

**JUNTA NACIONAL DE AUXILIO
ESCOLAR Y BECAS**



**APRUEBA LINEAMIENTOS, ORIENTACIONES Y
ESPECIFICACIONES DE ASPECTOS TÉCNICO –
OPERATIVOS PARA EL PROGRAMAS DE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) Y
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN DE
PÁRVULOS (PAP), EN EL MARCO DE LA
LICITACIÓN PÚBLICA 85-27-LR18, DE JUNAEB.**

RESOLUCIÓN N° 1275

SANTIAGO, 25 de junio de 2018.

VISTOS:

Lo dispuesto en la ley N° 15.720 que crea la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas; en el decreto supremo de educación N° 5.311 de 1968 que reglamenta a la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas; en el decreto ley N° 180 de 1973 que declara en receso el consejo de JUNAEB cuyas facultades otorga a su secretario general; en la ley N° 18.575 Orgánica constitucional de bases generales de la administración del estado; en la ley N° 19.880 que establece Bases de los procedimientos administrativos que rigen los actos de los órganos de la administración del estado; en el Decreto N°05 de 12 de enero de 2018, del Ministerio de Educación que designa al Secretario General de JUNAEB y en la resolución N° 1.600 de 2008 de la Contraloría General de la República, que fija normas sobre exención del trámite de toma de razón;

CONSIDERANDO:

1. Que, la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, en adelante JUNAEB, es una Corporación autónoma de derecho público, del sector educacional, responsable de desarrollar acciones destinadas a hacer efectiva la igualdad de oportunidades frente a la educación de los estudiantes en condición de vulnerabilidad socio económica;

2. Que, con este propósito, se asignan anualmente a la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, los recursos necesarios para financiar entre otros programas asistenciales, el Programa de Alimentación Escolar y Programa de Alimentación Párvulos, en adelante e indistintamente el "PAE", en virtud del cual se entregan diariamente a sus beneficiarios 4.126.645 raciones alimenticias aproximadamente;

3. Que, es necesario tener presente, que el Programa de Alimentación Escolar y de Párvulos beneficia a lactantes, párvulos, estudiantes jóvenes y adultos de nuestro sistema escolar público y subvencionado, proveyéndoles hasta cuatro comidas diarias por beneficiario, las cuales constituyen gran parte de los nutrientes necesarios para el normal crecimiento y desarrollo de una persona. Por otra parte, este programa es coherente con el deber constitucional del Estado referido a fomentar el desarrollo de la educación en todos sus niveles ya



que la alimentación entregada constituye, en muchos casos, un factor relevante para evitar la deserción escolar;

4. Que, para la entrega del servicio de alimentación escolar y de párvulos, JUNAEB desarrolla cada año un proceso de licitación pública con el objeto de seleccionar las ofertas que representen la combinación más ventajosa entre todos los beneficios del servicio por adquirir y todos sus costos asociados, presentes y futuros;

5. Que, JUNAEB requiere realizar el llamado a licitación pública ID 85-27-LR18, para contratar del servicio de suministro de raciones alimenticias para los beneficiarios de los Programas de Alimentación Escolar y Programa de Alimentación Párvulos para los años 2019, 2020, 2021 y hasta febrero de 2022, en determinadas unidades territoriales pertenecientes a las regiones de Arica y Parinacota, Tarapacá, Antofagasta, Metropolitana, Maule, Los Ríos y Los Lagos;

6. Que, para la adecuada ejecución de los servicios a contratar en virtud del procesos licitatorio señalado precedentemente, se hace indispensable contar con lineamientos, orientaciones y especificaciones de aspectos técnico – operativos, dirigidos tanto a los funcionarios de JUNAEB como a los prestadores del Programa de Alimentación Escolar y de Párvulos;

7. Que, en virtud de las consideraciones antedichas;

RESUELVO:

ARTÍCULO PRIMERO: APRUÉBASE los lineamientos, orientaciones y especificaciones para los Programas de Alimentación Escolar (PAE) y Programa de Alimentación de Párvulos (PAP), en el marco de la licitación pública 85-27-LR18, cuyo texto es el siguiente:

ORIENTACIONES PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) Y PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN DE PÁRVULOS (PAP), EN EL MARCO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA 85-27-LR18.

Título 1. Generalidades

1.1. Programas de Alimentación

Los programas de alimentación corresponden a la agrupación de los distintos tipos de raciones que, en función de su aporte nutricional, se definen para los/as beneficiarios/as de cada nivel educacional, de acuerdo al tipo de actividad que se realice y al tiempo de permanencia en el establecimiento respectivo.

Los programas de alimentación podrán ser regulares o eventuales, según los siguientes criterios:

Programas Regulares: Son aquellos en que los distintos tipos de raciones contratadas deberán suministrarse todos los días en los establecimientos educacionales adscritos al PAE, y de manera permanente dentro del año lectivo, ya que están asociadas al desarrollo de la jornada escolar regular.



En esta categoría se consideran los servicios de régimen regular para los niveles de transición (NT1 y NT2), básica, media, adultos y hogares estudiantiles.

Los Hogares Estudiantiles corresponderán a establecimientos con régimen de internación administrados por JUNAEB, en los que residen alumnos vulnerables, quienes mediante esta posibilidad pueden continuar sus estudios.

Las características de la alimentación que se entrega en estos programas se encuentran descritas en el anexo N° 28 de las respectivas bases de licitación, denominado "Estructuras Alimentarias para los Programas Regulares y Eventuales JUNAEB".

Por otra parte, dentro de los programas regulares se considera a aquellos alumnos que requieren modificaciones de consistencia en su alimentación por presentar problemas de deglución y aquellos que han sido diagnosticados con enfermedad celiaca y estudian en establecimientos educacionales adscritos al Programa de Alimentación. Dichos alumnos recibirán los servicios de desayuno u once y almuerzo adecuados a sus patologías, de manera de apoyar a las familias, poniendo a su disposición alimentos que podrán contribuir a mantenerlos en el sistema educacional.

Las características de la alimentación que se entrega en estos casos, se encuentran descritas en el anexo n° 29, denominado "Protocolo de Atención a Estudiantes con Enfermedad Celiaca PAE" y en el anexo n° 30, denominado "Protocolo para la Atención de Estudiantes con Requerimiento de Régimen Papilla".

