ASPECTOS TÉCNICOS

Especificaciones del Objeto por contratar:

CENTROS CARCELARIOS Y CENTROS TRANSITORIOS - CALORÍAS TOTAL DIA/1.800 kcal/día DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL POR MACRONUTRIENTES SEGUN CALORÍAS/DÍA POBLACIÓN SANA

NUTRIENTE	PORCENTAJE (%)	CALORIAS (Cals)	GRAMOS (G)
Proteína	12	216	54
Grasa	28	504	56
Carbohidratos	60	1080	270
Total	100	1.800	

DISTRIBUCION ENERGETICA POR TIEMPO DE COMIDA ESTABLECIMIENTOS CARCELARIOS Y TRANSITORIOS POBLACIÓN SANA

TIEMPO DE COMIDA	PORCENTAJE %	CALORIAS Cals
Desayuno	30	540
Almuerzo	45	810
Cena	25	450
TOTAL	100	1.800

APORTE DE MACRONUTRIENTES POR TIEMPO DE COMIDA ESTABLECIMEINTOS CARCELARIOS Y TRANSITORIOS POBLACION SANA

TIEMPO DE COMIDA	PORCENTAJE %	PROTEINA G	GRASA G	CARBOHIDRATOS G
Desayuno	30	16,2	16,8	81
Almuerzo	45	24,3	25,2	121,5
Cena	25	13,5	14	67,5
Total	100	54	56	270

CALCULO DE DESAYUNO POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALORÍAS: 540 CALS/DESAYUNO
POBLACION CARCELARIA SANA CALCULO DESAYUNO POR INTERCAMBIOS

GRUPO DE ALIMENTO	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
CEREALES	2,5	220	5,5	3,7	41,7
GRUPO II					
VERDURAS					
FRUTA	1,5	82,5	1,5	0,45	20,85
GRUPO III					
LACTEOS	0,75	96,7	5,2	5,4	7,1
GRUPO IV					

HUEVOS	1,0	77	6,5	5,3	0,4
GRUPO V					
GRASAS	0,5	22	0	2,5	0
GRUPO VI					
AZUCAR	0,70	56,7	0	0	15,2
TOTAL	**------**	**554,9**	**18,7**	**17,3**	**85**
RECOMENDACIÓN		540	16,2	16,8	81
% DE ADECUACION/ GABA 2018		102%	115%	102%	104%

MINUTA PATRON – DESAYUNO PORCION SERVIDA – CENTROS CARCELARIOS Y TRANSITORIOS - POBLACION SANA

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	MEDIDA CASERA
CEREALES	Pan tajado	44 g	2 tajadas delgadas
	Avena en hojuelas	12g	2 cucharadas soperas colmadas
LACTEO	Colada de avena con Leche liquida	200 cc	1 vaso mediano
HUEVO	Cocido	50 g	1 unidad pequeña
FRUTA	Entera - Piña	172 g	1 tajada mediana

POBLACION CARCELARIA SANA CALCULO ALMUERZO POR INTERCAMBIOS CALORIAS 630 CAL/ALMUERZO PORCION SERVIDA

GRUPO DE ALIMENTO	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
CEREALES	2	176	4,4	3	33
RAICES	0,75	67,5	0,6	0,075	16,2
TUBERCULOS	0,5	46,5	1,1	0,05	10,6
GRUPO II					
VERDURAS Y FRUTAS	1,5	36	1,9	0,45	7,95
	1,5	82,5	1,5	0,45	20,8
GRUPO III					
LACTEOS					
GRUPO IV					
CARNES	1	79	9,9	4,1	2
LEGUMINOSAS	0,5	41	2,4	0,5	6,6
GRUPO V					
ACEITE	1,5	66	0	7,5	0

GRUPO VI					
AZUCAR	0,5	40,5	0	0	10,8
TOTAL		635	21,8	16,1	107
Recomendado		630	16,2	16,8	81
% de Adecuación		100 %	134%	96%	132%

