113,14

Fuente: MIES

Elaborado por: La autora

Tabla 55: Utensilios básicos para servicios de alimentación para los centros infantiles del buen vivir - CIBV'S

N°	DETALLE	PRECIO
1	TABLA PLÁSTICA	14,64
2	TABLA PLÁSTICA	
3	TABLA PLÁSTICA	
4	1 JUEGO CUCHARONES	51,80
5	ESPUMADERA	12,95
6	ESPATULA DE COCINA	12,95
7	PINZAS DE COCINA	2,90
8	BOLILLO	3,90
9	CUCHILLOS	12,90
10	CUCHILLOS	8,50
11	CUCHILLOS	5,00
12	CUCHILLOS	5,00
13	CEDAZO	14,29
14	JUEGO DE COLADORES	13,00
15	JUEGO DE TAZONES	11,35
16	TAZÓN	6,00
17	TAZÓN	8,00
18	BANDEJA	7,50
19	ROLLADOR	5,70
20	EXPRIMIDOR	3,00
21	ABRELATAS	18,00
22	TIJERA GRANDE	19,50
23	JARRA	2,23
24	JARRA	2,00
25	ESCURRIDOR DE PLATOS	12,40

26	BANDEJA	4,25
27	TACHO	8,75
	TOTAL	266,51

Fuente: MIES

Elaborado por: La autora

Tabla 56: Prendas de protección para preparación de alimentos en el servicio de alimentación y en el centro infantil

N°	DETALLE	PRECIO
1	MASCARILLAS QUIRÚRGICAS DE PROTECCIÓN Y HIGIENE	5,00
2	REDES PARA CABELLO DESECHABLES	15,00
3	COFIAS	8,50
4	GUANTES QUIRURGICOS	5,25
	TOTAL	33,75

Fuente: MIES

Elaborado por: La autora

4.4.2. Depreciación

Tabla 57: Depreciación

DETALLE	VALOR	% DE DEPREC IÓN	DEPREC IACIÓN ANUAL	DEPREC IACIÓN MENSUA L	DEPRECIACIÓN DIARIA
EQUIPO Y MAQUINARIA	3857,72	10%	385,77	32,15	1,461257576
MUEBLES Y ENSERES	733,57	10%	73,36	6,11	0,277867424

Elaborado por: La autora

4.4.3. Roles de pago

Tabla 58: Rol de pagos

N°	NOMINA	SUELDO	HORAS EXTRAS	TOTAL INGRESOS	APORTE PERSONAL 9,45%	PRESTAMO	TOTAL INGRESOS
1	GERENTE	354,00	0,00	354,00	33,453	0	320,55
2	TRABAJADOR 1	354,00	0,00	354,00	33,453	0	320,55
3	TRABAJADOR 2	354,00	0,00	354,00	33,453	0	320,55
4	TRABAJADOR 3	354,00	0,00	354,00	33,453	0	320,55
5	TRABAJADOR 4	354,00	0,00	354,00	33,453	0	320,55
6	TRABAJADOR 5	354,00	0,00	354,00	33,453	0	320,55
7	TRABAJADOR 6	354,00	0,00	354,00	33,453	0	320,55
8	TRABAJADOR 7	354,00	0,00	354,00	33,453	0	320,55
9	CONTADORA	354,00	0,00	354,00	33,453	0	320,55
	TOTAL	3186,00	0,00	3186,00	301,08	0,00	2884,92
	ANUAL	38232,00	0,00	38232,00	3612,92	0,00	34619,08

Elaborado por: La autora

Tabla 59: Rol de provisiones

N°	NOMINA	TOTAL INGRESOS	XIII	XIV	VACACIONES	APORTE PATRONAL 12,15%	TOTAL PROVICIONES
1	GERENTE	354,00	29,5	29,5	14,75	43,011	116,76
2	TRABAJADOR 1	354,00	29,5	29,5	14,75	43,011	116,76
3	TRABAJADOR 2	354,00	29,5	29,5	14,75	43,011	116,76
4	TRABAJADOR 3	354,00	29,5	29,5	14,75	43,011	116,76
5	TRABAJADOR 4	354,00	29,5	29,5	14,75	43,011	116,76
6	TRABAJADOR 5	354,00	29,5	29,5	14,75	43,011	116,76
7	TRABAJADOR 6	354,00	29,5	29,5	14,75	43,011	116,76
8	TRABAJADOR 7	354,00	29,5	29,5	14,75	43,011	116,76
9	CONTADOR	354,00	29,5	29,5	14,75	43,011	14,75
	TOTAL	3186,00	265,50	265,50	132,75	387,10	948,84
	ANUAL	38232,00	3186,00	3186,00	1593,00	4645,19	11386,06