Programas Eventuales: Corresponden a las raciones de alimentación que deberán ser suministradas en actividades ocasionales o estacionales. Estas pueden ser desarrolladas dentro o fuera de la jornada escolar regular, durante el año lectivo, tales como programas de refuerzo educativo, de re-escolarización, programas extraescolares, y otros. Por otra parte, están aquellas asociadas a programas recreativos, las que se desarrollan principalmente en períodos de vacaciones y/o fines de semana, tales como escuelas de vacaciones, colonias escolares, campamentos, trabajos voluntarios y otros.

Los programas eventuales pueden realizarse en los establecimientos educacionales adscritos al PAE regular, o en otros recintos que cuenten con la infraestructura y equipamiento necesario para la entrega del servicio.

Las características de la alimentación que se entrega en estos programas se encuentran descritas en el anexo N° 28 de las respectivas bases de licitación, denominado "Estructuras Alimentarias para los Programas Regulares y Eventuales Junaeb".

Se consideran también en esta categoría las raciones entregadas en situación de contingencia y/o emergencia. Las características de la alimentación en estos casos, se encuentran establecidas en el subtítulo 3.9 de las respectivas bases de licitación, denominado "Sistemas de servicio de Alimentación en contingencias y emergencias".

Los programas de alimentación se ejecutarán cada año, según el calendario escolar y sus modificaciones, de acuerdo a lo que fijen las Secretarías Regionales Ministeriales de Educación correspondientes, a las directrices dadas por JUNAEB, y a lo que se indica en el subtítulo "Horarios



referenciales de servicio”, del título 3 “Requisitos operativos del Programa de Alimentación Escolar” del señalado pliego de condiciones.

1.2. Actores del Programa de Alimentación Escolar

Para la atención de los programas de alimentación de JUNAEB, se han definido los siguientes actores participantes del proceso y sus roles, según se describe en la tabla siguiente:

ACTOR	DESCRIPCIÓN
Estudiante beneficiario/a del PAE	<p>Son los/as niños/as, jóvenes y adultos que reciben alimentación, de acuerdo a los criterios de focalización definidos por JUNAEB.</p> <p>Realiza el retiro de las bandejas con las preparaciones desde la línea de servicio.</p>
Encargado/a del Programa de Alimentación en el establecimiento educacional	<p>Es el/la docente u otro/a funcionario/a o trabajador/a de un determinado establecimiento educacional, encargado/a del registro diario del comportamiento del servicio a través de la certificación del mismo, y de la coordinación de acciones operativas necesarias para la entrega del PAE al interior del establecimiento.</p> <p>Es el/la responsable de informar a JUNAEB regional las situaciones que afecten la calidad de la atención de los/as estudiantes en los establecimientos. La sola declaración de este encargado a través de los medios que JUNAEB determine, bastará para acreditar los hechos que darán lugar al pago de raciones, la aplicación de sanciones y/o multas.</p>
Director/a del establecimiento educacional	<p>Es quien dirige la administración del establecimiento educacional y es responsable ante JUNAEB de la gestión del PAE al interior del mismo, así como de la información que se entregue a través de la certificación de raciones.</p> <p>Podrá designar al/la encargado/a del programa de alimentación en su establecimiento.</p>
Sostenedor/a del establecimiento educacional	<p>Es la persona jurídica de derecho público o de derecho privado, representante legal y administrador de entidades sostenedoras, cuya responsabilidad es disponer la infraestructura necesaria para que se entregue el servicio de alimentación, de acuerdo a lo dispuesto por la Seremi de Salud.</p> <p>Se distinguen las siguientes categorías de sostenedores:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sostenedor de colegios Municipalizados Sostenedor de colegios Particulares Subvencionados Servicios locales de Educación Pública
Supervisor/a JUNAEB	<p>Es el/la funcionario/a de JUNAEB encargado/a de controlar la entrega del Programa de alimentación en el establecimiento velando por el cumplimiento de las normas técnicas, operativas y administrativas que regulan el PAE.</p> <p>Pertenece a la Dirección regional de JUNAEB respectiva.</p>
Encargado/a Regional PAE	<p>Es el/la encargado/a de la gestión operativa del PAE en cada región, para lo cual debe planificar y monitorear la correcta ejecución del programa en términos programáticos, técnicos y presupuestarios.</p> <p>Es además responsable de la coordinación que para estos efectos se requiera con la empresa prestadora, sostenedor y red colaboradora.</p>
Director/a Regional JUNAEB	<p>Es el/la responsable integral de la gestión regional del PAE durante todo el contrato, velando por que cada uno de los actores cumpla con las funciones</p>

ACTOR	DESCRIPCIÓN
	asignadas, coordinando acciones que tengan como objetivo resolver cualquier situación que perturbe el normal desarrollo del programa en la región. Además, es la contraparte institucional responsable de JUNAEB frente a la empresa prestadora en la región.
Departamento de Alimentación Nacional de JUNAEB	Es el departamento responsable del diseño y gestión integral del PAE, elaborando bases de licitación, manuales e instrucciones de trabajo. Monitorea la gestión de las empresas con el fin de detectar desviaciones, generar datos y acciones, que permitan evaluar y mejorar en forma periódica su desempeño en el Programa. Coordina, apoya y supervisa la gestión de las Direcciones regionales. Sirve de contraparte con la red colaboradora a nivel nacional, que tienen relación con la entrega del Programa.
Personal de Área de gastronomía (sólo Junaeb)	Es el técnico gastronómico asignado a establecimientos con más de 750 raciones de almuerzo. Debe cumplir con las labores de un jefe de cocina, siendo responsable de todo el proceso productivo del servicio de alimentación al cual está asignado.
Manipulador/a de alimentos:	Es el trabajador/a contratado/a por la empresa prestadora para la elaboración y entrega de la alimentación en los establecimientos. Además, es responsable de la administración y resguardo de los alimentos e insumos de propiedad de la empresa que se almacenan en los establecimientos educacionales.
Supervisor/a de Empresa prestadora en Establecimiento(s)	Es el/la profesional o técnico contratado/a por la empresa prestadora, responsable de supervisar, capacitar, corregir y evaluar el desempeño del personal manipulador, velando por la correcta operatividad del programa dentro del servicio de alimentación, lo que incluye el abastecimiento de materias primas, implementación del equipamiento, mobiliario y utensilios. Debe aplicar actas de supervisión, y coordinarse con el/la encargado/a del PAE/Director/sostenedor/a en los establecimientos adscritos al Programa.
Empresa prestadora del PAE	Es la persona natural o jurídica que suscribe un contrato con JUNAEB para proveer el servicio de suministro de raciones de alimentación del Programa. Debe cumplir con las exigencias establecidas en las respectivas bases de licitación y su respectivo contrato. Las empresas prestadoras a través de su personal manipulador deberán planificar, preparar, recibir y entregar las raciones alimenticias directamente a los/as estudiantes beneficiarios/as en el comedor del establecimiento educacional.
Laboratorios de control en los establecimientos	Son prestadores de servicios contratados por JUNAEB para analizar la calidad nutricional de la ración servida, de productos, materias primas, preparaciones y superficies en los servicios contratados a las empresas prestadoras, en establecimientos educacionales, bodegas, transporte y/o plantas de elaboración.
Agente de control del PAE	Se denomina en forma genérica a todos los actores internos y/o externos provenientes de instituciones del Estado (Contraloría General de la República, inspectores de Subvenciones, u otros), o contratados para esos fines por JUNAEB, que pueden realizar el levantamiento y notificación de situaciones

