

NOS PERMITIMOS ENVIAR CONCEPTO TECNICO PARA PROPUESTAS

1. TAMAÑO DE LAS PORCIONES EN COCIDO

SOPAS Y CREMAS 240 A 300 CC  
CARNES, POLLO, PESCADO 90 A 120 GR (MAYOR PESO PARA POLLO)  
ARROZ COCIDO 150 GR  
PASTAS 100 GR  
YUCA 80 A 100 GR SEGUN PREPARACION  
PLATANO 70 A 100 GR SEGUN METODO DE PREPARACION  
PAPA 90 A 100 GR  
ENSALADA COCIDA 50 A 70 GR  
JUGOS 200CC 60 GR DE PULPA DE FRUTA Y 15 GR DE AZUCAR  
LEGUMINOSAS COCIDAS 90 A 100 GR

VALE LA PENA DESTACAR QUE EN PREPARACION FRITA DISMINUYE EL PESO DEL ALIMENTO

2. EVALUACION NUTRICIONAL SE TENDRA EN CUENTA QUE EL OFERENTE PRESENTE MINUTA PATRON CON ANALISIS QUIMICO Y NUTRICIONAL Y POR CADA MENU CON CALCULO EN GRAMOS Y CALORIAS PARA PROTEINAS, GRASAS Y CARBOHIDRATOS., QUE SE AJUSTE A LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DE LA POBLACION BENEFICIARIA  
ADEMAS EN ESTE ITEM SE TENDRA EN CUENTA LA VARIEDAD EN EL COLORIDO DE LOS ALIMENTOS PRESENTADOS Y LA VARIEDAD EN LAS PREPARACIONES  
SE TENDRA EN CUENTA QUE LOS MENUS TENGAN EL AVAL DE UNA PROFESIONAL EN NUTRICION CERTIFICADA POR EL SERVICIO SECCIONAL DE SALUD

3. LA EVALUACION SENSORIAL ES IMPOSIBLE TENERLA COMO PUNTAJE EN EL PLIEGO DE PROPUESTA SE CALIFICA EN LA AUDITORIA QUE LA NUTRICIONISTA DE LA UPTC REALICE A LAS CAFETERIAS

4. EVALUACION DE CONTROL DE CALIDAD Y EVALUACION DE SERVICIO ME PERMITO RECOMENDAR EXISTA UN PROTOCOLO DE DESINFECCION POR ESCRITO PARA QUE LA AUDITORIA PUEDA VERIFICAR.

Atentamente,

(ORIGINAL FIRMADO)  
COMITÉ TÉCNICO EVALUADOR