Elaborado por: La autora

4.4.4. Hoja de costos

Tabla 60: Hoja de costos día lunes

DESCRIPCIÓN		DESAYUNO YOGURT CON MONCAIBAS; REFRIGERIO DE LA MAÑANA UVAS; ALMUERZO SOPA DE MOROCHO, EL SEGUNDO ARROZ CON CARNE SUDADA Y ENSALADA DE REMOLACHA; REFRIGERIO DE LA TARDE COLADA DE HARINA DE HABA					ORDEN N°	1											
PRODUCTO							FECHA DE INICIO	21/03/2015	FECHA DE TERMINA	21/03/2015									
CANTIDAD		220					REFERENCIA												
COSTO POR UNIDAD		1,673					PRECIO DE VE	2,42											
COSTO DE MATERIA PRIMA							COSTO DE MANO DE OBRA					CIF			RESUMEN				
FEC NA	TIEMPO DEALIMENTACIÓN	TIDA P	DESCRIPC IÓN	UNID DAD	UNID AD	VALOR TOTAL	FECHA	RA S	DETALLE	VALOR POR A	TOTAL	TID AD	UNID AD	DETALLE	COSTO	TOTAL	ELEMENTOS DEL COSTO	TOTALE S	
	DESAYUNO																		
	LIQUIDO	22	YOGURT	l	2,2	48,4		3	CHEF	2,2125	6,6375							CMP	348,66
	SÓLIDO	220	pan	AD	0,1	22		3	AYUDANTE	1,875	5,625	1,50%		AGUA Y LUZ	0,00	0,00		MOD	12,2625
		2,2	queso	kl	3,3	7,26						220		ARRIENDO	0,030991736	6,82		CIF	8,56
	REFRIGERIO (MAÑANA)																		
		11	UVAS	kl	2,2	24,2						1		DEPRECIACIÓN	1,739125	1,74			
												2		GAS	1,25				
	ALMUERZO																		
2	SOPA	8	MOROCHO	kl	1,32	10,56												COSTO DE PRODUCCION	369,48
1		7	PAPA	kl	0,4	2,8												GASTOS DE OPERACIÓN	
1		2	ZANAHORIA	kl	1,1	2,2												COSTO TOTAL	369,48
0		2,2	QUESO	kl	3,3	7,26													
3		250	SAL	gr	0,00047	0,1175													
3	PLATO FUERTE	12	ARROZ	kl	1,32	15,84													
1		33	carne	kl	5	165													
2		500	pimienta	gr	0,002	1													
0		500	cebolla	gr	0,001	0,5													
1		250	SAL	gr	0,00047	0,1175													
5	ENSALADA	2,2	REMOLACHA	kl	1	2,2													
		2,2	ZANAHORIA	kl	1	2,2													
		1,1	MAYONESA	kl	2,5	2,75													
		150	SAL	gr	0,00047	0,0705													
	JUGO	6	MELON	uni	0,75	4,5													
		3,3	AZUCAR		0,95	3,135													
	REFRIGERIO (TARDE)																		
	LIQUIDO	8,25	HARINA DE HABA	kl	2,2	18,15													
		4,58	NARANJILLA	kl	1,15	5,267													
		3,3	AZUCAR	kl	0,95	3,135													
					TOTAL	348,66				TOTAL	12,26				TOTAL	8,56		TOTAL	369,48
																		COSTO POR UNIDAD	1,673

Elaborado por: La autora

Tabla 61: Hoja de costos día martes

DESCRIPCIÓN		DESAYUNO LECHE CON MADURO COCIDO CON QUESO; REFRIGERIO DE LA MAÑANA LIMA; ALMUERZO SOPA DE LOCRO CON PAPAS Y CUERO, EL SEGUNDO ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y ENSALADA DE RABANO; REFRIGERIO DE LA TARDE COLADA DE HARINA DE QUINUA					ORDEN N°	2												
PRODUCTO							FECHA DE INICIO	22/03/2015		FECHA DE TERMINACIÓN		22/03/2015								
CANTIDAD		220					REFERENCIA													
COSTO POR UNIDAD		0,681					PRECIO DE VENTA	2,42												
COSTO DE MATERIA PRIMA							COSTO DE MANO DE OBRA					CIF				RESUMEN				
FEC HA	TIEMPO DE ALIMENTACIÓN	CANTID AD	DESCRIPC IÓN	UNI DA	POR UNID	VALO R	FECHA	HOR AS	DETALLE	VALOR POR		CAN TIDA	UNID AD	DETALLE	COSTO	TOTA L	ELEMENTOS DEL COSTO	TOTALES \$		
	DESAYUNO																			
	LIQUIDO	22	LECHE	l	0,8	17,6		3	CHEF	2,2125	6,6375	150%		AGUA Y LUZ	0,00	0,00	CMP	129,01		
		250	CANELA	gr	0,005	1,25		3	AYUDANTE	1,875	5,625						MOD	12,2625		
		2,2	PANELA	kl	0,75	1,65						220		ARRIENDO	0,0309317	6,82	CIF	8,56		
	SÓLIDO	13,2	MADURO	kl	0,25	3,3						1		DEPRECIACIÓN	1,733125	1,74				
		2,2	QUESO	kl	3,3	7,26						2		GAS	1,25					
	REFRIGERIO (MAÑANA)																COSTO DE PRODUCCION	143,83		
2		5	PAPAYA	kl	2,5	12,5											GASTOS DE OPERACIÓN			
2	ALMUERZO																COSTO TOTAL	143,83		
7	SOPA	17	PAPAS	kl	0,4	6,8														
		2,2	QUESO	kl	3,3	7,26														
9		250	SAL	gr	5E-04	0,118														
7	PLATO FUERTE	12	ARROZ	kl	1,32	15,84														
		4	FREJOL	kl	2,2	8,8														
2		3	VERDE	kl	0,25	0,75														
0		250	SAL	gr	5E-04	0,118														
1	ENSALADA	2,2	RABANO	kl	1,1	2,42														
		2,2	TOMATE	kl	1	2,2														
5		200	LIMON	ml	0,001	0,2														
		150	SAL	gr	5E-04	0,071														
	JUGO	5	FRUTILLA	kl	1	5														
		3,3	AZUCAR	kl	0,95	3,135														
	(TARDE)																			
	LIQUIDO	8,25	HARINA DE QUINUA	kl	2,2	18,15														
		4,58	MARACUYA	kl	2,5	11,45														
		3,3	AZUCAR	kl	0,95	3,135														
						TOTAL														
										TOTAL	12,263				TOTAL	8,56	TOTAL	143,83		
																	COSTO POR UNIDAD	0,681		