ACTOR	DESCRIPCIÓN
	que afecten la calidad de la alimentación y de la atención que deben recibir los estudiantes y que corresponde a JUNAEB resolver.

El servicio de alimentación que entrega JUNAEB a los estudiantes a través de los prestadores, debe cumplir con los requisitos alimentarios, nutricionales y de inocuidad establecidos en el presente título.

1.3. Plan contra la Obesidad Estudiantil de JUNAEB “Contrapeso”

Como parte de su historia, JUNAEB contribuyó significativamente a la reducción de la desnutrición infantil en el país, especialmente con el Programa de Alimentación Escolar, siendo referente a nivel internacional. En la actualidad, fruto de una serie de factores que modificaron el comportamiento de la población, Chile enfrenta un nuevo desafío de salud pública con datos alarmantes de prevalencia de obesidad.

Datos del Mapa Nutricional de JUNAEB arrojan cifras preocupantes de sobrepeso y obesidad en estudiantes de pre-kínder, kínder, primero básico y primero medio¹. El permanente incremento de estas cifras con el impacto negativo que tiene para la calidad de vida y el desempeño escolar, no pueden quedar indiferentes al rol de las instituciones.

En este escenario, JUNAEB ha decidido ser parte de la solución, para lo cual ha diseñado una política institucional materializada en el “Plan contra la Obesidad Estudiantil – Contrapeso” y de esta manera, creando sinergia pública y privada, contribuir con el Estado de Chile en la reducción de la obesidad.

El Plan Contrapeso ha sido concebido a través de la integración, adecuación y rearticulación de la oferta programática institucional en una intervención planificada, conocida y articulada con todos los integrantes de la comunidad escolar de cada establecimiento educacional, padres y apoderados, profesores, estudiantes y prestadores de servicios de alimentación para el caso específico del PAE, definiendo una estrategia para el cambio de comportamiento de la población estudiantil, siendo parte

Para que este plan contra la obesidad logre sus objetivos y metas en beneficio de los estudiantes, es estrictamente necesario que exista una integración de esfuerzos bajo reglas claras que permitan alcanzar resultados superiores.

Por lo expuesto, las Bases de Licitación ID 85-27-LR18 incorporan un enfoque basado en componentes nutricionales de alimentación saludable, equilibrada y prioritariamente natural, además de acciones que contribuyen al plan, potenciando el consumo y aceptabilidad de las preparaciones por parte de los estudiantes. Dentro de éstas, se encuentran:

- Aumento en la frecuencia de entrega de verduras en ensalada dentro del servicio de almuerzo del programa.
- Trabajo del personal gastronómico de acuerdo a lineamientos de JUNAEB, con el objetivo de mejorar las características culinarias de las preparaciones, acompañando en su labor al personal manipulador.

¹ JUNAEB (2017) Mapa Nutricional. Disponible en <http://www.JUNAEB.cl/mapa-nutricional>



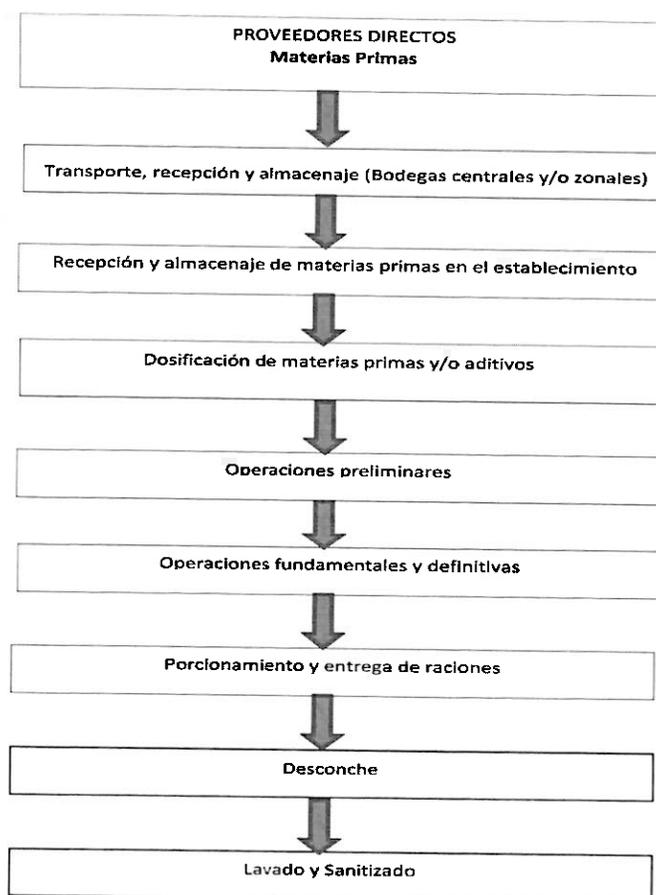
- Rediseño de directrices metodológicas e instrumentos para evaluación de aceptabilidad y participación de profesionales nutricionistas del prestador con foco en mejorar este aspecto.