MINUTA PATRON - ALMUERZO - ESTABLECIMIENTOS CARCELARIOS Y TRANSITORIOS POBLACION SANA

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	MEDIDA CASERA
CEREALES	Arroz blanco	160 g	12 cucharadas soperas colmadas
VERDURAS	Ensalada de Zanahoria tomate rojo y verde	70 g	1 pocillo chocolatero
FRUTA	Entera - Naranja	147 g	1 unidad pequeña
	Jugo de Guayaba	48,5 g	1 unidad mediana
CARNE	Cerdo sudado con verduras	105 g	2/8 de libra
LEGUMINOSAS	Sopa de lenteja con tubérculos, raíces y verduras	250 cc	1 cucharon grande

POBLACION CARCELARIA SANA CALCULO DE CENA POR INTERCAMBIOS
Calorías: 450 Kcal/ Cena PORCION SERVIDA

GRUPO DE ALIMENTO	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR) alimento crudo
GRUPO I					
CEREALES	2,0	176	4,4	3	33,4
GRUPO II					
VERDURAS Y FRUTAS	0,75	18	0,9	0,2	3,9
	1.5	82,5	1,5	0.45	20,8
GRUPO III					
LACTEOS					
GRUPO IV					
PECHUGA	1	79	9,9	4,1	2
GRUPO V					
ACEITE	1	44	0	5	0
GRUPO VI					
AZUCAR	0,70	56,7	0	0	15
TOTAL		456	16	12,8	75,1
RECOMENDADO		450	13,5	14	67,5
PORCENTAJE DE ADECUACION		101%	118%	91%	111%

MINUTA PATRON - CENA - ESTABLECIMIENTOS CARCELARIOS Y TRANSITORIOS -POBLACION SANA

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	MEDIDA CASERA
CEREALES	Arroz blanco	200 g	14 cucharadas soperas colmadas
FRUTA	Entera - Banano	65 g	1 unidad pequeña
	Jugo de Melón	86 g	1 tajada delgada
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Pechuga asada	60 g	¼ de unidad mediana

RECOMENDACIONES REALIZADAS POR LAS PROFESIONALES DE LA SALUD SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD: NUTRICIONISTA DIETISTA

1. Consuma alimentos naturales y variados en esta etapa del curso de vida como se indica en el "plato colombiano saludable" de las Guías Alimentarias basadas en Alimentos
2. Para favorecer la salud de músculos, huesos y dientes, consuma diariamente huevo, leche y/o productos lácteos.
3. Para mejorar su digestión, su piel y su peso, incluya en cada una de las comidas frutas enteras y verduras, preferiblemente crudas.
4. Cuide su corazón incluyendo en su alimentación aguacate.
5. Las leguminosas son deliciosas y facilitan su digestión, consúmalas al menos dos veces por semana.
6. Para mantener un peso saludable, reduzca el consumo de "productos de paquete", comidas rápidas, gaseosas y bebidas azucaradas.
7. Para proteger la salud del corazón, evite el consumo de grasas de origen animal y grasas sólidas, como mantequilla y grasas de origen vegetal como la margarina y la manteca.
8. Para tener una presión arterial normal, reduzca el consumo de sal y alimentos altos en sodio como carnes embutidas, enlatados y productos de paquete.
9. Por el placer de vivir saludablemente realice todos los días al menos 30 minutos de actividad física.
10. Consumir mínimo 8 vasos de agua pura al día.

DIETAS ESPECIALES

MINUTAS PARA POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

DISTRIBUCION ENERGETICA POR TIEMPO DE COMIDA

NUTRIENTE	PORCENTAJE %	CALORIAS Cals	GRAMOS Gr
Proteína	12	216	54
Grasa	28	504	56
Carbohidratos	60	1080	270
Total	100	**1800**	

DISTRIBUCION PORCENTUAL POR MACRONUTRIENTES SEGÚN CALORIAS/DIA

TIEMPO DE COMIDA	PORCENTAJE %	CALORIAS Cals
Desayuno	25	450
Merienda	15	270

Almuerzo	35	630
Cena	25	450
TOTAL	100	**1800**

DISTRIBUCION DE MACRONUTRIENTES POR TIEMPO DE COMIDA

Tiempo de comida	Porcentaje %	Proteína g	Grasa g	Carbohidratos g
Desayuno	25	13,5	14	67,5
Merienda	15	8,1	8,4	40,5
Almuerzo	35	18,9	19,6	94,5
Cena	25	13,5	14	67,5
Total	100	54	56	270