Elaborado por: La autora

Tabla 62: Hoja de costos día miércoles

DESCRIPCIÓN		DESAYUNO BATIDO DE GUAYABA Y EMPANA DE VIENTO; REFRIGERIO DE LA MAÑANA GUINEO; ALMUERZO SOPA DE FIDEO, EL SEGUNDO ARROZ MORO CON MADURO FRITO Y ENSALADA DE PEPINILLO; REFRIGERIO DE LA TARDE AVENA					ORDEN N°	3																			
PRODUCTO							FECHA DE INICIO	23/09/2015	FECHA DE TERMINACIÓN	23/09/2015																	
CANTIDAD		220					REFERENCIA																				
COSTO POR UNIDAD		0,757					PRECIO DE VENTA	2,42																			
COSTO DE MATERIA PRIMA																		COSTO DE MANO DE OBRA				CIF				RESUMEN	
FEC HA	TIEMPO DE ALIMENTACION	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	POR UNIDAD	VALOR TOTAL	FECHA	HORAS	DETALLE	VALOR POR HORA	TOTAL	CANTIDAD	UNIDAD	DETALLE	COSTO	TOTAL	ELEMENTO DEL COSTO	TOTAL \$									
	DESAYUNO																										
	LIQUIDO	4,58	GUAYABA	kl	0,9	4,122		3	CHEF	2,2125	6,6375	1,50%		AGUA Y LUZ	0,00	0,00	CMP	145,62									
		20	LECHE	l	0,8	16		3	AYUDANT	1,875	5,625						MOD	12,2625									
		2,2	AZUCAR	kl	0,95	2,09						220		ARRIENDO	0,030392	6,82	CIF	8,56									
	SÓLIDO	4,5	HARINA BLANCA	kl	1,32	5,94						1		DEPRECIACIÓN	1,739125	1,74											
		20	HUEVOS	UNIDAD	0,1	2						2		GAS	1,25												
		2,2	QUESO	kl	3,3	7,26												COSTO DE PRODUCCION	166,44								
		1	MANTEQUILLA	kl	3	3													GASTOS DE OPERACIÓN								
		200	SAL	gr	0,00047	0,094													COSTO	166,44							
		100	AZUCAR	gr	0,00095	0,095																					
2	REFRIGERIO (MAÑANA)																										
3		220	GUINEO	UNIDAD	0,05	11																					
7	ALMUERZO																										
9	SOPA	6,6	FIDEO	kl	1,54	10,164																					
7		7	PAPAS	kl	0,4	2,8																					
2		2,2	QUESO	kl	3,3	7,26																					
0		200	SAL	gr	0,00047	0,094																					
1	PLATO FUERTE	12	arroz	kl	1,32	15,84																					
5		2	lenteja	kl	1,32	2,64																					
		250	SAL	gr	0,00047	0,1175																					
		2,2	MADURO	kl	0,25	0,55																					
	ENSALADA	2,2	PEPINILLO	kl	1,1	2,42																					
		220	LIMON	gr	0,001	0,22																					
		150	SAL	gr	0,00047	0,0705																					
	JUGO	6	MORA	kl	4,4	26,4																					
		3,3	AZUCAR	kl	0,95	3,135																					
	REFRIGERIO (TARDE)																										
	LIQUIDO	7	AVENA	kl	2	14																					
		4,5	NARANJILL	kl	1,15	5,175																					
		3,3	AZUCAR	kl	0,95	3,135																					
					TOTAL	145,622				TOTAL	12,2625				TOTAL	8,56	TOTAL	166,44									
																	COSTO POR UNIDAD	0,757									

Elaborado por: La autora

Tabla 63: Hoja de costos día jueves

DESCRIPCIÓN		DESAYUNO LECHE AROMATIZADA CON MOTEPILLO; REFRIGERIO DE LA MAÑANA FRUTILLA; ALMUERZO SOPA DE ARROCILLO, EL SEGUNDO PAPAS CON POLLO AL JUGO Y ENSALADA DE LECHUGA CON TOMATE; REFRIGERIO DE LA TARDE COLADA DE CAUCA					ORDEN N°	4													
PRODUCTO	CANTIDAD						FECHA DE INICIO	24/09/2015		FECHA DE TERMINACIÓN	24/09/2015										
COSTO POR UNIDAD	1,366					REFERENCIA			PRECIO DE VENTA	2,42											
COSTO DE MATERIA PRIMA													COSTO DE MANO DE OBRA				CIF			RESUMEN	
FEC HA	TIEMPO DE ALIMENTACIÓN	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	POR UNIDAD	VALOR TOTAL	FECHA	HORAS	DETALLE	VALOR POR HORA	TOTAL	CANTIDAD	UNIDAD	DETALLE	COSTO	TOTAL	ELEMENTOS DEL COSTO	TOTAL S			
	DESAYUNO																				
	LIQUIDO	22	LECHE	l	0,8	17,6		3	CHEF	2,2125	6,6375	1,50%		AGUA Y LUZ	50,38	0,76	CMF	278,93			
		200	canola	gr	0,005	1		3	AYUDANTE	1,875	5,625						MOD	12,2625			
		1,1	AZUCAR	kl	0,95	1,045						220		ARRIENDO	0,0309917	6,82	CIF	9,31			
	SÓLIDO	12,2	mato	kl	2,2	29,04						1		DEPRECIACIÓN	1,739125	1,74					
		2,2	tomato	kl	1	2,2						2		GAS	1,25						
		105	huevo	UNIDAD	0,1	10,5											COSTO DE PRODUCCION	300,51			
		500	cebolla larga	gr	0,001	0,5											GASTOS DE OPERACIÓN				
		400	cilantro	gr	0,001	0,4											COSTO TOTAL	300,51			
		200	sal	gr	0,00047	0,094															
2	REFRIGERIO (MAÑANA)																				
4	LIQUIDO	22	FRUTILLA	kl	1	22															
7	ALMUERZO																				
0	SOPA	1	ARROCILLO	kl	0,38	0,38															
3		12	PAPAS	kl	0,4	4,8															
7		2	ZANAHORIA	kl	1,1	2,2															
2		2,2	QUESO	kl	3,3	7,26															
0		200	SAL	gr	0,00047	0,094															
1	PLATO FUERTE	16,5	PAPA	kl	0,4	6,6															
5		33	POLLO	kl	2,64	87,12															
		500	CEBOLLA	gr	0,001	0,5															
		500	TOMATE	gr	0,001	0,5															
		250	PIMIENTO	gr	0,002	0,5															
		250	SAL	gr	0,00047	0,1175															
	ENSALADA	3,3	LECHUGA	kl	0,31	1,023															
		2	TOMATE	kl	1	2															
		220	LIMON	gr	0,001	0,22															
		150	SAL	gr	0,00047	0,0705															
	JUGO	5,37	TOMATE	kl	1	5,37															
		3,3	AZUCAR	kl	0,95	3,135															
	REFRIGERIO (TARDE)																				
	LIQUIDO	8,25	HARINA DE CAUCA	kl	2,2	18,15															
		4,58	GUAYABA	kl	11	50,38															
		3,3	AZUCAR	kl	0,95	3,135															
					TOTAL	278,93				TOTAL	12,263				TOTAL	9,31	TOTAL	300,51			
																	COSTO POR UNIDAD	1,366			