Título 2. Requisitos Nutricionales y Alimentarios del Programa de Alimentación Escolar

2.1. Requisitos Alimentarios

2.1.1. Sistemas de Servicio de Alimentación

Figura N° 1. Flujograma de etapas del Sistema de Servicio de Alimentación Colectiva Convencional.



a) **Transporte y almacenamiento de materias primas:** Las Materias primas serán transportadas desde los proveedores directos a las bodegas centrales y/o zonales de los oferentes prestadoras, donde éstas deberán realizar el control de calidad definido por la empresa y de acuerdo a lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) al momento de la recepción y almacenamiento. El transporte se deberá realizar en camiones con el equipamiento adecuado para la mantención de la cadena de frío si la característica de la materia prima lo requiere, según lo descrito en el RSA.

b) **Recepción y almacenamiento de materias primas:** La recepción se realizará en los establecimientos desde las bodegas centrales o zonales, almacenándolas a temperatura ambiente, equipos de refrigeración o congelación según corresponda, lo que se define por las características del producto, debiendo ejecutarse el procedimiento de control a la recepción y almacenamiento definido por la empresa y de acuerdo a lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

c) **Dosificación de Materias Primas:** Aquella labor que se realiza en el área de cocina del establecimiento educacional, que involucra determinar la cantidad de cada materia prima que será necesaria para cada preparación a elaborar, según Manual de Operación y número de raciones a preparar.

d) **Operaciones preliminares:** Las operaciones preliminares son aquellas realizadas en la zona de cocina del servicio de alimentación, donde se efectúan las primeras acciones de manipulación, como: limpieza, corte, deshojado, entre otros. Deben realizarse en área separadas según sea materia prima de origen cárnico, vegetal o frutas, entre otros.

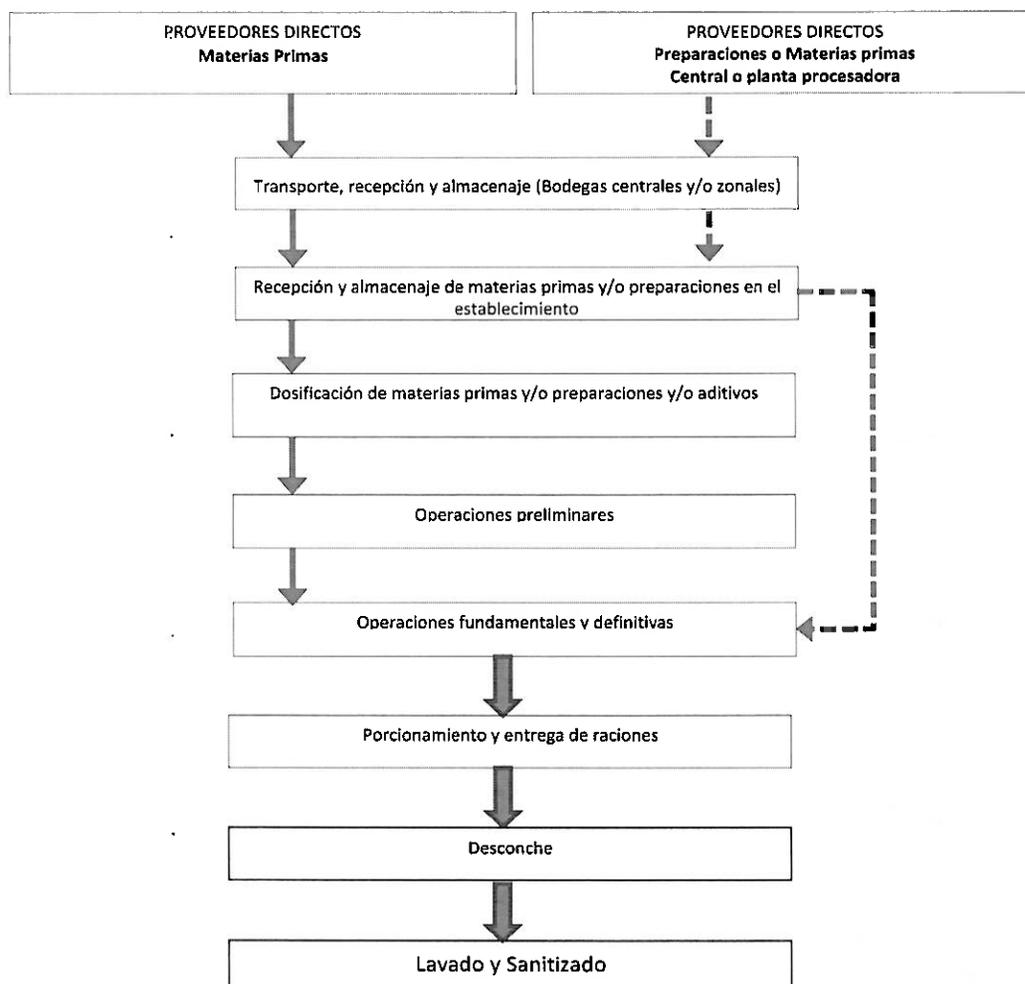
e) **Operaciones fundamentales y definitivas:** Las operaciones fundamentales y definitivas son realizadas en zona de cocina del servicio de alimentación, destinada a procesos que producen cambios, como: cocción, cambios de consistencia, mezclas, sazones, entre otras. Opera para preparaciones en frío o por calor.

f) **Porcionamiento y entrega:** Etapa realizada en zona de cocina del servicio de alimentación destinada al porcionamiento, montaje, presentación de las preparaciones en las bandejas y posterior entrega.

g) **Desconche:** Etapa realizada en la zona identificada para esta etapa del proceso, que consiste en la separación y eliminación total de los residuos orgánicos de las bandejas y utensilios.

h) **Lavado y Sanitizado:** Etapa realizada en el lugar destinado al lavado y sanitizado de materiales, vajilla, utensilios y equipamientos, ejecutando pre enjuague, lavado, enjuague y sanitizado cuando corresponda.