CALCULO DE DESAYUNO POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 450 CALORIAS/DESAYUNO
POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENTO	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
CEREALES	2	176	4,4	3	33,4
GRUPO II					
VERDURAS Y FRUTAS	0,5	12	0,6	0,15	2,6
	1,5	82,5	1,5	0,45	20,8
GRUPO III					
LACTEOS	0,5	64,5	3,5	3,6	4,7
GRUPO IV					
HUEVO	1	77	6,5	5,3	0,4
GRUPO V					
GRASAS	0,5	22	0	2,5	0
GRUPO VI					
AZUCAR	0,5	40,5	0	0	10,8
TOTAL		474	16	15	72,7
RECOMENDADO		450	13,5	14	67,5
% DE ADECUACION ADECUACION		105%	118%	107%	107%

MINUTA PATRON - DESAYUNO – POBLA CION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	MEDIDA CASERA
CEREAL	Pan Centeno	35 g	1 tajada mediana
	Maicena	12,5 g	2 cucharadas soperas rasas
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Colada de maicena con leche	250 cc	1 vaso mediano
FRUTA	Entera - Melón	189 g	1 tajada grande
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Huevo revuelto con tomate	80 g	1 unidad pequeña

MINUTA PATRON MERIENDA 1.
POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	GRAMAJE	UNIDAD MEDIDA CASERA
CEREALES	Galleta de soda	24 g	3 unidades
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Yogurt	150 g	1 vaso pequeño
FRUTA	Papaya	189g	1 tajada grande

CALCULO DE MERIENDA POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 270 CALORIAS
POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENT	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR) alimento crudo
GRUPO I					
CEREAL	1,5	132	2,25	2,25	25,05
GRUPO II					
FRUTAS	1	55	1	0,3	13,9
GRUPO III					
LACTEO	1	86	5,6	5,3	3,9
TOTAL		273	8,8	7,9	43
RECOMENDADO		270	8,1	8,4	40,5
% DE ADECUACION		101%	108%	94%	106%

CALCULO DE ALMUERZO POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 630 CALORIAS
POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENTOS	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
CEREAL	1,5	135	1,3	0,15	32,5
GRUPO II					
VERDURAS Y FRUTAS	2	48	2,6	0,6	10,6
	1,5	82,5	1,5	0,45	20
GRUPO IV					
POLLO - MUSLO	1	79	9,9	4,1	2,0
LEGUMINOSAS	0,5	41	2,45	0,5	6,6
GRUPO V					
ACEITE	3	132	0	15	0
GRUPO VI					
AZUCAR	1	81	0,1	0	21,7
TOTAL	----------	599	17,9	20,8	93,4
RECOMENDADO		630	18,9	19,6	94
% DE ADECUACION		95%	95%	106%	99,3%

MINUTA PATRON ALMUERZO
POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	UNIDAD MEDIDA CASERA
CEREAL	Pastas con ají y cebollín	190 g	1 pocillo chocolatero
VERDURAS	Ensalada – Coliflor y cebolla al vapor	70 g	3 rodajas de cebolla y 1 1/2 gajo de coliflor
FRUTAS	Entera - Papaya	128 g	1 trozo mediano
	Jugo de Maracuyá	48,5 g	1 vaso mediano
CARNES	Pollo - muslo	60 g	1 unidad pequeña
LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Leguminosas secas - lenteja con guiso	70 g	1 cucharon grande

CALCULO DE CENA POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 450 CALORIAS
POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENTO	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
CEREALES/ RAICES	1	90	0,9	0,1	21,7
GRUPO II					
VERDURAS Y FRUTAS	2,0	36	1,9	0,45	7,95
	2,0	110	2	0.6	27,8
GRUPO IV					
FILETE DE PESCADO	1	79	9,9	4,1	2,0
GRUPO V					
ACEITE	1,75	77	0	8,75	0
GRUPO VI					
AZUCAR	0,75	60,75	0	0	16,3
TOTAL	------	452	14,7	14	75,7
RECOMENDADO		450	13,5	14	67,5
% DE ADECUACION		100%	108%	100%	112%

