INFORME DE OFERTA DE MENUS ESPECIALES CRITERIOS PONDERABLES UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA

La realización del informe estará basada en los establecido en la resolución 0335 de 23 de diciembre de 2021 y en las cajas de herramientas establecidas para el desarrollo optimo y oportuno del programa de alimentación escolar, así como en el objeto contractual "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" en criterio propio del personal idóneo y las condiciones establecidas en cada unas de las notas del ítem 1.1.5 Factor Técnico Adicional - Ofrecimiento adicional / menú especial.

MENU ESPECIAL ALMUERZO

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ ESPECIAL 1 (TÍPICO)	MENÚ ESPECIAL 2 (TÍPICO)	MENÚ ESPECIAL 3	MENÚ ESPECIAL 4	MENÚ ESPECIAL 5
ALIMENTO PROTEÍCO	30 a 60 g	SANCOCHO DE CARNE DE RES	CARNE SEMIOREADA	INCLUIDO SOBRE LAS PASTAS	HAMBURGUESA	NUGGETS DE PECHUGA DE POLLO
	15 a 120 g					
CEREALES	55 a 145 g	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	PASTAS CON POLLO Y QUESO	PAPA FRANCESA	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	40 a 140 g	MADURO ACARAMELADO CON QUESO	TAJADAS DE MADURO	PAN TAJADO	INCLUIDO EN LA HAMBURGUESA	PAPA CRIOLLA FRITA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	50 a 90 g	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA CON MELON Y FRESA	INCLUIDO EN LA HAMBURGUESA	ENSALADA CON FRUTAS, YOGURT Y QUESO
BEBIDA	60 g (200 ml Jugo)	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE MANGO CON LECHE	NARANJADA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MORA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Polvo 13 a 15 g Líquida 100 a 120 ml Queso 10 a 45 g		INCLUIDO EN EL JUGO			
AGUA	150 a 220 ml	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

COMPONENTES DEL MENU ALMUERZO: CUMPLE con cada uno de los componentes de los menús descritos en las minutas patrón establecida por la resolución 0335 de 23 de diciembre de 2021.

TOTALIDAD DE MENÚ ALMUERZO: CUMPLE con los 5 menús establecidos donde 2 menús típicos (menú 1 y menú 2) y tres son menús comunes (3, 4 y 5)

PESO SERVIDO MENU ESPECIAL ALMUERZO: CUMPLE, el rango de peso servido establecido en la planeación de menú concuerda con lo calculado en el análisis nutricional y el peso servido en la minuta patrón

ANALISIS NUTRICIONAL MENUS ESPECIALES ALMUERZO: CUMPLE cada uno de los macros y micros nutrientes cumple con los aportes nutricionales ideales para el gramaje utilizado en dicho análisis.

PROPUESTAS DE MENÙ:

MENU TIPICO 1: CUMPLE

MENÚ ESPECIAL 1 (TÍPICO)
SANCOCHO DE CARNE DE RES
ARROZ BLANCO
MADURO ACARAMELADO CON QUESO
ENSALADA PICO DE GALLO
LIMONADA DE PANELA
AGUA

Calle 35 N° 10 – 43 Centro Administrativo, Edificio Fase I - Carrera 11 N° 34 – 52, Edificio Fase II
Conmutador: (57-7) 6337000 Fax 6521777 - **Código Postal:** 680006
Bucaramanga, Departamento de Santander, Colombia

El Menú presentado como cumple con los aportes nutricionales mínimos determinados en la resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021 si como cumple con la condición de ser típico de la región cumpliendo a su ves con lo requerido por la entidad territorial que es promover el consumo de alimentos típicos de la región partiendo que no se pierdan las tradiciones.

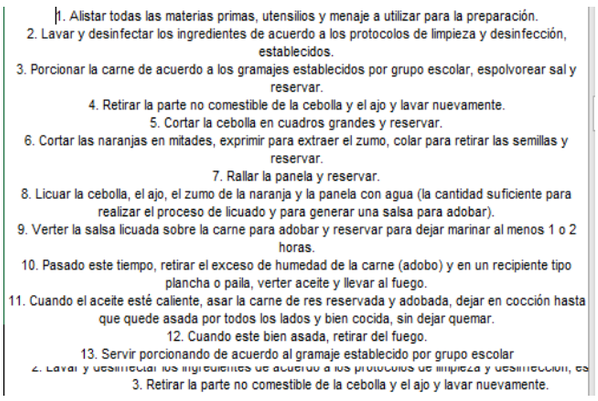
MENU TIPICO 2: CUMPLE

MENÚ ESPECIAL 2 (TÍPICO)
CARNE SEMIOREADA
ARROZ BLANCO
TAJADAS DE MADURO
ENSALADA EN RODAJAS
JUGO DE MANGO CON LECHE
INCLUIDO EN EL JUGO
AGUA

NOTA 8: Los menús especiales deberá entregarse en las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la Resolución 0335 de 2021, en su anexo de calidad e inocuidad. La entidad territorial aceptará mezclas de grupos de alimentos en los casos en que no haya riesgo en la pérdida de la calidad e inocuidad de alimentos o de proliferación de microorganismos patógenos

El menú presentado como típico cumple con el aporte nutricional mínimo establecido en la resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021, así como como con las indicaciones emitida en las notas del ítem 1.1.5 Factor Técnico Adicional - Ofrecimiento adicional / menú especial, a su ves cumple con los estándares de calidad e inocuidad de alimentos establecidos en el anexo técnico de calidad e inocuidad.

