

BOLETÍN No. 33

Bogotá D.C., 23 de mayo de 2012

Exigencias técnicas en la contratación de refrigerios en 2011 y 2012 son idénticas

El componente nutricional y la calidad de refrigerios escolares se mantienen

- ***La Secretaría de Educación del Distrito (SED) ratifica que la calidad y el aporte nutricional en el suministro de refrigerios escolares, no se afectan con la modalidad de contratación a través de la Bolsa Mercantil.***

Frente a las versiones que han circulado y que señalan que el contenido nutricional de los refrigerios que entrega la Secretaría de Educación del Distrito ha variado en detrimento de la calidad de los mismos, la entidad señala que:

1. Las condiciones de calidad del refrigerio escolar –que vincula aspectos del proceso de elaboración, almacenamiento, ensamble, transporte y distribución– cumplen con lo estipulado en el Decreto 3075 de 1997. Dichas condiciones se han exigido y mantenido para el suministro de refrigerios escolares en los últimos años, **lo cual ha permitido que el programa de alimentación del Distrito sea reconocido tanto a nivel nacional como internacional.**
2. Basta comparar los requisitos de la última licitación de refrigerios, adjudicada en agosto de 2011, y la reciente adquisición realizada por intermedio de la Bolsa Mercantil de Colombia (el 3 de mayo de 2012), para ratificar que no se presentan variaciones en ningún aspecto del contenido nutricional de los refrigerios (aporte calórico, distribución porcentual de nutrientes –proteína, carbohidrato, grasa, calcio, hierro y gramaje-).

**Requisitos nutricionales (Licitación Pública 020-2011)
Anexo Técnico F (pg. 9)**

Menús	Kcal	Proteína		Grasa		Carbohidratos		Calcio	Hierro
		G	%VCT	g	%VCT	G	%VCT	mg	mg
Tipo A	480	14.4	12	15	28	72	60	180	4,5
Tipo B	540	16.2	12	17	28	81	60	210	6,5

**Requisitos nutricionales (compra por Bolsa Mercantil 2012)
Ficha Técnica de Negociación (pg. 7)**

Refrigerios	Kcal	Proteína 12 % VCT	Grasa 28% VCT	Carbohidratos 60% VCT	Calcio	Hierro
Tipo A	480	14, 4 g	15 g	72 g	180 mg	4,5 mg
Tipo B	540	16.2 g	17 g	81 g	210 mg	6,5 mg

Los 15 menús con los cuales la SED asegura estos requisitos nutricionales, fueron diseñados según la “Tabla de recomendación diaria de calorías y nutrientes para la población colombiana”, definida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y detallada a continuación:

- Cubrimiento del 30% de las recomendaciones diarias de las calorías, el cual se definió en 1.600 Kilocalorías para preescolar, primero y segundo de primaria.
- 1.800 Kilocalorías para los grados de tercero a undécimo.
- Distribución porcentual del aporte calórico establecido en proteínas (12%), grasas (28%), carbohidratos (60%).
- Cubrimiento entre el 27% y el 30% de la recomendación diaria de calcio.
- Cubrimiento del 50% de la recomendación diaria de hierro.

Estos lineamientos nutricionales han guiado a la SED en el último lustro y no se vieron modificados en el año 2012, tal como lo señala Sandra Maritza Cubillos, directora del Departamento de Nutrición y Salud Humana y directora de la Interventoría de la Universidad Nacional: *“El aporte **nutricional establecido** para este año es el mismo que históricamente se ha manejado desde que la Universidad Nacional está realizando la interventoría al suministro de alimentación escolar, desde el año 2005. Por lo tanto, no presenta diferencias tal como se puede revisar en los pliegos de condiciones de los años anteriores y lo establecido en la Ficha técnica de negociación en el ítem Aporte de Kilocalorías y nutrientes del proceso que cursa actualmente”.*

3. Es importante resaltar que el **valor nutricional de un refrigerio o menú no se puede calcular con un análisis separado de cada uno de los alimentos que lo contiene**, sino que debe hacerse con la suma de todos sus componentes. Al respecto, la SED exige el cumplimiento de estos requerimientos por cada uno de los menús mediante control y seguimiento permanentes, gracias al apoyo de la Universidad Nacional de Colombia.
4. Por lo tanto, no es posible afirmar, solo con base en una comparación por alimento y no por menú o conjunto de menús, que exista una desmejora en la calidad de los refrigerios entregados por el Distrito. El verdadero aporte nutricional lo da el refrigerio como un todo, por lo que es erróneo evaluar su impacto solo a partir de productos aislados.
5. Además de lo anterior, las características de los productos (sensoriales, marca, elaboración y formulación) que conforman cada uno de los refrigerios o menús varían de contratista a contratista, incluso de año a año. Sin embargo, el Distrito se ha asegurado de que siempre, sin excepción, cada uno de los menús se encuentre dentro de los rangos establecidos por la SED, tanto en el año 2011 como en el 2012. *“Los criterios de calidad definidos por la SED apuntan a asegurar las tres condiciones de calidad que corresponden a la nutricional, microbiológica y sensorial, exigiendo a los proveedores productos con marca, registro sanitario, con ficha técnica soportada en análisis bromatológicos y microbiológicos; además de la carta de compromiso del proveedor; criterios que son objeto de seguimiento durante la ejecución por parte de la interventoría”*, afirma Sandra Maritza Cubillos de la Universidad Nacional.
6. En consecuencia, la SED reitera que para asegurar que todas y cada una de las condiciones exigidas en términos de calidad y aporte nutricional de los refrigerios escolares sean cumplidas, la entidad cuenta con el seguimiento y supervisión permanente de la interventoría ejercida por la Universidad Nacional de Colombia, instancia que ha acompañado este proceso desde hace más de cinco años. Es así como, cualquier riesgo de incumplir los lineamientos establecidos con el fin de brindar una alimentación de calidad e impacto a los niños, niñas y jóvenes de la ciudad, será debidamente informado a la SED y acarreará las sanciones establecidas en la Ficha Técnica de Negociación.