MINUTA PATRON – CENA
POBLACION CARCELARIA CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTRAS

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	UNIDAD MEDIDA CASERA
CEREALES	Yuca cocida	62 g	1 trozo mediano
VERDURAS	Ensalada de pimentón, zanahoria, tomate y repollo morado	70 g	1 pocillo chocolatero
FRUTA	Entera - Mandarina	105 g	1 unidad mediana
	Jugo de Guayaba	100 cc	1 vaso pequeño
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Filete de pescado a la plancha	70 g	1/3 de filete de pescado

DIETAS PARA GESTANTES Y/O CON ESTADO DE SALUD ESPECIAL DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

MINUTAS PARA POBLACION CARCELARIA GESTANTES CON ESTADO DE SALUD ESPECIAL DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

CALCULO DE DESAYUNO POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 450 CALORIAS/ DESAYUNO

GRUPO DE ALIMENTO	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
CEREALES	1,5	135	1,35	0,1	32,6
GRUPO II					
VERDURAS Y FRUTAS	0,5	12	0,6	0,1	2,6
	1	55	1	0,3	13,9
GRUPO III					
LACTEOS	0,5	64,5	3,5	3,6	4,7
GRUPO IV					
HUEVO	1	77	6,5	5,3	0,4
MEZCLA DE NUECES	0,5	27,5	0,75	2,5	0,9
GRUPO V					
GRASAS	0,7	30,8	0	3,0	0
GRUPO VI					
AZUCAR	1	81	0,1	0	21,7
TOTAL		482	13,8	14,9	76,8
RECOMENDADO/ GABAS GESTANTES		450	13,5	14	67,5
% DE ADECUACION ADECUACION		107%	102%	106%	113%

MINUTA PATRON - DESAYUNO – POBLA CION CARCELARIA GESTANTE CON ESTADO DE SALUD ESPECIAL DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	MEDIDA CASERA
CEREAL	Yuca cocida	93g	1 trozo grande
FRUTA	Entera - Melón	126 g	1 tajada delgada
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Leche de vaca entera pasteurizada con mezcla de	200 cc	1 vaso mediano

	nueces (colada caliente)		
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Huevo revuelto con tomate	120 g	1 unidad mediana

MINUTA PATRON MERIENDA 1.
POBLACION CARCELARIAGENTANTE CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	GRAMA JE	UNIDAD MEDIDA CASERA
CEREALES	Galleta integral	30 g	3 unidades
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Yogurt con cereal	150 cc	1 vaso mediano
FRUTA	Papaya	128 g	1 trozo grande

CALCULO DE MERIENDA 1 POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 270 CALORIAS
POBLACION CARCELARIA GESTANTE CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

GRUPO DE ALIMENTO	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR) alimento crudo
GRUPO I					
CEREALES	1,5	132	3,3	2,25	25,05
GRUPO II					
FRUTAS	1	55	1	0,3	13,9
GRUPO III					
LACTEO	1	86	5,6	5,3	3,9
TOTAL		273	9,9	7,85	42,8
RECOMENDADO		270	8,1	8,4	40,5
% DE ADECUACION		101%	122%	93,4%	105%

CALCULO DE ALMUERZO POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 630 CALORIAS
POBLACION CARCELARIA GESTANTE CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

GRUPO DE ALIMENTOS	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
RAICES	1,5	135	1,3	0,15	32,5
GRUPO II					
VERDURAS Y	2	48	2,6	0,6	10,6

FRUTAS	1	55	1	0,3	13,9
GRUPO IV					
POLLO - MUSLO	1	79	9,9	4,1	2,0
LEGUMINOSAS	1	82	4,9	1,0	13
GRUPO V					
ACEITE	2,5	110	0	12,5	0
GRUPO VI					
AZUCAR	1	81	0	0	21,7
TOTAL	----------	590	19,7	18,7	93,7
RECOMENDADO		630	18,9	19,6	94
% DE ADECUACION		94%	104%	95,4%	99,7%