Figura N° 2. Flujograma de etapas del Sistema de Servicio de Alimentación Mixto.



a) Transporte, recepción y almacenaje (bodegas centrales y/o zonales) de materias primas:

Las Materias primas serán transportadas desde los proveedores directos a las bodegas centrales, zonales de los oferentes prestadoras o de los establecimientos, donde éstas deberán realizar el control de calidad definido por las mismas y de acuerdo a lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) al momento de la recepción y almacenamiento. El transporte se deberá realizar en camiones con el equipamiento adecuado para la mantención de la cadena de frío si la característica de la materia prima lo requiere, según lo descrito en el RSA.

b) Recepción y almacenaje de materias primas y/o preparaciones en el establecimiento:

La recepción se realizará en los establecimientos educacionales, desde las bodegas centrales o zonales, almacenando a temperatura ambiente, equipos de refrigeración o congelación según corresponda, lo que se define por las características del producto, debiendo realizarse procedimiento de control a la recepción definido por la empresa y de acuerdo a lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, asimismo para el almacenamiento.

c) Dosificación de Materias Primas y/o preparaciones y/o aditivos:

Aquella labor realizada en el área de cocina del establecimiento educacional, que involucra determinar la cantidad de cada materia prima que será necesaria para cada preparación a elaborar, según Manual de Operación y número de raciones a preparar.

d) Operaciones preliminares:

Las operaciones preliminares son aquellas realizadas en la zona de cocina del servicio de alimentación, donde se efectúan las primeras acciones de manipulación, como: limpieza, corte, deshojado, entre otros. Deben realizarse en área separadas según sea materia prima de origen cárnico, vegetal o frutas, entre otros.

e) Operaciones fundamentales y definitivas:

Las operaciones fundamentales y definitivas están destinada a procesos que producen cambios, como: retermalización, cambios de consistencia, mezclas, sazones, temperaturas, entre otras. Opera para preparaciones en frío o por calor; son realizadas en zona de producción o elaboración de una central de alimentación o planta elaboradora combinada con preparaciones del sistema convencional elaboradas en las cocinas de los establecimientos educacionales.

f) Porcionamiento y entrega de servicios y/o raciones:

Etapa realizada en zona de cocina del servicio de alimentación destinada al porcionamiento, montaje, presentación de las preparaciones en las bandejas y posterior entrega.

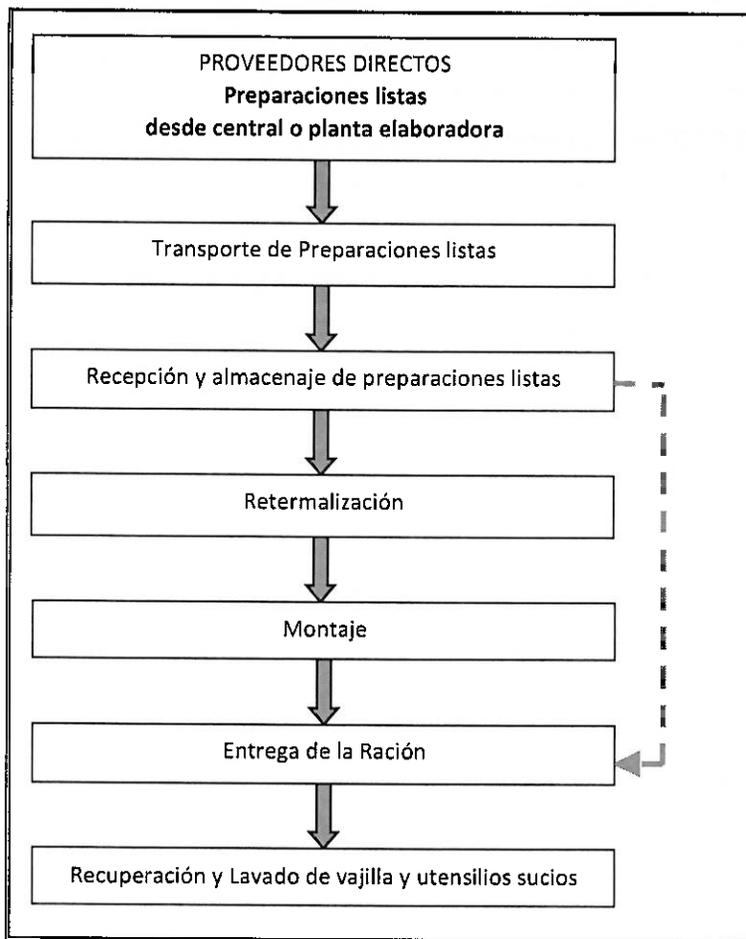
g) Desconche:

Etapa realizada en la zona identificada para esta etapa del proceso, que consiste en la separación y eliminación total de los residuos orgánicos de las bandejas y utensilios.

h) Lavado y Sanitizado:

Etapa realizada en el lugar destinado al lavado y sanitizado de materiales, vajilla, utensilios y equipamientos, ejecutando pre enjuague, lavado, enjuague y sanitizado cuando corresponda.

Figura N° 3. Flujograma de etapas del Sistema de Servicio de Alimentación Centralizado



a) **Transporte de preparaciones listas:** Las preparaciones serán transportadas desde los proveedores directos (central o planta elaboradora) a las bodegas centrales, zonales de los prestadores o de los establecimientos, donde éstas deberán realizar el control de calidad definido por las mismas y de acuerdo a lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos al momento de la recepción y almacenamiento. El transporte se deberá realizar en camiones con el equipamiento adecuado para la mantención de la temperatura de la preparación según lo requiera la preparación, de acuerdo lo establecido en el RSA actualizado y vigente.

b) **Recepción y almacenaje de preparaciones listas en el establecimiento:** La recepción se realizará en los establecimientos educacionales, desde la bodega central o zonal del prestador, o de una central o planta elaboradora, almacenando las preparaciones a la temperatura correspondiente según la lo requiera cada preparación o producto, debiendo realizarse un procedimiento de control a la recepción definido por la empresa y de acuerdo a lo establecido en el RSA actualizado y vigente.

c) **Retermalización:** Consiste en calentar los alimentos mediante horno convencional, microondas o baño maría hasta llegar a la temperatura de consumo, la cual debe cumplir con lo establecido en el RSA actualizado y vigente. Debiendo el prestador realizar los controles de calidad que correspondan a esta operación.

d) **Montaje:** Consiste en la preparación o montaje de cada una de las preparaciones y productos en la bandeja, quedando lista para ser recepcionadas por los estudiantes.

e) **Entrega de la ración:** Etapa realizada en zona de cocina del servicio de alimentación destinada entregar la bandeja lista al estudiante, con todos los constituyentes del servicio que corresponda.

f) Recuperación, lavado de vajilla y utensilios sucios, y sanitizado: Etapa realizada en la zona identificada para esta etapa del proceso, que consiste en la separación y eliminación total de los residuos orgánicos de las bandejas y utensilios, disponiéndola en los recipiente destinados para este proceso, para su transporte a la central o planta elaboradora. La etapa de lavado de vajilla y utensilios, y sanitizado es una operación realizada en la central o planta elaboradora.