Elaborado por: La autora

Tabla 64: Hoja de costos día viernes

DESCRIPCIÓN		DESAYUNO LECHE CON CHOCOLATE Y MAJADO DE VERDE; REFRIGERIO DE LA MAÑANA SANDIA; ALMUERZO CREMA DE APIO CON CANGUIL, EL SEGUNDO ARROZ CON FILETE DE PESCADO Y ENCEBOLLADO; REFRIGERIO DE LA TARDE COLADA DE MACHICA				ORDEN N°	5												
PRODUCTO						FECHA DE INICIO	25/09/2015			FECHA DE TERMINACIÓN	25/09/2015								
CANTIDAD	220					REFERENCIA													
COSTO POR UNIDAD	1,556					PRECIO DE VENTA	2,42												
COSTO DE MATERIA PRIMA						COSTO DE MANO DE OBRA					CIF				RESUMEN				
FEC NA	TIEMPO DEALIMENTACIÓ	CANTID AD	ESCRIPCIÓ	UNIDAD	POR UNIDAD	VALOR TOTAL	FECHA	HORAS	DETALL E	VALOR POR HORA	TOTAL	CANTID AD	UNIDAD	DETALLE	COSTO	TOTAL	ELEMENTOS DEL COSTO	TOTALE S	
	DESAYUNO																		
	LIQUIDO	22	LECHE	l	0,8	17,6			3 CHEF	2,2125	6,6375								
		2,2	CHOCOLATE	kl	2,5	5,5			3 AYUDANTE	1,875	5,625	150%		AGUA Y LUZ	314,37	4,72	CMP	314,37	
		1,1	AZUCAR	kl	0,95	1,045						220		ARRIENDO	0,02099174	6,82	MOD	12,2625	
	SÓLIDO	13,200	VERDE	kl	0,25	3,3						1		DEPRECIACIÓN	1,739125	1,74	CIF	15,77	
		400	cebollalarqa	gr	0,001	0,4						2		GAS	1,25	2,50			
		200	SAL	gr	0,00047	0,094											COSTO DE PRODUCCION	342,40	
	REFRIGERIO (MAÑANA)																GASTOS DE OPERACIÓN		
		5	SANDIA	UNIDAD	2,5	12,5											COSTO TOTAL	342,40	
2	ALMUERZO																		
5	SOPA																		
7		10	papa	kl	0,4	4													
0		400	cebollalarqa	gr	0,001	0,4													
3		150	camina	gr	0,003	0,45													
7		250	aceite	ml	0,0017	0,425													
2		16,500	apio	kl	1	16,5													
0		4	CANGUIL	kl	1	4													
1		220	SAL	gr	0,00047	0,1034													
5	PLATOFUERTE	12	ARROZ	kl	1,32	16,325													
		33	FILETE DE PES	kl	5,5	181,5													
		3	HARINA	kl	1,32	4,356													
		200	SAL	gr	0,00047	0,094													
	ENSALADA	1	CEBOLLA	kl	1	1,1													
		2	TOMATE	kl	1	2,2													
		220	LIMON	gr	0,001	0,22													
		150	SAL	gr	0,00047	0,0705													
		3,3	lechuga	kl	0,31	1,023													
	JUGO	5,87	GUAYABA	kl	0,9	5,283													
		3,3	AZUCAR	kl	0,95	3,135													
	REFRIGERIO (TARDE)																		
	LIQUIDO	8,25	HARINA DE MA	kl	2,2	18,15													
		4,58	MARACUYA	ml	2,5	11,45													
		3,3	AZUCAR	kl	0,95	3,135													
					TOTAL	314,369				TOTAL	12,263				TOTAL	15,77	TOTAL	342,40	
																	COSTO POR UNIDAD	1,556	

Elaborado por: La autora

4.4.5. Gastos de operación

Tabla 65: Gastos de operación

GASTOS DE OPERACIÓN		
GASTOS ADMINISTRATIVOS	38232,00	
SUELDOS	720,00	
ARRIENDOS	663,75	
BENEFICIOS SOCIALES	4645,19	
IESS PATRONAL	2001,93	
SUMINSTROS Y MATERIALES		720,00
GASTOS DE VENTA	720,00	
TRANSPORTE		0,00
GASTOS FINANCIEROS	38232,00	
TOTAL DE GASTOS DE OPERACIÓN		44980,94

Elaborado por: La autora

4.4.6. Costo Total

Tabla 66: Costos totales

DETALLE	SEMANALES	MENSUALES	ANUALES
MPD	1216,59	4866,37	58396,46
MOD	61,31	245,25	2943,00
CIF	50,76	203,03	2436,37
COSTO DE PRODUCCIÓN	1328,66	5314,65	63775,83
GASTOS DE OPERACIÓN	2249,05	44980,94	539771,26
COSTO TOTAL	1328,66	5314,65	63775,83
UNIDADES	1100,00	4400,00	52800,00
COSTOS	1,21	1,21	14,49

Elaborado por: La autora

4.4.7. Estado de Situación Inicial Proyectado

ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL PROYECTADO

AL 01 DE ENERO DEL 2015

ACTIVO			
ACTIVO CORRIENTE			\$ 10.000,00
BANCOS		\$ 10.000,00	
ACTIVO NO CORRIENTE			\$ 6.593,22
Maquinaria y Equipo		\$ 3.857,72	
Muebles Y Enseres		\$ 733,57	
Suministros de Oficina		\$ 2.001,93	
TOTAL ACTIVO			\$ 16.593,22
PASIVO			\$ -
PASIVO NO CORRIENTE			
Prestamo Bancario		\$ -	
TOTAL PASIVO			
PATRIMONIO			\$ 10.000,00
Capital Social		\$ 10.000,00	
DONACIONES	\$ 10.000,00		
TOTAL PAS. Y PATRIM.			\$ 10.000,00

GERENTE

CONTADOR

Elaborado por: La autora

4.4.8. Estado de Resultados

ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO

AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2015

(+) Ventas			\$ 127.776,00
(-) Costo de PRODUCCION			\$ 63.288,16
(=) MARGEN BRUTO			\$ 64.487,84
(-)GASTOS OPERACIONALES			\$ 42.144,99
GASTOS ADMINISTRATIVOS		\$ 41.424,99	
SUELDOS	\$ 33.984,00		
ARRIENDOS	\$ 720,00		
BENEFICIOS SOCIALES	\$ 590,00		
IESS PATRONAL	\$ 4.129,06		
SUMINSTROS Y MATERIALES	\$ 2.001,93		
GASTOS DE VENTA		\$ 720,00	
TRANSPORTE	\$ 720,00		
GASTOS FINANCIEROS		\$ -	
UTILIDAD ANTES DE PART TRAB			\$ 22.342,85
(-) Participación Trabajadores 15%			\$ 3.351,43
UTILIDAD ANTES DE IMP			\$ 18.991,42
(-) Impuesto a la Renta 22%			\$ 4.178,11
(=) UTILIDAD NETA			\$ 14.813,31