MINUTA PATRON ALMUERZO
POBLACION CARCELARIA GESTANTE CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	UNIDAD MEDIDA CASERA
RAICES	Yuca cocida	93 G	1 trozo grande
VERDURAS	Ensalada – Coliflor y cebolla al vapor	70 g	3 rodajas de cebolla y 1 1/2 gajo de coliflor
FRUTAS	Entera - Papaya	128 g	1 trozo mediano
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Pollo - muslo Leguminosas secas - lenteja con guiso	60 g 70 g	1 unidad mediana 1 cucharon grande

CALCULO DE CENA POR INTERCAMBIO PORCION SERVIDA
CALS: 450 CALORIAS
POBLACION CARCELARIA GESTANTE CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, ENTRE OTROS

GRUPO DE ALIMENTO	INTERCAMBIO	ENERGIA (KCAL)	PROTEINAS (GR)	GRASAS (GR)	CARBOHIDRATOS (GR)
GRUPO I					
CEREALES/ RAICES	1	90	0,9	0,1	21,7
GRUPO II					
VERDURAS Y FRUTAS	2,0	48	2,6	0,6	10,6
	2,0	110	2	0.6	27,8
GRUPO IV					

FILETE DE PESCADO	1	79	9,9	4,1	2,0
GRUPO V					
ACEITE	1,5	66	0	7,5	0
GRUPO VI					
AZUCAR	0,5	40,5	0	0	10,85
TOTAL	------		15,4	12,9	72,9
RECOMENDADO		450	13,5	14	67,5
% DE ADECUACION		105%	114%	92,1%	108%

MINUTA PATRON – CENA
POBLACION CARCELARIA GESTANTE CON CONDICIONES DE SALUD ESPECIAL Y/O DIAGNOSTICADAS CON TUBERCULOSIS, VIH, RNTRE OTROS

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACION	GRAMAJE SERVIDO	UNIDAD MEDIDA CASERA
CEREALES	Ñame cocido	90 g	1 trozo mediano
VERDURAS	Ensalada de pimentón, zanahoria, tomate y repollo morado	70 gr	1 pocillo chocolatero
FRUTA	Entera - Mandarina	105 g	1 unidad mediana
	Jugo de Guayaba	100 cc	1 vaso pequeño
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Filete de pescado a la plancha	70 g	1/3 de filete de pescado

RECOMENDACIONES PRESENTADAS POR LAS PROFESIONALES EN LA SALUD: NUTRICIONISTA DIETISTA DE LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD - BARRANQUILLA.

1. Dar cumplimiento al porcentaje de macronutrientes establecidos en el pliego de condiciones.
2. Por parte del operador garantizar controles periódicos y asignar la dieta establecida en el pliego de condiciones, a los pacientes con patologías de base.
3. Utilizar frutas y alimentos de cosecha de la región.
4. Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos desde la recepción hasta llegar al consumidor final para evitar las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), que pueden ser producidas por bacterias virus o parásitos que se posan en los alimentos. Las intoxicaciones alimentarias presentan síntomas como nauseas, diarreas, vómitos, dolor abdominal, pérdida del apetito y debilidad.
5. Dar cumplimiento a los protocolos de bioseguridad para la prevención del COVID – 19 y manejo de pacientes con COVID -19.
6. Realizar derivación de dieta para hipertensos y pacientes con dislipidemias con base a las dietas especiales, disminuyendo el consumo de sal/sodio, grasas trans y azucares
7. Es importante hacer seguimiento a la ganancia de peso durante la gestación, para identificar tempranamente los riesgos en la salud de la madre y la del bebé.
8. Estimular la práctica de la actividad física como habito y estilo de vida saludable; durante la gestación consulte con el medico el tipo de actividad que puede realizar, la frecuencia y la intensidad.
9. Mantener la alimentación saludable. Las necesidades de hierro, calcio y ácido fólico deben ser suplementadas de acuerdo con la formulación médica.
10. Brindar alimentos frescos, variados, nutritivos y naturales como lo indica el “Plato

saludable de la familia colombiana"

11. Evite utilizar para las preparaciones de los alimentos cubos de caldos, consomés, salsa de soya y otras salsas.
12. Estimular el consumo de agua pura y tener en cuenta las recomendaciones de macronutrientes estipulados en la propuesta.