2.1.2 Requisitos de las Materias Primas, Productos y Preparaciones

Método para calcular los azúcares libres sobre la base del total de azúcares declarados en los envases de alimentos y bebidas

Para el registro de azúcares libres en las tablas de composición de alimentos (TCA) y cuadros de información de las programaciones de minutas mensuales (cuadros 2 y 3), la empresa deberá obtener la información de sus proveedores. En su defecto, estará permitido de forma excepcional durante el primer año de contrato, utilizar el método para calcular los azúcares libres sobre la base del total de azúcares declarados en los envases de alimentos y bebidas propuesto por panel de expertos en el Modelo de Perfil de Nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) que se señala en el cuadro a continuación; para los años siguientes, la información debe provenir directamente de las fichas técnicas de cada producto.

SI EL FABRICANTE DECLARA...	ENTONCES LA CANTIDAD DE AZÚCAR LIBRES ES IGUAL A...	EJEMPLO DE PRODUCTOS
0 g. de total de azúcares.	0 g.	Pescados enlatados.
Azúcares añadidos.	Los azúcares añadidos declarados.	Cualquier producto en el cual se declaran azúcares añadidos.
El total de azúcares y el producto forma parte de un grupo de alimentos que no contienen azúcares naturales o que contienen una cantidad mínima	El total de azúcares declarados	Bebidas gaseosas comunes, bebidas para deportistas, galletas dulces, cereales para el desayuno, chocolate y galletas saladas y dulces
El total de azúcares y el producto es yogur o leche, con azúcares en la lista de ingredientes	50% del total de azúcares declarados	Leche o yogur con aromatizantes
El total de azúcares y el producto es una fruta procesada con azúcares en la lista de ingredientes	50% del total de azúcares declarados	Fruta en almíbar
El total de azúcares y el producto tiene leche o fruta en la lista de ingredientes	75% del total de azúcares declarados	Barra de cereales con fruta

Título 3. Aspectos Operativos del Programa de Alimentación Escolar

3.1. Manual de Operación y Manual de Recetas del PAE

Los contenidos mínimos exigidos del Manual de Operación y Recetas son los siguientes:

Contenido del Manual de Operación

Este manual deberá contener los siguientes temas como mínimo:



- Normas generales de funcionamiento, cumpliendo con la normativa sanitaria, en relación al flujo de personal y de materias primas.
- Funciones del personal manipulador.
- Buenas Prácticas de Fabricación o Manufactura (art. 69 del RSA).
- Procedimientos Operacionales Estandarizados (POE) y Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES).
- Procedimiento de lavados de manos.
- Normas y procedimientos de higiene de los recintos de cocina, bodega, y patio de servicio (art. 62, 63 y 64 del RSA).
- Procedimientos o prácticas para uso eficiente del agua, de la energía y de los equipos (eléctricos y a gas).
- Plan de tratamiento de residuos o basura: segregación, reutilización, reciclaje y/o recuperación (En caso que la empresa cuente con una oferta con un Sistema de Tratamiento de Residuos puede citar el documento correspondiente y anexarlo al Manual).
- La tapa del Manual de incluir: Logos de JUNAEB y del prestador, período de vigencia y año de edición y código de licitación.

Se debe considerar sólo un ejemplar de este Manual por cada establecimiento educacional.

Contenido del Manual de Recetas o Libro de Recetas

Este Manual debe contener las técnicas y procedimientos culinarios de las recetas de cada preparación presentada por la empresa prestadora durante el proceso de licitación y que corresponden al conjunto de preparaciones que la empresa declara que utilizará durante la vigencia del contrato este documento deberá considerar lo siguiente:

- Glosario técnico que explique en detalle los conceptos, cortes, técnicas, entre otros que estime necesario.
- Descripción paso a paso de cada receta, la que idealmente debió haber sido probada con supervisión del personal gastronómico, antes de ser plasmada en el Manual. La descripción paso a paso debe incluir los siguientes detalles: materias primas, procesos de limpieza, cortes, técnicas de cocción, tiempo y temperaturas de cocción, utensilios y material de cocina a utilizar entre otros, todo ello expresado de modo claro, didáctico, de fácil comprensión y en el orden en que debe realizarse la receta, incluyendo su mantención una vez terminado el proceso de cocción, para su correcta conservación hasta el momento del servicio. De preferencia utilizar fotografía o dibujos donde se reflejen con claridad las descripciones que requieren destacarse dentro del proceso de elaboración.
- Debe incluir además recomendaciones para un correcto resultado, por ejemplo, si se trata de una preparación que cambia sus características, ejemplo: consistencia, si se mantiene un rato prolongado en el fondo, como la pasta, deberá darse una recomendación con indicaciones claras que eviten esta situación y aseguren un correcto servicio.
- Tablas de dosificación de materias primas (pesos netos y brutos para alimentos perecibles).
- Cantidades en gramos y volúmenes a servir por preparación. En preparaciones líquidas declarar el volumen y gramaje asociado.
- Porciones a servir, asociadas a elementos porcionadores o equivalentes a unidades de medición casera representativas. Incorporar fotografías de cada preparación o receta terminada, donde se constate el diseño original de la presentación y características de cada una de ellas.
- Especificaciones de temperaturas cocción, retermalización y mantención de preparaciones calientes, según corresponda.
- Descripción de la presentación de cada preparación en la bandeja del servicio de almuerzo y porciones solidas del servicio de desayuno, apoyadas por fotografías a color de cada preparación.

- Listado de vajilla, utensilios y equipamiento.
- Logos de JUNAEB y del prestador en la tapa del Manual.
- Período de vigencia y año de edición en la tapa del Manual de Operación y Preparación.
- Código de licitación.

El prestador deberá resguardar el respectivo balance de materiales para el cumplimiento de la estructura alimentaria cuando se planifique y se haga operativa la programación en un establecimiento educacional con más de un programa o nivel.