GERENTE

CONTADOR

Elaborado por: La autora

CONCLUSIONES

- Una vez que sean realizado los estudios tanto de mercado, técnico, ambiental, financiero y de acuerdo a los resultados obtenidos en cada uno de ellos se concluye que el proyecto es viable y rentable, justificándose así su implementación.
- El proyecto constituye un elemento de gran importancia para las organizaciones de la Economía Popular y Solidaria, puesto que contribuye a su crecimiento y sostenibilidad.
- A través de la ejecución y puesta en marcha de este proyecto se está contribuyendo al cumplimiento de uno de los objetivos del Buen Vivir como es el mejorar la calidad de vida de la población.

RECOMENDACIONES

- En base a los resultados del estudio de mercado, técnico, ambiental y financiero se recomienda la ejecución del proyecto, puesto que es de gran beneficio para la sociedad y de forma particular para las organizaciones de la Economía Popular y Solidaria.
- Se recomienda que los productores y prestadores de servicios de la Economía Popular y Solidaria mejoren continuamente su capacidad productiva en cuanto a la calidad del alimento como del servicio ya que es una carta de presentación hacia las demás personas e instituciones que en un futuro pueden necesitar de sus servicios.
- Aplicar los lineamientos estratégicos que se exponen en este trabajo de investigación los mismos que contribuirán al cumplimiento de la Política Pública de Desarrollo Infantil MIES, donde se manifiesta que este organismo tiene entre sus prioridades garantizar el desarrollo integral de la primera infancia, a niños y niñas menores de 3 años.

BIBLIOGRAFÍA

- Baca Urbina, G. (2010). *Evaluación de Proyectos*. México: Mcgraw-Hill/Interamericana
- Bernal, C. (2000). *Metodología de la investigación para administración y economía*. Bogotá.
- Córdoba Padilla, M. (2011). *Formulación y evaluación de proyectos*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Escudero Serrano , M. (2011). *Gestión Comercial y servicio de atención al cliente*. Madrid: Parraninfo.
- Hair Jr. et al. (2009). *Investigación de mercados*. México: McGraw-Hill Interamericana.
- Hernández Sampieri, R., et al. (2006). *Metodología de la investigación*. Mexico: McGraw-Hill Interamericana.
- Jany Castro, J. (2005). *Investigación integral de mercados*. Bogotá: Nomos
- Landeau, R. (2007). *Elaboración de trabajos de investigación*. Caracas: Alfa Omega.
- Lara Dávila, B. (2011). *Cómo elaborar proyectos de inversión*. Quito: Oseas Espin
- Lara Muñoz, E. (2011). *Fundamentos de investigación*. Méxio: Alfaomega
- Martinez, M. L. (2006). *Guía para la presentación de proyectos*. México: Siglo xxi
- Orozco, J. (1999). *Investigación de mercados*. Bogotá: Norma.
- Rodriguez Moguel , E. (2005). *Metodologia de la investigación*. México: Colección Hector Merino Rodriguez
- Salvador, C. (2005). *Evaluación del impacto ambiental*. México: Loudi
- Soriano del Castillo, J. (2006). *Nutrición basica humana*. Valencia: Maite Simon.

- Torres, B., & C. (2006). *Metodología de la investigación: para administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. México: Cámara Nacional de la Industria Editorial Mexicana.
- Unidas, O. d. (1958). *Manual de proyectos de desarrollo económico*. México: Programa Cepal/ATT.
- Zorrilla, S., et al. (1997). *Metología de la investigación*. México: McGraw-Hill/Interamericana

INTERNET

- Definición.de. (2008). Modelo de gestión. Obtenido de <http://definicion.de/modelo-de-gestion/>
- Diario La Hora. (29 de Septiembre de 2004). *El INNFA cumple 44 años junto a la niñez ecuatoriana*. Obtenido de http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1000277040/-1/El_INNFA_cumple_44_a%C3%B1os_junto_a_la_ni%C3%B1ez_ecuatoriana.ht
- Diccionario de la Lengua Española Vox. (2007). Obtenido de <http://es.thefreedictionary.com/estandarizar>
- ENSANUT-ECU. (2013). Encuesta Nacional de Salud y Nutrición. Obtenido de https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=4&cad=rja&uact=8&ved=0CC4QFjAD&url=http%3A%2F%2Fwww.unicef.org%2Fecuador%2FENSANUT_2011-2013
- Patronato Nacional de la Infancia. (18 de Noviembre de 2010). Obtenido de http://www.pani.go.cr/index.php?option=com_content&view=article&id=50
- Rocio Gabilanes Reyes. (Enero de 2008). *Sistemas de Atención Infantil en el Ecuador*. Obtenido de Programa Operación Rescate Infantil Programa Nuestros Niños: <file:///C:/Users/Master/Downloads/Lflacso-Gavilanes.pdf>
- Ministerio Coordinador de Desarrollo Social. (14 de Abril de 2011). *Economía Popular y Solidaria*. Obtenido de <http://www.desarrollosocial.gob.ec/economia-popular-y-solidaria/>

- Ministerio de Inclusión Económica y Social. (2013). *Modelo de Gestión de Desarrollo Infantil Integral*. Obtenido de :<http://www.inclusion.gob.ec/wp->

ANEXOS

Anexo 1: ENCUESTA DIRIGIDA A LAS EDUCADORAS QUE PRESTAN SU SERVICIO EN LOS CIBV'S.

OBJETIVO: Determinar el estado actual del servicio de alimentación en los CIBV'S directos de la ciudad de Riobamba.

INSTRUCCIONES: Lea determinadamente cada pregunta y responda con la mayor sinceridad. Marque con una SOLA X en la respuesta.