EL CONTRATISTA DEBE GARANTIZAR QUE EL PERSONAL QUE SUMINISTRE CUMPLA CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AMBIENTALES:

- El contratista debe Presentar soporte de la capacitación a su personal en temas como: manejo, disposición, recuperación y almacenamiento de residuos sólidos (Convencionales y peligrosos).
- El contratista debe garantizar que el personal responda por la recolección, clasificación y disposición final de los desechos, garantizando el cumplimiento estricto de las normas ambientales de Minsalud, Secretaría Distrital de Salud, EPA Barranquilla Verde y demás autoridades sanitarias y/o ambientales. Recoger las basuras y desperdicios utilizando los recipientes y las bolsas de basura asignadas según cada tipo de residuo desecho y depositarlas en el sitio destinado para tal fin. Lo anterior, de acuerdo con lo establecido por la entidad en el Sistema de Gestión Ambiental (SGA) en su "Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos".
- El contratista debe garantizar que el personal de cumplimiento a las acciones establecidas para la implementación del Sistema de Gestión Ambiental – SGA y estándares de gestión, con especial énfasis en los programas de gestión para el ahorro y uso eficiente del agua, de energía, gestión integral de residuos sólidos, compras públicas sostenibles, extensión de buenas prácticas ambientales en el uso de papel y las demás disposiciones que se deriven de ellas.
- El contratista debe atender las inspecciones ambientales realizadas por la coordinación del SGA, permitiendo el recorrido por las instalaciones, realizar entrevistas al personal y obtener registro documental y fotográfico.
- El contratista debe garantizar que el personal que preste el servicio a su nombre cuenta con la edad mínima para trabajar, permitir la inclusión de personas, como también no promueve el trabajo infantil, mediante una declaración firmada.

Las cantidades serán requeridas según la necesidad y previa solicitud del supervisor del contrato. Los menús que proponga el oferente para el suministro de alimentos deberán contar con el visto bueno y/o aprobación del supervisor del futuro contrato; sin que ello implique alteración del precio y/o de los lineamientos nutricionales precitados.

ADEMÁS, DEBERÁ CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES OBLIGACIONES:

1. Cumplir de buena fe el objeto contratado.
2. Suministrar los alimentos según las cantidades requeridas por el supervisor del contrato quien informará el número de raciones requeridas para reclusos en condiciones de salud normal y el número requerido para raciones con condiciones de salud especial.
3. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad.
4. Desarrollar el contrato en los términos y condiciones establecidas y formuladas en la propuesta.
5. Constituir las pólizas pactadas en el contrato.
6. Pagar los tributos que para tal efecto requiera la Ley 80 de 1993 y la normatividad Distrital, departamental y Nacional vigente.
7. Encontrarse al día en el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social (Pensión y Salud), durante la ejecución del contrato. Si es Persona Jurídica debe adjuntar Certificación Firmada por el Representante Legal o revisor Fiscal en la que se especifique que la empresa cumplió con el pago de los aportes a Seguridad Social y Parafiscales. Si se trata de Personas Naturales independientes sin empleados a su cargo, deberán acreditar con los documentos que correspondan que se encuentran al día el pago de sus aportes al Sistema de Seguridad Social. La base de Liquidación para acreditar los pagos debe corresponder al 40% del valor del contrato. Para el efecto, EL CONTRATISTA, será el único responsable de contratar todo el personal que requiera para la ejecución del objeto contractual. En cualquier momento durante la ejecución o etapa de liquidación del contrato, deberá aportar las planillas de pago, cuando así se lo exija EL DISTRITO.
8. EL CONTRATISTA deberá aportar, certificación mediante la cual cada uno de los directores de los centros

penitenciarios en los cuales prestará sus servicios, califique la cantidad de las raciones suministradas y la calidad del servicio prestado.