El Manual de Recetas debe ser coincidente con los gramajes del cuadro 3 aprobado; este material será revisado con la finalidad de verificar que los contenidos mínimos exigidos se encuentren desarrollados en éste.

La revisión de ambos Manuales, será efectuada por Departamento de Alimentación Escolar (DAE) de la Dirección Nacional y/o Direcciones Regionales respectivas de JUNAEB. El plazo de revisión por parte de JUNAEB será de 10 días hábiles contados desde el día posterior a la recepción de dichos documentos en la institución. No obstante la revisión antes indicada, JUNAEB podrá seguir validando, observando y solicitando modificaciones en relación a las preparaciones gastronómicas, durante toda la vigencia del contrato.

En el caso que JUNAEB detecte inconsistencias, errores, omisiones, entre otros, se solicitará al prestador su corrección mediante correo electrónico, en el que se incluirán todas las observaciones encontradas, las que deberán corregirse en un plazo no superior a 5 días hábiles, debiendo enviar nuevamente los manuales a JUNAEB. Una vez efectuadas las correcciones solicitadas por JUNAEB y recibida la confirmación de la institución, el prestador deberá proceder a imprimir la cantidad total de manuales requerida conforme al número de establecimientos educacionales adjudicados y tipos de programas de alimentación.

Asimismo, antes del inicio de la prestación del servicio, el prestador deberá remitir a las Direcciones Regionales correspondientes, con copia al Departamento de Alimentación Escolar de la Dirección Nacional de JUNAEB, ejemplares en formato digital (pdf), en Cd, flash disk/pendrive, de los Manuales de Operación y de Recetas definitivos. No se recibirán formatos impresos. La no entrega de ambos manuales definitivos en las Direcciones Regionales antes del inicio de la prestación del servicio, será sancionada de acuerdo al título de las bases administrativas ID 85-27-LR18 denominado "De las sanciones".

Al inicio de la ejecución del servicio, todo establecimiento deberá contar con el Manual de Operación y Manual de Recetas completo y vigente, siendo responsabilidad del prestador adoptar todas las medidas necesarias para que dicho Manual sea entregado con la respectiva capacitación al personal manipulador.

Cualquier modificación posterior que sea incorporada por el prestador durante la ejecución del contrato, deberá ser informada a la Dirección Regional de JUNAEB respectiva, con copia al Departamento de Alimentación Escolar de la Dirección Nacional de JUNAEB.

El prestador deberá garantizar que el Manual de Operación y el Manual de Recetas, se encuentre completo y en buen estado además de que sea usado y aplicado por el personal en forma correcta, a través de la inducción en las buenas prácticas de manejo. El incumplimiento de lo anterior será motivo de sanción conforme al título de las bases administrativas denominado "De las sanciones".



JUNAEB aceptará incorporar tecnología en el uso de este material, por ejemplo: el prestador podrá remitir al equipo de personal manipulador de los establecimientos educacionales el archivo electrónico del Manual, dotando para ello de equipamiento de su cargo a la Unidad Productiva para el manejo de éste por parte del personal.

El Manual de Operación y el Manual de Recetas deberán ser actualizados cuando:

- Presente deterioro por su uso (hojas sueltas, incompleto, con manchas, ilegible, etc.).
- Se incorporen modificaciones en preparaciones y/o alimentos.

Por otra parte, en cada recinto de cocina además de los Manuales de Operación y de Recetas, deberá disponer de:

- “Diagrama de Flujo de los Procesos del Servicio de Alimentación”, que se presente como parte del material de apoyo para optimizar el resultado de la actividad de manipulación. Este material debe ser reemplazado cuando presente deterioros que impida el cumplimiento de su objetivo.
- Listado de equipamiento de cocina y de los elementos y materiales que resguarden la seguridad del personal manipulador dentro del servicio de alimentación en el establecimiento educacional, según lo establecido en las respectivas bases de licitación.

JUNAEB se reserva el derecho de solicitar modificaciones al contenido del Manual de Operación y Manual de Recetas, durante el transcurso del contrato. Asimismo el equipo técnico gastronómico del prestador, deberá monitorear sistemáticamente la aplicación y uso de este material, con la finalidad de pesquisar oportunidades de mejora de la calidad culinaria de la alimentación.

3.2. Infraestructura y Requerimientos de Activos Fijos para la Prestación del Servicio

Infraestructura, mobiliario, equipamiento, elementos y/o aparatos para la prestación del servicio

a. Infraestructura de Responsabilidad del Sostenedor de Establecimiento Educacional

Al inicio de la licitación, JUNAEB Dirección Regional informará, a través de carta al sostenedor de los establecimientos educacionales, sus responsabilidades respecto al funcionamiento del programa de alimentación escolar.

La responsabilidad del sostenedor del establecimiento educacional será poner a disposición del programa de alimentación escolar lo siguiente:

a.1 Infraestructura y Recintos: el sostenedor deberá asegurar la disposición de todos los recintos en los cuales se produzcan, elaboren, preserven, almacenen, distribuyan, expendan y consuman las raciones alimenticias del Programa a través del servicio que entregue el prestador, considerando todas las áreas del servicio de alimentación (cocina, bodega y patio de servicio) y de un recinto de comedor para el consumo de la alimentación por los estudiantes.

a.2 Instalaciones de Servicios Básicos: el sostenedor debe asegurar la disposición de los servicios básicos necesarios para que se produzcan, elaboren, preserven, almacenen, distribuyan, expendan

y consuman las raciones alimenticias del Programa a través del servicio que entregue el prestador, considerando:

- **Suministro de agua** apta para el consumo humano en el recinto de cocina, que provenga del sistema de red de agua potable o en su defecto de pozo, noria, etc., fiscalizado y autorizado por la SEREMI de Salud respectiva. La calidad de potabilización del agua en el área rural es de responsabilidad del sostenedor del establecimiento educacional. También es responsable de las respectivas instalaciones y conexiones del sistema de agua disponible hasta los recintos del servicio de alimentación. El sostenedor debe cumplir con lo establecido en el art. 27 del RSA.
- **Suministro de electricidad** que provenga de la red pública o privada, como también de las respectivas instalaciones y conexiones hasta los recintos del servicio de alimentación destinados para el PAE (cuando exista red de suministro de electricidad). El suministro de electricidad deberá estar disponible de forma continua todos los días de la semana, incluyendo sábados, domingos y festivos, con el fin de asegurar el funcionamiento de la línea de frío que mantienen los alimentos almacenados en los recintos del servicio de alimentación del establecimiento respectivo señalada en la letra a de este punto. La mencionada instalación eléctrica debe cumplir con la normativa vigente emitida por la Superintendencia de Electricidad y Combustible (SEC), la cual en uso de sus atribuciones, podrá controlar las mencionadas instalaciones.
- **Instalación y conexión de la red de suministro de combustibles** a los recintos del servicio de alimentación, por medio de sistemas de abastecimiento por gas de cañería o estanques de gas, los cuales deben estar protegidos, o de cilindros de gas de hasta 45 Kg, estos últimos deben estar dispuestos en casetas externas al recinto de cocina. La mencionada instalación de red de suministro de combustible debe cumplir con la normativa vigente emitida por la Superintendencia de Electricidad y Combustible (SEC), la cual en uso de sus atribuciones, podrá controlar las mencionadas instalaciones.
- **Instalación de alcantarillado y/o evacuación de aguas servidas**, conectado al sistema público de alcantarillado y/o al disponible e implementado por el sostenedor, que asegure el cumplimiento de lo señalado en el art. 31 del RSA.
- **Traslado y retiro de basuras**, desde el patio de servicio al lugar de destino final para disposición final o eliminación de los desechos desde el establecimiento educacional a través del sistema de recolección de basuras público o particular que disponga el sostenedor, con el fin de asegurar el cumplimiento de lo señalado en el art. 36 del RSA. La frecuencia y modalidad de extracción de la basura generada por el servicio de alimentación, dependerá del sistema o mecanismo definido por el Municipio para el sector donde se encuentre ubicado el establecimiento.

a.3. Recinto de comedor: espacio destinado para que los estudiantes hagan uso de la alimentación, el que contará con las condiciones adecuadas que permitan que estos consuman su alimentación debidamente sentados (un asiento por estudiante según turno) y en un tiempo razonable, es decir que le permita consumir al estudiante su alimentación a un ritmo normal.

Para el recinto de comedor, se deberá disponer de mallas mosquiteras en todas las ventanas y brazo mecánicos en puertas si es que estas no permanecen cerradas, además la luminaria deberá encontrarse protegida contra roturas de los tubos o ampollitas.

Siendo el momento de la alimentación también una instancia educativa donde se socializa con los compañeros, se pueden enseñar hábitos de comportamiento o urbanidad, incorporar hábitos saludables a través de la alimentación del PAE, entre otros, por tanto, este espacio resulta clave dentro del programa y es importante que sea utilizado exclusivamente como comedor o sea una sala multiuso o multipropósito.

a.4. Requisitos y Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas:

El Sostenedor será responsable de realizar las gestiones para la tramitación y obtención de los siguientes documentos y autorizaciones:

- Reconocimiento oficial del establecimiento y los niveles que en él operan.
- Resolución Sanitaria del servicio de alimentación
- Sello verde certificación SEC de las instalaciones de gas del servicio de alimentación

Además debe realizar los trabajos que involucren cambios estructurales de infraestructura relacionados con aberturas para instalaciones de ductos de extracción y/o ventilación de las áreas de proceso de elaboración del servicio de alimentación, tales como: aberturas para ductos de calefón, ductos para campana y/o de extractores de aire/vapor/olores/calor que se requieran por indicación de las respectivas bases de licitación o por las que indique la SEREMI de Salud respectiva, para dar cumplimiento a lo establecido en el art. 35 del RSA.

Por otra parte, deben realizar los cambios estructurales y/o ampliaciones que permitan mejorar las condiciones de planta, flujos de proceso, capacidades de almacenamiento y comedor, entre otros, que mejoren el servicio de alimentación, considerando la complejidad y características de las preparaciones y volumen a producir según raciones asignadas y/o beneficiarios del establecimiento, todas estas acciones deben estar informadas y coordinadas con JUNAEB.

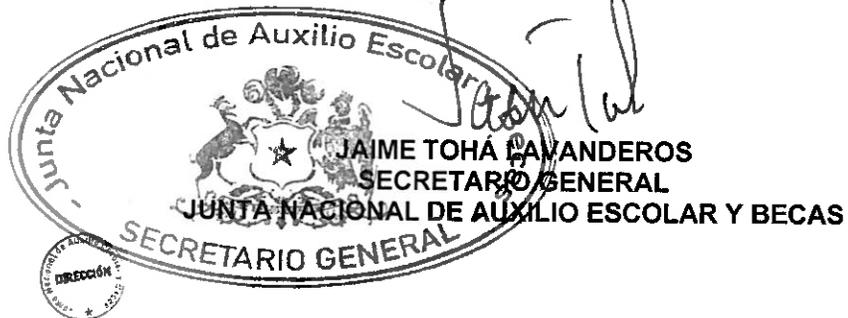
En caso de que el establecimiento educacional no cuente con los recursos económicos, tiempo y/o aprobación legal o administrativa para efectuar los trabajos señalados anteriormente, el sostenedor deberá declararlo formalmente a JUNAEB Dirección Regional, quienes deberán establecer los mecanismos de acuerdo, compromiso y autorización que permitan efectuar los trabajos por parte del prestador, considerando las responsabilidades del pago final del costo involucrado y plazos de ejecución de los trabajos.

Los recintos de cocina, bodega y patio de servicio son de uso exclusivo del PAE, no pudiendo ser utilizados con otros fines, a menos que se cuente con la autorización de JUNAEB y la empresa Prestadora.

En el patio de servicio que se utilice para el servicio de alimentación, el sostenedor no debe disponer desechos o basuras provenientes de otros lugares del establecimiento educacional en los contenedores dispuestos por el prestador para las basuras y desechos del servicio de alimentación, con la finalidad de evitar cualquier tipo de contaminación cruzada u otro foco de contaminación.

ARTÍCULO SEGUNDO: PUBLÍQUESE el presente acto administrativo en la intranet de JUNAEB.

ANÓTESE Y ARCHÍVESE.



Handwritten initials
FLL/JOG/ALV

Distribución:

1. Gabinete Dirección Nacional
2. Departamento Alimentación Escolar
3. Departamento Administración y Finanzas
4. Departamento Procesos de Compras y Licitaciones
5. Departamento Jurídico
6. Oficina de Partes