PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA DABS-SAMC-001-2022

COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

El oferente presentará por escrito una propuesta de ciclo de menús para 21 días hábiles con su respectivo análisis cuantitativo de calorías, proteínas, grasa y carbohidratos para cada menú (Tabla de composición de alimentos Colombianos, ICBF 2015-2018), ceñido estrictamente a la minuta patrón de los tres tiempos de comida correspondientes a desayuno, almuerzo y cena, de tal forma que se garantice el aporte nutricional y energético establecido, considerando la disponibilidad de alimentos locales, los hábitos, costumbres alimentarias y el presupuesto establecido. Este ciclo debe estar avalado y firmado por un Nutricionista Dietista con tarjeta profesional vigente.

El cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes para la minuta patrón se estableció con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN- para población colombiana (Resolución 3803 del 22 de agosto de 2016), así:

- Cálculo calórico por promedio simple según requerimiento de energía para hombres y mujeres de 18 años a 60 años teniendo en cuenta una actividad física ligera (1,45 X TMB)
- La distribución del valor calórico total se establece teniendo en cuenta el Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes – AMDR.

Requerimientos energéticos

	18 a 29,9 años	**30 a 59,9 años**	**Requerimiento energético (Kcal)**
Hombres	2528	2433	2480,5
Mujeres	2100	1989	2044,5
Valor calórica total			**2262≈ 2300**

Distribución del valor calórico total por macronutrientes

Macronutriente	**%**	**kcal**	**Gramos**
Proteínas	15	276	69
Grasa total	25	460	51,1
Carbohidratos	60	1104	276
Total	**100%**	**1840**	

*Calorías totales: 1840

Distribución Energética por tiempo de comida

Tiempo de comida	% del Valor Calórico total	Kcal
Desayuno	25%	575
Almuerzo	30%	690
Cena	25%	575

*Calorías totales: 1840

*Calorías totales: 1840 equivalen al 80 % del VCT en el día que corresponden a 2300 kcal

Porcentajes de adecuación para calorías y macronutrientes: Deben estar en el rango de 90% – 110% para cada tiempo de comida

Distribución de la ración preparada: Se debe garantizar un tiempo de espera entre un tiempo de comida y otro de aproximadamente 3 horas, así:

Tiempo de comida	Horario
Desayuno	6:30 a.m – 7:30 a.m
Almuerzo	12:00 p.m – 1:00 p.m
Cena	6:00 p.m – 7:00 p.m

Distribución de intercambios por grupos de alimentos

Grupo de alimentos	No. De intercambios	Energía (Kcal)	Proteína (g)	Grasa total (g)	CHO (g)
Grupo I: Cereales, raíces, tubérculos y plátanos – CRTP					
Promedio del grupo	6	544,44	9,24	2,7	125,1
Grupo II: Frutas y verduras – FyV					
Promedio del grupo	4	156,8	4,56	1,04	38,4
Grupo III: Leche y productos lácteos					
Promedio del subgrupo entero	1,5	161,1	9,42	10,8	14,27
Grupo IV: Carnes, huevos y leguminosas					
Promedio del subgrupo carnes magras, huevos, leguminosas	6	476,3	42,5	20,8	31,4
Grupo V: Grasas					
Subgrupo I: Poliinsaturadas	3,5	154	0,08	17,32	0,08
Grupo VI: Azúcares					
Subgrupo I: Azúcares simples	3	243	0,3	0,1	65,2
Aporte total		1736	66,1	52,8	274,5

Recomendación	1840	69	1900	276
Adecuación	94,3%	95,8%	103,2%	99,5%

*Adaptado: Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAS). Patrón alimentario para hombres y mujeres en edad de 18 a 59 años.

** Porcentaje de adecuación para energía y macronutrientes: 90 – 110 %

Distribución de intercambios por tiempo de comida

	Desayuno	Almuerzo	Cena	TOTAL
CRTP	1,5	2,5	2	6
FyV	1	1,5	1,5	4
LECHE Y D.L	1,5	-	-	1,5
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS	1,5	2,5	2	6
GRASAS	1	1,5	1	3,5
AZUCARES	1	1	1	3

Especificaciones generales:

- La organización y funcionamiento del servicio de alimentación debe estar acorde con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013.y las demás normas que la modifiquen o sustituyan, en cuanto a los aspectos de edificación e instalaciones, condiciones específicas de áreas de elaboración de alimentos, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos, materias primas e insumos y requisitos higiénicos de preparación.
- Las materias primas e insumos utilizados en la preparación de alimentos, deben estar acorde con la normatividad vigente tales como Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011, en relación con el registro sanitario INVIMA, etiquetado y rotulado general y nutricional.
- El oferente deberá presentar una lista de intercambios a utilizar durante la prestación del servicio, la cual permite reemplazar un alimento previamente planificado por otro de un mismo grupo sin alterar el valor nutricional. No se podrá exceder de dos (2) intercambios en la minuta del día. No se permite el cambio de un menú en su totalidad.
- El servicio de alimentación puede tener su propia planta física, o funcionar en un espacio para operación descentralizada o satelital, o en el espacio físico de un tercero (en casos aprobados). Para los servicios de alimentación tercerizados o descentralizados, se deberá cumplir con los siguientes aspectos antes de iniciar operaciones: Solicitud formal del operador para la aprobación de la instalación, así como la justificación de la necesidad de tercerización o descentralización del servicio; Concepto Sanitario Favorable del lugar donde se prepararán o distribuirán los alimentos, expedido por la entidad competente con fecha inferior a un (1) año; Certificaciones de manipulación de alimentos y registros médicos y de laboratorio contemplados en la norma, de los manipuladores de alimentos; evidenciar el cumplimiento de la normatividad relacionada con el transporte de alimentos, específicamente el uso de vehículos autorizados por la autoridad competente (Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013, Artículo cuarto de la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte).

- El oferente deberá aplicar encuestas de aceptabilidad para determinar la necesidad de cambio de preparaciones del ciclo de minutas.
- No está permitido el retiro de alimentos para ser consumidos fuera del servicio de alimentación, excepto por razones de enfermedad del beneficiario para lo cual se autorizará él envió de la ración servida. La persona autorizada se hace responsable del manejo adecuado de los alimentos y su entrega inmediata.
- El oferente debe contar con un talento humano profesional de apoyo y operativo que permitan un manejo eficiente, oportuno y de calidad del servicio de alimentación, así: Un (1) Nutricionista Dietista, dos (2) manipuladores de alimentos (Un jefe de cocina y un auxiliar).
- El oferente deberá presentar una guía de preparación de alimentos que contenga las recetas estandarizadas de las preparaciones incluidas en el ciclo de minutas que permita garantizar su calidad nutricional y organoléptica.
- No se permite el intercambio de carne de primera por huevo, carnes frías o productos cárnicos como embutidos en el tiempo de almuerzo y cena.
- Solo se permite el uso de lácteos y derivados pasteurizados, ultra pasteurizados o tratados con alta ultra temperatura (UHT).
- No se permite el uso de aceites derivados de mezclas vegetales. Solo se permiten de origen vegetal de única fuente tales como el de girasol, canola, soya o maíz. No se permite el uso de grasas de origen animal o la reutilización de aceites.
- Las hortalizas y verduras crudas ofrecidas en el menú, deben ser lavadas y desinfectadas con sustancias permitidas, según lo establecido en el programa de limpieza y desinfección
- El oferente debe cumplir con lo exigido en la legislación laboral en relación con la dotación de uniformes y elementos de protección personal.
- El oferente debe contar con un plan de saneamiento básico para el servicio de alimentación que incluya los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, uso de agua potable y de residuos sólidos y líquidos que permita la producción de alimentos seguros y nutritivos.
- El oferente deberá contar con una estrategia en educación alimentaria y nutricional que promueva hábitos y estilos de vida basados en una alimentación saludable acorde a lo establecido en las guías alimentarias para la población colombiana.
- El proponente deberá contar con una estrategia de vigilancia nutricional para la población beneficiaria del programa, que permita determinar su situación nutricional a través de indicadores antropométricos.
- No se permite el empleo de aditivos de conservación (sorbatos, benzoatos, nitritos o productos que los contengan como los ablandadores de carnes), ni colorantes, ni saborizantes artificiales. Para potenciar el sabor de las preparaciones se pueden utilizar limón, hierbas y especias naturales tales como laurel, tomillo, orégano, ajo, albahaca, cilantro, cebolla o pimentón.
- Dado el alto riesgo microbiológico, no se permite el arroz con pollo o arroz mixto como preparaciones en el ciclo de menús.
- No se permite el uso de refrescos o polvos instantáneos como opción de bebida.
- El proponente debe contar con un programa de aseguramiento metrológico para equipos de medición de temperatura y gramaje.