Así mismo en las notas del ítem 1.1.5, **NOTA 8,** se deja establecido que cada uno de los menús deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad, este cumplimiento de puede observar en la descripción de las guías de preparación de alimentos establecida para la realización de menús.


1. Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación.
2. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos.
3. Porcionar la carne de acuerdo a los gramajes establecidos por grupo escolar, espolvorear sal y reservar.
4. Retirar la parte no comestible de la cebolla y el ajo y lavar nuevamente.
5. Cortar la cebolla en cuadros grandes y reservar.
6. Cortar las naranjas en mitades, exprimir para extraer el zumo, colar para retirar las semillas y reservar.
7. Rallar la panela y reservar.
8. Licuar la cebolla, el ajo, el zumo de la naranja y la panela con agua (la cantidad suficiente para realizar el proceso de licuado y para generar una salsa para adobar).
9. Verter la salsa licuada sobre la carne para adobar y reservar para dejar marinar al menos 1 o 2 horas.
10. Pasado este tiempo, retirar el exceso de humedad de la carne (adobo) y en un recipiente tipo plancha o paila, verter aceite y llevar al fuego.
11. Cuando el aceite esté caliente, asar la carne de res reservada y adobada, dejar en cocción hasta que quede asada por todos los lados y bien cocida, sin dejar quemar.
12. Cuando este bien asada, retirar del fuego.
13. Servir porcionando de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar
2. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, es
3. Retirar la parte no comestible de la cebolla y el ajo y lavar nuevamente.

MENUS TRADICIONALES:

MENU 3: CUMPLE

MENÚ ESPECIAL 3
INCLUIDO SOBRE LAS PASTAS
PASTAS CON POLLO Y QUESO
PAN TAJADO
ENSALADA CON MELÓN Y FRESA
NARANJADA
AGUA

Menú presentado cumple con la minuta patrón y el aporte nutricional mínimo para cada una de las modalidades de atención presentadas, según lo establecido en la resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021, por lo que se garantiza el cubrimiento de las necesidades nutricionales de la población

MENU 4: CUMPLE

MENÚ ESPECIAL 4
HAMBURGUESA
PAPA FRANCESA
INCLUIDO EN LA HAMBURGUESA
INCLUIDO EN LA HAMBURGUESA
JUGO DE MARACUYÁ
AGUA

Menú presentado cumple con los aportes nutricionales y con la minuta patrón establecidas en la resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021, sin embargo, se observa que el alimento papa francesa se encuentra en el componente alimentaria cereal, perteneciendo este al componente alimentario tubérculos - raíces - plátanos o derivados de cereal.

CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAPA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera	B068	187,5	150	111	3	0	23	21	1	17
			Sal	L015	0,3	0,3	0	0	0	0	0	0	116

sin embargo, el grupo de alimentos del el hacen parte cada componente de alimentos son los mismos, teniendo en cuento lo establecido en la resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021

Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de ceral	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos

MENU 5: CUMPLE

MENÚ ESPECIAL 5
NUGGETS DE PECHUGA DE POLLO
ARROZ CON FIDEOS
PAPA CRIOLLA FRITA
ENSALADA CON FRUTAS, YOGURT Y QUESO
JUGO DE MORA
AGUA

Menú analizado cumple con lo establecido en la resolución 0335 del 23 de diciembre 2021 y con la minuta patrón, descrita en el anexo técnico de alimentación saludable y sostenible

CONCLUCIONES: Los menús ofertados para la modalidad preparado en sitio complemento tipo almuerzo, cumple con los lineamientos establecidos por la unidad administrativa de alimentos para aprender- UapA, en su resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021 y sus anexos complementarios,

MENUS ESPECIAL JM-JT

COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION SERVIDA	MENÚ ESPECIAL 1 (TÍPICO)	MENÚ ESPECIAL 2 (TÍPICO)	MENÚ ESPECIAL 3	MENÚ ESPECIAL 4	MENÚ ESPECIAL 5
BEBIDA CON LECHE	200 a 220 ml	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA FRÍA CON LECHE Y	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE	BATIDO DE AVENA CON
ALIMENTO PROTEÍCO	15 a 135 g	CALDO CON HUEVO PORCIÓN DE QUESO	CALDO DE CARNE DE RES	HAMBURGUESA	NUGGETS DE PECHUGA DE	INCLUIDO SOBRE LA AREPA
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	AREPA AMARILLA	AREPA BLANCA CON QUESO	INCLUIDO EN LA	PAPA CRIOLLA FRITA	AREPA DE CHOCLO CON
FRUTA	80 a 135 g				ENSALADA DE FRUTAS	
AGUA	150 a 220 ml	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

COMPONENTES DEL MENU JM-JT: CUMPLE con cada uno de los componentes de los menús descritos en las minutas patrón establecida por la resolución 0335 de 23 de diciembre de 2024.