9. Cumplir las obligaciones señaladas en los estudios previos, en los pliegos de condiciones, en la minuta y en la Ficha técnica.
10. Cumplir con el objeto del contrato estipulado en los pliegos de condiciones, la propuesta presentada y el contrato que suscriba.
11. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato, en los términos de este.
12. Suministrar las raciones diarias de alimentos cumpliendo con el objeto del Contrato, conforme a los documentos de la propuesta y a la carta de manifestación que se suscriba.
13. Cumplir con la entrega de los alimentos de acuerdo con las especificaciones técnicas, cantidades y tiempos de entrega. Los menús serán los indicados periódicamente por el supervisor del contrato.
14. Servir las raciones de alimentación caliente en cada uno de los centros carcelarios y transitorios, para lo cual deberá contar con toda la dotación correspondiente para cumplir con esta obligación.
15. Propender en los horarios previstos y de manera idónea por un suministro de alimentación acorde con las directrices programadas por la Administración.
16. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte de la supervisión.
17. De manera mensual deberán reunirse EL CONTRATISTA y el supervisor del contrato a fin de revisar los valores y los ítems objeto de facturación para su respectiva revisión y aprobación.
18. Entregar las raciones, en las cantidades, en los lugares, y en los horarios establecidos por el supervisor, en empaques adecuados para la conservación y el suministro de raciones alimenticias.
19. Capacitar al personal en relación con la adecuada manipulación y ensamble de los alimentos de tal manera que se garantice la inocuidad de estos.
20. Llevar un control diario de entregas de las raciones, haciendo firmar la planilla de la persona encargada del programa en cada punto de entrega y presentar informe sobre el particular al supervisor.
21. Acatar o responder las indicaciones o requerimientos escritos que haga el supervisor en el término establecido.
22. Todo el personal del CONTRATISTA, mientras trabaje directamente en la fabricación, manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección de acuerdo con lo establecido en el Decreto Nacional 539 de 2014, la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, el decreto 616 de 2006, y la Resolución 2310 de 1986, Modificada parcialmente por la Resolución 9553 De 1988, para derivados lácteos.
23. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados que garanticen el sistema de control, aseguramiento y control de la calidad.
24. El supervisor puede hacer vigilancia y control en cualquier momento. Se debe velar tanto por la calidad del servicio como por el cumplimiento del ciclo de minuta presentado en el pliego y las demás condiciones del contrato.
25. Los elementos de limpieza y desinfección serán proporcionados por EL CONTRATISTA, en calidad y cantidad suficiente, que garanticen óptimas condiciones de higiene y buenas prácticas de manufactura en los procesos de almacenamiento, preparación y suministro de los alimentos, así como de las áreas de trabajo, de los utensilios y equipos. Los artículos de aseo deben cumplir con los requisitos exigidos por la legislación vigente.
26. Dotar al personal encargado de la ejecución del contrato, de los elementos de protección personal y bioseguridad necesarios para prevenir el contagio por Covid-19, de conformidad con los lineamientos dictados por las autoridades competentes, en el período en que dure la pandemia.
27. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones.
28. Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
29. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad.
30. Obrar con diligencia y el cuidado necesario en los asuntos que le asigne el interventor del contrato.
31. Garantizar la calidad de los servicios contratados y responder por ellos de conformidad con lo estipulado en el artículo 5o. numeral 4 de la Ley 80 de 1993.
32. Atender requerimientos adicionales por parte de la Administración Distrital, en lo concerniente a suministrar alimentos para internos (as) con alguna condición especial de salud, de acuerdo con lo recomendado por profesionales en la rama.
33. El contratista deberá presentar dentro del día siguiente a la fecha de suscripción del contrato, los planes de limpieza, desinfección de los establecimientos, incluyendo equipos y enseres, así mismo, los planes de control de roedores y vectores de acuerdo con la normatividad vigente, para la verificación por parte del supervisor.
34. El contratista deberá reemplazar de forma inmediata la ración que se encuentre vencida o en estado de descomposición, y no serán canceladas las raciones entregadas en mal estado.

35. Las facturas o cuentas de cobro que presente el contratista se debe detallar cada uno de los tiempos que componen las raciones diarias.
36. El contratista deberá solicitar el día antes a la entrega de las raciones las cantidades requeridas en cada uno de los centros carcelarios.
37. Los demás que por ley o naturaleza del contrato se entiendan de pleno.

Firma del Proponente