SAF: Conozca los pasos para gestionar un establecimiento gastronómico que presta servicio al Sistema de Atención a la Familia

saf

El Ministerio del Comercio Interior informa los pasos que deben seguir los actores económicos interesados en gestionar un establecimiento gastronómico que presta servicio al Sistema de Atención a la Familia (SAF), como parte de las transformaciones aprobadas para ampliar el alcance en la gestión administrativa de estos establecimientos y fortalecer las alianzas con las diferentes formas de gestión no estatal.

El Sistema de Atención a la Familia (SAF) tiene como objetivo garantizar los aportes nutricionales y calóricos que se establecen para sus beneficiarios, en su mayoría adultos mayores. La calidad nutricional se alcanza mediante la incorporación a los menús de la mayor cantidad de alimentos de los grupos básicos y una norma en correspondencia con lo establecido.

Los trabajadores sociales juegan un papel determinante en la captación y presentación de propuestas al Grupo de Atención a las Políticas Sociales de la demarcación del Consejo Popular, para su aprobación o no.

Se pueden incorporar a la prestación del servicio al SAF las entidades estatales que cuentan con servicio de comedor obrero, los establecimientos gastronómicos gestionados por formas no estatales y las instituciones o formas asociativas sin fines de lucro.

Pasos para gestionar un establecimiento gastronómico del SAF

Los actores económicos estatales y no estatales interesados en gestionar un establecimiento gastronómico que presta servicio al SAF deben seguir los siguientes pasos:

Paso 1: Presentar el proyecto.Los interesados deben presentar un proyecto de prestación de servicio gastronómico que incluye el servicio al SAF en un término de 7 días hábiles a partir de la divulgación de la posibilidad de gestión de estos establecimientos gastronómicos.

Paso 2: Participar en el proceso de licitación. El proceso de licitación se realiza mediante convocatoria pública o restringida, en un término de 15 días hábiles a partir de la publicación de la convocatoria.

Paso 3: Firmar el contrato. De ser el adjudicatario, el actor económico firma un contrato con la empresa propietaria del inmueble, donde las partes pactan, entre otros aspectos:

Prestar el servicio al SAF, en correspondencia con el Acuerdo 10418/2026 del Consejo de Ministros y la Resolución 14/2026 del Mincin.

Seleccionar los trabajadores, con prioridad para los que laboran en el establecimiento gastronómico.

Prever un plan de mantenimiento constructivo para el establecimiento y recuperación del equipamiento tecnológico.

Considerar como fuente de ingresos por el servicio al SAFel pago que realice el beneficiario, según se defina. De ser superior el costo, se asume con los resultados de su gestión.

Mantener la relación con los factores de la comunidad y organismos vinculantes al programa SAF.

Utilizar el Manual de Identidad que incluye el Identificador Gráfico.

Utilizar las Fuentes de Energía Renovable para la gestión del servicio.

Pasos de la empresa municipal de comercio

La empresa municipal de comercio también tiene definidos sus pasos para modificar la gestión administrativa en los establecimientos gastronómicos que prestan servicio al SAF:

1. Divulgar en sus perfiles institucionales, en los medios de prensa, el portal del Gobierno y otros, la posibilidad de gestión por otros actores económicos, incluyendo la relación y ubicación de todos estos establecimientos del municipio.

2. Recibir en un término de 7 días hábiles los proyectos de los interesados.

3. Determinar, a partir de la evaluación de los proyectos recibidos, si realiza una licitación mediante convocatoria pública o restringida.

4. Elaborar el Pliego de Licitación con las condiciones y requisitos para gestionar un establecimiento gastronómico del SAF.

5. Realizar el proceso de licitación mediante convocatoria pública o restringida.

6. Crear las condiciones para asegurar la recepción de las ofertas y la selección de los oferentes con mejores resultados, con la participación de la Dirección Municipal de Comercio, en un término de 10 días hábiles.

7. Participar en la presentación de la propuesta del oferente seleccionado ante el Grupo de Atención a las Políticas Sociales de la Demarcación del Consejo Popular, para su aprobación.

8. Participar, junto a la Dirección Municipal de Comercio, en la presentación de la propuesta al Consejo de Administración Municipal, para su aprobación.

9. Informar a los oferentes ganadores.

10. Definir el tratamiento a los insumos y Activos Fijos Tangibles existentes, el estatus de los trabajadores y la cancelación de los contratos de suministros y servicios, según corresponda.

Los beneficiarios limitados por diferentes causas para trasladarse a los establecimientos gastronómicos que prestan servicio al SAF reciben la porción correspondiente a las dos ingestas en el horario de almuerzo, lo cual se garantiza por los prestadores del servicio.

Los principales desafíos que enfrenta el programa SAF están en la transformación total de la calidad del servicio, aumentar los servicios integrales donde se complementen las principales necesidades de los beneficiarios y potenciar la alimentación que brinda, logrando un suministro estable de productos.

Con estas transformaciones, el SAF busca ampliar su alcance en la gestión administrativa, incorporar nuevos prestadores del servicio, garantizar la variedad de las ofertas y la sostenibilidad del servicio que se presta al programa. La incorporación de actores económicos no estatales y la utilización de fuentes de energía renovable forman parte de una estrategia integral para mejorar la calidad de vida de los beneficiarios, en su mayoría adultos mayores.