MINUTA PATRÓN		
Grupo de Edad	**: 18 años a 60 años**	

10900
DABS

DESAYUNO					
Grupo Alimento	**Frecuencia**	**P. Bruto**	**Cantidad P. Neto**	**P. vido**	**Medidas Caseras**
Caldo de pollo o carne o huevo o costilla	4 veces semana	150 cc	150 cc	210cc	1 taza pequeña
Verdura		40 gr	40 gr		
Tubérculo / Raíces		40 gr	40 gr		
Proteína		60 gr	60 gr		
Lácteo	Todos los días	200 cc	200 cc	200 cc	1 pocillo/ 1 vaso pequeño
Cereal	Todos los días	60 gr	60 gr	60 gr	1 unidad/ 1 paquete/ 2 unidades
Proteína (carne , huevos, quesos)	Todos los días (huevo 3 veces a la semana)	30 a 60 gr	30 a 60 gr	30 a 60 gr	1 unidad / 1 tajada
Fruta	Todos los días	100 gr	75 gr	75 gr	1 unidad pequeña
Azúcar	Todos los días	5 gr	5 gr	5 gr	½ cucharada
Aceite	Todos los días	5 cc	5 cc	5 cc	1 cucharada
ALMUERZO					
SOPA O CREMA					
Verdura	Todos los días	40 gr	40 gr	210 cc	1 taza pequeña
Tubérculo / plátano / Raíces		40 gr	40 gr		
Cereal		20 gr	20 gr		
Proteína		12 gr	12 gr		
Consume de pollo o carne (base)		150 cc	150 cc		
Seco					
Proteína					
Carne roja de primera ó	3 veces por semana	120 gr	110 gr	100 gr	1 porción mediana
Pollo	3 veces por semana				
	Pernil o Muslo	150 gr	120 gr	100 gr	
	Pechuga	130 gr	110 gr	100 gr	
Leguminosa***	2 veces/semana	25 gr	25 gr	75 gr	

Pescado filete o rodaja	1 vez/semana	140 gr	120 gr	100 gr	
Cereal					
Arroz ó	Todos los días	45gr	45gr	105gr	1 pocillo chocolatero
Pasta	1 vez semana	35 gr	35 gr	90gr	
Tubérculo / plátano / Yuca	Todos los días	70 gr	50 gr	50 gr	1 unidad mediana
Hortalizas - verduras	Todos los días	100 gr	60 gr	60 gr	
Verdura cruda o cocidas					½ plato mediano
Frutas****	Todos los días				1 vaso mediano (7oz)
En jugo		60gr-70gr	60gr-70gr	210cc	
Azúcares	Todos los días				
Azúcar		5 gr	5 gr	5 gr	½ cucharada
Grasa	Todos los días	10 cc	10 cc	10 cc	
Aceite o Mantequilla					2 cucharadas
CENA					
SOPA O CREMA					
Verdura	4 veces semana	40 gr	40 gr	210 cc	1 taza pequeña
Tubérculo / plátano / Raíces		40 gr	40 gr		
Cereal		20 gr	20 gr		
Proteína		12 gr	12 gr		
Consume de pollo o carne (base)		150 cc	150 cc		
SECO					
Carne roja de primera ó	3 veces por semana	120 gr	110	100 gr	1 porción mediana
Pollo	3 veces por semana				
	pernil o muslo	150 gr	120 gr	100 gr	
	Pechuga	130 gr	110 gr	100 gr	
Pescado filete o rodaja	1 vez/semana	140 gr	120 gr	100 gr	
Hortalizas - verduras	Todos los días	100 gr	60 gr	60 gr	
Verdura					½ plato mediano
Cereal					
Arroz ó	Todos los días	45gr	45gr	105gr	1 pocillo chocolatero
Pasta	1 vez semana	35 gr	35 gr	90gr	

Tubérculo / plátano / Yuca	Todos los días	70 gr	50 gr	50	1 unidad mediana
Frutas****	Todos los días				
En jugo		60gr-70gr	60gr-70gr	200cc	1 vaso mediano (7oz)
Azúcares	Todos los días				
Azúcar		5 gr	5 gr	5 gr	½ cucharada
Grasa	Todos los días	5 cc	5 cc	5 cc	
Aceite o Mantequilla					1 cucharada

* **Sopa:** opcional de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componentes de acuerdo a la minuta patrón.
Carne blanca: Dentro de las carnes blancas se incluyen entre otras el pescado, si el consumo de este se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.
Leguminosas: Las preparaciones de leguminosas deben ir acompañados una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carne.

MINUTA PATRÓN: Es una guía de obligatorio cumplimiento para la implementación del programa que establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad.

JAIR HUMBERTO RIVERA

CONTRATISTA- NUTRICIONSTA DABS