1. Se cumple con la planificación semanal de los menús del servicio de alimentación.

SI		NO	
----	--	----	--

2. Se cumplen con los cuatro momentos de alimentos para cada niño (desayuno, refrigerio, almuerzo, refrigerio)

SI		NO	
----	--	----	--

3. La organización o persona encargada de la alimentación es puntual a la hora de entregar la comida en los cuatro alimentos.

SI		NO	
----	--	----	--

4. Considera usted que la alimentación que reciben los niños, está acorde a los requerimientos nutricionales que ellos necesitan.

SI		NO	
----	--	----	--

5. El personal encargado del servicio de alimentación, cumple con los estándares de higiene y salubridad (uso de gorras, guastes, mascarillas)

SI		NO	
----	--	----	--

6. Antes y después de cada momento de la alimentación se mantienen limpios los espacios

SI		NO	
----	--	----	--

7. Existen normas o procedimientos para el manejo de residuos y desechos al interior de los CIBV'S

SI		NO	
----	--	----	--

8. Considera usted que los alimentos están siendo preparados higiénicamente.

SI		NO	
----	--	----	--

9. Existe algún tipo de dificultad con respecto al tipo de alimentación que reciben actualmente los niños.

SI		NO	
----	--	----	--

10. Con respecto a la alimentación que sugerencia puede usted aportar para mejorar este servicio

Anexo 2: ENCUESTA DIRIGIDA A LOS CLIENTES POTENCIALES DE LOS CIBV'S DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA

OBJETIVO: Determinar el nivel de aceptación que tienen los Centros Infantiles del Buen Vivir (CIBV'S) en la ciudad de Riobamba.

INSTRUCCIONES: Lea determinadamente cada pregunta y responda con la mayor la mayor sinceridad posible. Marque con UNA SOLA X en la respuesta que usted elija.

1. Usted tiene niños entre 1 y 3 años

SI		NO	
-----------	--	-----------	--

2. Su niño/a asiste algún Centro Infantil

SI		NO	
-----------	--	-----------	--

3. Ha escuchado usted hablar de los CIBV'S (Centros Infantiles del Buen Vivir)

SI		NO	
-----------	--	-----------	--

4. Sabía usted que los Centros Infantiles del Buen Vivir, brindan servicio de salud preventiva, alimentación, nutrición y educación.

SI		NO	
-----------	--	-----------	--

5. Sabía que los centros infantiles cuentan con personal capacitado y con experiencia en atención a niños/as mayor a un año y menor a tres años.

SI		NO	
-----------	--	-----------	--

6. Estaría dispuesta/o a enviar a su o sus hijos asistan a estos centros infantiles

SI		NO	
-----------	--	-----------	--

7. ¿A parte de los servicios de alimentación, educación, cuidado, que otro servicio adicional le gustaría que se ofrezcan los centros de cuidado infantil?

8.Cuál es el factor más importante que usted toma en consideración al momento de elegir un centro de cuidado infantil.

Precios bajos	Seguridad	Buena alimentación

9. Para usted el tipo de alimentación que recibe su hijo en un centro de cuidado infantil es:

Muy importante	Importante	Indiferente	Poco importante	Nada importante

10. Que tan importante es para usted que los alimentos que se preparen en los centros de cuidado de infantil se elaboren con productos propios de la zona.

Muy importante	Importante	Indiferente	Poco importante	Nada importante

Anexo 3: ENCUESTA DIRIGIDA A LAS ORGANIZACIONES QUE PRESTAN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

OBJETIVO: Conocer si las organizaciones de la Economía Popular y Solidaria están dispuestas a brindar el servicio de alimentación a los CIBV'S Directos de la ciudad de Riobamba.

INSTRUCCIONES: Lea determinadamente cada pregunta y responda con la mayor sinceridad. Marque con UNA SOLA X, la respuesta que elija.

NOMBRE DE ORGANIZACIÓN:

1. Conoce que son los CIBV'S

SI		NO	
----	--	----	--

2. Su organización estaría dispuesto a prestar el servicio de alimentación a los CIBV'S.

SI		NO	
----	--	----	--

3. Su organización pertenece a la Economía Popular y Solidaria.

SI		NO	
----	--	----	--

4. Su empresa está legalmente constituida.

SI		NO	
----	--	----	--

5. ¿Cuántos años de experiencia tiene su empresa?

MENOS DE UN AÑO		UN AÑO		DOS AÑOS		MÁS DE TRES AÑOS	
-----------------	--	--------	--	----------	--	------------------	--

6. Su empresa cuenta con la Patente y registro Sanitario al día.

SI		NO	
----	--	----	--

7. Su empresa cuenta con equipamiento y utensilios suficientes como para ofrecer el servicio de alimentación a más de 60 niños

SI		NO	
----	--	----	--

8. ¿Cuánto estaría dispuesto a cobrar por brindar el servicio de alimentación por niño y que incluya (desayuno, refrigerio, almuerzo, refrigerio)

DE \$2,50 - \$3,00		DE \$3,00 - \$3,50		DE \$3,50 - \$4,00		MÁS DE \$4,00
--------------------	--	--------------------	--	--------------------	--	---------------