TOTALIDAD DE MENÚ JM-JT: CUMPLE con los 5 menús establecidos donde 2 menús típicos (menú 1 y menú 2) y tres son menús comunes (3, 4 y 5)

PESO SERVIDO MENU ESPECIAL JM-JT: CUMPLE, el rango de peso servido establecido en la planeación de menú concuerda con lo calculado en el análisis nutricional y el peso servido en la minuta patrón

ANALISIS NUTRICIONAL MENUS ESPECIALES JM-JT: CUMPLE cada uno de los macros y micros nutrientes cumple con los aportes nutricionales ideales para el gramaje utilizado en dicho análisis.

PROPUESTAS DE MENU:

MENUS TIPICO 1:

MENÚ ESPECIAL 1 (TÍPICO)
CHOCOLATE CON LECHE
CALDO CON HUEVO
PORCIÓN DE QUESO
AREPA AMARILLA
AGUA

MENU TIPICO 2:

MENÚ ESPECIAL 2 (TÍPICO)
AVENA FRÍA CON LECHE Y
CALDO DE CARNE DE RES
AREPA BLANCA CON QUESO
AGUA

Los menús referenciados como menú típico para la modalidad complemento JM- JT, cumplen con lo propuestas en el pliego de condiciones, siendo este tipo desayuno de la región, los cuales ese adaptaron a las condiciones descritas en los lineamientos de la resolución 0335 de 23 de diciembre de 2021 y en sus anexos que refuerzan dichos lineamientos.

MENUS COMUN:

MENU 3

MENÚ ESPECIAL 3
JUGO DE MANGO CON LECHE
HAMBURGUESA
INCLUIDO EN LA
AGUA

Nota 9: La Entidad se permite aclarar que el oferente podrá presentar los mismos menús o preparaciones para ambas modalidades siempre y cuando se garantice el cumplimiento de lo establecido en las minutas patrón para los grupos de alimentos, así mismo se aclara que en cuanto a los menús típicos el oferente podrá presentar dichos menús para ambas modalidades, siempre y cuando las preparaciones escogidas sean adecuadas para ser consumidas en el tiempo o modalidad.

Menú **cumple** con las condiciones propuestas en la **Nota 9** en la cual se establece que se puede presentar el mismo menú siempre y cuando cumpla con las condiciones en tiempo y modalidad a la cual se va a ofertar, por lo tanto al presentarse el menú hamburguesa tanto para la modalidad complemento tipo almuerzo, como para la modalidad complemento JM-JT cumple con los el aporte nutricional y con los componentes que hacen parte de cada modalidad siendo adaptas para consumirlos por los beneficiarios en los horarios de entregas

MENU 4 Y MENU 5

MENÚ ESPECIAL 4	MENÚ ESPECIAL 5
JUGO DE FRESA CON LECHE	BATIDO DE AVENA CON
NUGGETS DE PECHUGA DE	INCLUIDO SOBRE LA AREPA
PAPA CRIOLLA FRITA	AREPA DE CHOCLO CON
ENSALADA DE FRUTAS	
AGUA	AGUA

Los menús 4 y 5 presentados como menú común, cumplen con las condiciones mencionadas en el análisis de los diferentes menús revisados con anterioridad en este documento, cumpliendo así mismos con lo establecido en el pliego de condiciones.

CONCLUCIONES: Los menús ofertados para la modalidad complemento JM-JT, cumplen con los lineamientos establecidos por la unidad administrativa de alimentos para aprender- UapA, en su resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021 y sus anexos complementarios, así mismo cumplen con el porcentaje de aporte nutricional requerido en la resolución, como con el porcentaje de adecuación establecido por la entidad territorial que del 90% o mayor

CONCLUCION FINAL: Después de realizar el análisis y verificación correspondientes a oferta de menús especiales realizada por la **UT BGA INNOVA** se pudo evidenciar el cumplimento de las condiciones de calidad e inocuidad, así como con las condiciones nutricionales establecidas en la resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021, como con las condiciones dadas por la entidad territorial en las diferentes notas descritas en el ítem 1.15 5 Factor Técnico Adicional - Ofrecimiento adicional / menú especial **SE OTORGAN** los puntos adicionales designados para el cumplimento de esta oferta.