9. Su organización realiza el manejo integral de residuos y/u desechos

SI		NO	
----	--	----	--

10. Su empresa cuenta con personas con conocimientos en nutrición para la elaboración de los alimentos.

SI		NO	
----	--	----	--

Anexo 4: Cobertura de niños en la ciudad de Riobamba

NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN	CANTÓN	PARROQUIA	LOCALIDAD	DIRECCION DE LA UNIDAD DE ATENCION	COBERTURA
CIBV'S RIOBAMBA SAN JOSE DEL BATAN,	RIOBAMBA	YARUQUIES	BARRIO SAN JOSE DE BATAN CHIBUNGA	BARRIO SAN JOSE DE BATAN CHIBUNGA	40
CIBV'S RIOBAMBA JESUS INFANTE 2	RIOBAMBA	MALDONADO	PERÍMETRO DE LAS INDUSTRIAS	PERÍMETRO DE LAS INDUSTRIAS CLARÍN Y SINAÍN 30	30
CIBV'S RIOBAMBA LOS PECUARITOS	RIOBAMBA	LIZARZABURU	DENTRO DE LA ESPOCH	DENTRO DE LA ESPOCH	30
CIBV'S RIOBAMBA RAYITOS DE LUZ	RIOBAMBA	LIZARZABURU	SAN JOSE DE TAPI	SAN JOSE DE TAPI - CASPICARA Y LUIS RIVERA	50
CIBV'S RIOBAMBA RINCONCITO DE AMOR	RIOBAMBA	LIZARZABURU	RETAMAL DE TAPI (LICAN)	RETAMAL DE TAPI (LICAN)	40
CIBV'S RIOBAMBA GALAPAGUITOS	RIOBAMBA	LIZARZABURU	SABOYA MILITAR	SABOYA MILITAR	50
CIBV'S RIOBAMBA PASCUALITO	RIOBAMBA	LIZARZABURU	LISBOA Y BARSOVIA MZ A LOTE 9	LISBOA Y BARSOVIA MZ A LOTE 9	45
CIBV'S RIOBAMBA MI PEQUEÑO PARAISO	RIOBAMBA	VELOZ	LA FLORESTA	LA FLORESTA VÍA SAN LUIS	30

				HOLANDA Y ALEMANIA	
CIBV'S RIOBAMBA FLOR DELICIA	RIOBAMBA	LIZARZABURU	ARCHED HERMAN Y COLOMBIA, A CUADRA Y MEDIA DE LA CONDAMINE	ARCHED HERMAN Y COLOMBIA, A CUADRA Y MEDIA DE LA CONDAMINE	50
CIBV'S RIOBAMBA LAS HORMIGUITAS	RIOBAMBA	MALDONADO	MERCADO MAYORISTA	MERCADO MAYORISTA	40
CIBV'S RIOBAMBA TARPUK WAWITUKUNA	RIOBAMBA	VELOZ	BARRIO SAN RAFAEL 3	BARRIO SAN RAFAEL 3 (VIENA ENTRE GUAYAQUIL Y 10 DE AGOSTO)	30
CIBV'S RIOBAMBA GOTITAS DE MIEL	RIOBAMBA	LIZARZABURU	AVDA LIZARZABURU Y AVDA VELOZ	INTERIOR DEL ITES RIOBAMBA	40
CIBV'S RIOBAMBA PRIMAVERITAS	RIOBAMBA	LIZARZABURU	LA PRIMAVERA	LA PRIMAVERA, CASA BARRIAL	40
CIBV'S RIOBAMBA MIS ANGELITOS	RIOBAMBA	LIZARZABURU	BARRIO EL PEDREGAL	BARRIO EL PEDREGAL - PUENTE RIO CHIBUNGA VIA SANTA CRUZ	30
CIBV'S RIOBAMBA SEMILLITAS (ERPE)	RIOBAMBA	VELOZ	BARRIO LA JOYA	BARRIO LA JOYA OLMEDO ENTRE ALVARADO Y ALMAGRO	45
CIBV'S RIOBAMBA SEMBRADORES DEL MAÑANA	RIOBAMBA	LIZARZABURU	CALLE ESTEBAN MARAÑON Y ANTONIO MINIVE	CALLE ESTEBAN MARAÑON Y ANTONIO MINIVE	40

CIBV'S RIOBAMBA NUEVO AMANECER	RIOBAM BA	VELOZ	24 DE MAYO ENTRE PURUHA Y VALENZUE LA, SECTOR DE LA PAZ	24 DE MAYO ENTRE PURUHA Y VALENZUEL A, SECTOR DE LA PAZ	40
CIBV'S RIOBAMBA MARCELO SAENZ	RIOBAM BA	MALDON ADO	SAN MARTÍN DE VERANILLO	SAN MARTÍN DE VERANILLO 30	30
CIBV'S RIOBAMBA ALEGRIJES	RIOBAM BA	VELASC O	COMPLEJO LA PANADERIA	COMPLEJO LA PANADERIA	35
CIBV'S RIOBAMBA CORAZONES ALEGRES	RIOBAM BA	VELOZ	CDLA. LA POLITÉCNIC A	CDLA. LA POLITÉCNIC A BARSOVIA Y ATENAS	30
CIBV'S RIOBAMBA MIS PRIMERAS TRAVESURA S (BONILLA ABARCA)	RIOBAM BA	LIZARZA BURU	BONILLA ABARCA	BONILLA ABARCA	40
CIBV'S RIOBAMBA OASIS DE ESPERANZA	RIOBAM BA	LIZARZA BURU	JACINTO GONZALES Y REINA PACHA	JACINTO GONZALES Y REINA PACHA	50
CIBV'S RIOBAMBA ERNESTO BECK	RIOBAM BA	YARUQU IES	YARUQUÍES CENTRO	YARUQUÍES CENTRO	30
CIBV'S RIOBAMBA AGUSTO GUERRERO	RIOBAM BA	MALDON ADO	NATALIE TORMEN Y ARGENTINO S	NATALIE TORMEN Y ARGENTINOS	40
CIBV'S RIOBAMBA ALEGRES TRAVIESOS	RIOBAM BA	LIZARZA BURU	12 DE OCTUBRE Y FRANCIA	12 DE OCTUBRE Y FRANCIA	30
CIBV'S RIOBAMBA JESUS INFANTE	RIOBAM BA	MALDON ADO	BARRIO PUCARA	BARRIO PUCARA - AV. CELSO AGUSTO RODRIGUEZ Y PARÍS	60

CIBV'S RIOBAMBA LA FLORIDA	RIOBAM BA	YARUQU IES	BARRIO SAN VICENTE DE YARUQUÍES	BARRIO SAN VICENTE DE YARUQUÍES	30
CIBV'S RIOBAMBA CASITA DE BENDICIONE S	RIOBAM BA	VELOZ	VENEZUEL A ENTRE CARABOBO Y JUAN MONTALVO	VENEZUELA ENTRE CARABOBO Y JUAN MONTALVO	40
CIBV'S RIOBAMBA GUADALUPA NA	RIOBAM BA	LIZARZA BURU	BARRIO TIERRA NUEVA	BARRIO TIERRA NUEVA	30
CIBV'S RIOBAMBA QUINGUE MÁGICO	RIOBAM BA	LIZARZA BURU	BARRIO SAN MARTIN	BARRIO SAN MARTIN	50
CIBV'S VILLA MARIA	RIOBAM BA	MALDON ADO	BARRIO VILLA MARIA	BARRIO VILLA MARIA - LOJA Y VELOZ	50
CIBV'S RIOBAMBA SEMILLITAS DE ESPERANZA	RIOBAM BA	LIZARZA BURU	CDLA. JUAN MONTALVO	CDLA. JUAN MONTALVO IGNACIO FLORES Y GASPAR DE ESCALONA	40
CIBV'S RIOBAMBA SEMILLITAS UNE	RIOBAM BA	LIZARZA BURU	AV. PRINCESA CORI Y AV. DANIEL LEÓN BORJA	AV. PRINCESA CORI Y AV. DANIEL LEÓN BORJA	50
CIBV'S RIOBAMBA UNIVERSITA RIO	RIOBAM BA	VELOZ	INSTALACI ONES DE LA UNACH CAMPUS LA DOLOROSA	INSTALACIO NES DE LA UNACH CAMPUS LA DOLOROSA	60
			TOTAL DE NIÑOS		1365

Anexo 5: Equipamiento y materiales básico para el servicio de alimentación

AGROEQUIPOS DEL ECUADOR
DISEÑO Y CONSTRUCCION DE NEGOCIARIS, EQUIPOS E INFRAESTRUCTURA PARA LA AGROINDUSTRIA

Riobamba, 28 de Agosto del 2015

Sres.:


PROFORMA

ITEMS	ESPECIFICACIONES	CANT.	PU	PT
1	REFRIGERADORA - CONGELADORA CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE 430 CON POLIURETANO INYECTADO	1	2.380,00	2.380,00
2	HORNO FUNCIONAL DE USO MIXTO A GAS DE UNA VANDEJA	1	818,00	818,00
3	BATIDORA DOMESTICA	1	320,00	320,00
4	LICUADORA SEMI INDUSTRIAL O INDUSTRIAL DE 1/2 HP	1	715,00	715,00
5	TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS	1	2.550,00	2.550,00
5	CILINDRO DE GAS - VALVULA - MANGUERA	1	61,89	61,89
				\$ 6.844,89

SON: SEIS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y CUATRO CON 89/100 DOLARES.
FORMA DE PAGO : 100% CONTRA ENTREGA TOTAL DE LOS BIENES.
TIEMPO DE ENTREGA : 30 DIAS CALENDARIO A PARTIR DE LA ENTREGA DEL ANTICIPO.

NOTA: Este precio NO incluye IVA

Atte.

AGROEQUIPOS DEL ECUADOR

Sra. Leyda Gorozañel Palma
RUC: 1312032517001
GERENTE PROPIETARIO

DIR: AV. HILTON REYES Y LUIS DE SAA RIOBANBA - ECUADOR
EMAIL: ldypp_1588@hotmail.com TEL: 2306-307 CEL: 0979276091

INGENIERÍA EN MAQUINARIA

Riobamba, 12 de Agosto 2015

Señores:

PROFORMA				
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	U	COCINA INDUSTRIAL Y QUEMADOR	395.00	395.00
1	U	CAMPANA DE EXTRACCIÓN DE OLORES INCLUYE EL EXTRACTOR	745.00	745.00
1	U	MESAS DE 1.8 x 0.80 x 0.80 EN ACERO INOXIDABLE	465.00	465.00
TOTAL NO INCLUIDO IVA				1605.00

SON: Mil seiscientos cinco con 00/100 dólares.

FORMA DE PAGO: 70% en calidad de anticipo y 30% contra entrega.

Atentamente,



Ing. Lenyn Aguirre
PROPIETARIO

ALMACENES JACOME

LE OFRECE ELECTRODOMESTICOS DE PRIMERA LINEA Y
TODO PARA SU HOGAR ADEMAS VENTA DE COMPUTADORAS DE ULTIMA TECNOLOGIA
DIRECCION: 10 DE AGOSTO Y GARCIA MORENO TELEFONO 2940-028
RIOBAMBA - ECUADOR

PROFORMA


Fecha:


Señor:

Dirección:

RUC/CI:

Cantidad	Descripción	P/unitario	Total
1	BATIDORA OSTER 2700-012	178.57	178.57
1	WAFLETA 26020 HAMILTON BEACH	49.11	49.11
		SUBTOTAL	227.68
		IVA	27.32
		TOTAL	255

 RUC: 09010100110001


VICTOR JACOME
PROPIETARIO



INDUSTRIA ACEVID
REFRIGERACION INDUSTRIAL Y COMERCIAL
HORNOS, VITRINAS, COCINAS, SELF SERVICE Y LANA DE VIDRIO
"LA EXCELENCIA A SU SERVICIO"

RUC: 0602350055001

FECHA: AGOSTO 3 DE 2015

SRS: ASOGRANORO

RUC: 0691741915001

N.-	DETALLE	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	COCINA INDUSTRIAL 2 QUEMADORES DE HIERRO FUNDIDO ELABORADA ACERO INOXIDABLE FUNCIONAMIENTO A GAS	400,00	400,00
1	CAMPANA EXTRACTORA EN ACERO	350,00	350,00
1	CONTENEDOR TERMICO DE ALIMENTOS EN ACERO INOXIDABLE 2 PUERTAS HERMETICAS EN ACERO INOXIDABLE CON CHAPAS BASE MAS REPISAS REGULABLES AISLAMIENTO CON POLIURETANO RUEDAS	2200,00	2200,00
1	CONTENEDOR TERMICO DE ALIMENTOS EN ACERO 1 PUERTA HERMETICA EN ACERO INOXIDABLE CON CHAPAS BASE MAS REPISAS REGULABLES AISLAMIENTO CON POLIURETANO RUEDAS	1600,00	1600,00
4	BANDEJAS MEDIANAS IMPORTADAS CON TAPA EN ACERO INOXIDABLE	50,00	240,00
2	BANDEJAS PEQUEÑAS IMPORTADAS CON TAPA EN ACERO INOXIDABLE	20,00	40,00
4	ESTANTERIAS PARA ALIMENTOS ELABORADA EN ACERO INOXIDABLE 5 REPISAS REGULABLES	233,57	934,29
	SUBTOTAL		5724,29
	IVA TARIFA 0%		4550,00
	IVA TARIFA 12%		1174,29
	IMPORTE IVA		140,00
	TOTAL FACTURA		5865,20

Anexo 6: Técnica de la observación y encuesta



