



**APRUEBA ESTRUCTURA ALIMENTARIA REGULAR  
PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN  
ESCOLAR PARA LA LICITACIÓN ID N°85-18-LR20.**

**RESOLUCIÓN EXENTA N°2504**

**SANTIAGO, 13 de octubre del 2020.**

**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 el receso del consejo de JUNAEB cuyas facultades otorga a su secretario general; en la Resolución 70 de 2020, que aprueba las bases administrativas y técnicas y anexos para la contratación del servicio de suministro de alimentación para los beneficiarios de los programas de alimentación escolar y el programa de alimentación de párvulos para los años 2021, 2022, 2023 y hasta febrero de 2024, correspondiente a la licitación ID 85-18-LR20; en el Decreto N°5 de 2018 del Ministerio de Educación que designa al Secretario General de JUNAEB y en las Resoluciones N°7 y N°8 de 2019 de la Contraloría General de la República, que fija las normas sobre exención del trámite de toma de razón:

**CONSIDERANDO:**

1. Que, la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, en adelante JUNAEB, en conformidad con lo establecido por el artículo 1° de su Ley Orgánica, Ley N° 15.720 de 1964 y su Reglamento, el Decreto Supremo N° 5.311 de 1968, es una Corporación Autónoma de Derecho Público, con personalidad jurídica y patrimonio propio, y está considerado como un servicio público descentralizado, según lo establecido por el D.F.L. 1-19.653 de 2000, que fijó el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N° 18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado;
2. Que la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, tiene como misión la aplicación de medidas coordinadas de asistencia social y económica a los escolares, conducentes a hacer efectiva la igualdad de oportunidades ante la educación, de conformidad a lo establecido en el artículo 1° de la ley N° 15.720;

3. Que, con este propósito, se asigna anualmente a la JUNAEB, los recursos necesarios para financiar entre otros, el Programa de Alimentación Escolar y Programa de Alimentación Párvulos, en adelante indistintamente PAE/PAP, en virtud del cual se entrega diariamente a sus beneficiarios más de 4.000.000 de servicios de alimentación;
4. Que, en este contexto por medio de la Resolución Afecta N°70 de 2020, JUNAEB aprobó las bases administrativas, técnicas y anexos de la Licitación ID 85-18-LR20, por medio de la cual se licitará el servicio de alimentación para las siguientes unidades territoriales 301, 302, 506, 508, 507, 509, 510, 511, 606, 607, 608, 806, 816, 817, 818, 819, 820, 1301, 1304, 1306, 1331, 1339, 1390, 1391, 1392, 1393, 1604, 1605, 1101, 1383, 1383, 1385, 1385, 1387, 1388, 1389, 1394, 1395, 1396, 1397, 1398 y 1399, para los años 2021, 2022, 2023 y hasta febrero de 2024;
5. Que, de conformidad a lo establecido en Apéndice N°2 de la licitación ID 85-18-LR20 es necesario especificar el tipo de alimento para cada nivel educacional, indicando gramaje requerido y la frecuencia de entrega de los mismos;
6. Que, en virtud de lo señalado en el considerando precedente, corresponde aprobar mediante el presente acto la "Estructura Alimentaria Regular", compuesta por los siguientes antecedentes: Documento Técnico Canasta PAE Celiaco; Documento Técnico Consideraciones para Estructuras Alimentarias; Documento Técnico Degustación Técnica Gastronómicas Preparaciones Lista para el Consumo; Documento Técnico Escuelas Especiales Régimen Papilla; Tabla Estructura Alimentaria Canasta PAE Celiaco; Tabla Estructura Alimentaria Hogares Indígenas; Tabla Estructura Alimentaria Escuelas Especiales Régimen Papilla; Tabla Estructura Alimentarias Programa Regular para Niveles Transición, Básica y Media; y Tabla de Estructuras Alimentarias Regular Hogares Estudiantiles y Adultos; cuyos contenidos se aprueba mediante el presente acto;
7. Que, es preciso indicar que el documento que por este acto se aprueba, forma parte de los antecedentes y documentos que los prestadores del servicio de alimentación PAE/PAP, deben observar durante la ejecución del contrato.

RESUELVO:

**ARTÍCULO PRIMERO: APRUÉBASE,** de conformidad a los fundamentos señalados en la parte considerativa del presente acto, la

“Estructura Alimentaria Regular”, compuesta por los siguientes antecedentes: Documento Técnico Canasta PAE Celiaco; Documento Técnico Consideraciones para Estructuras Alimentarias; Documento Técnico Degustación Técnica Gastronómicas Preparaciones Lista para el Consumo; Documento Técnico Escuelas Especiales Régimen Papilla; Tabla Estructura Alimentaria Canasta PAE Celiaco; Tabla Estructura Alimentaria Hogares Indígenas; Tabla Estructura Alimentaria Escuelas Especiales Régimen Papilla; Tabla Estructura Alimentarias Programa Regular para Niveles Transición, Básica y Media; y Tabla de Estructuras Alimentarias Regular Hogares Estudiantiles y Adultos; que son parte de los antecedentes para la ejecución del servicio de alimentación de la Licitación ID-85-18-LR20, cuyos textos se anexan a la presente resolución, y que forma parte integrante de ésta;

**ARTÍCULO SEGUNDO: PUBLÍQUESE,** la presente resolución una vez tramitada en el Portal Mercado Público en conjunto con los antecedentes de la Licitación Id N°85-18-LR20, y en la sección Actos y Resoluciones ubicado en el mini sitio “Gobierno Transparente”, en el portal web de JUNAEB, a objeto de dar cumplimiento con lo previsto tanto en el artículo 7° de la ley N°20.285, sobre Acceso a la Información Pública, como en el artículo 51° de su Reglamento.

**ANÓTESE, COMUNÍQUESE.**

Jaime Mario  
Tohá Lavanderos



Firmado digitalmente por Jaime Mario Tohá Lavanderos  
DN: C=CL, S=METROPOLITANA - REGION METROPOLITANA, L=Santiago, O=Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, OU=Terminos de uso en www.esign-la.com/acuerdoterceros, T=Secretario General, CN=Jaime Mario Tohá Lavanderos, E=jaime.toha@junaeb.cl  
Razón: Estoy aprobando este documento con mi firma legalmente vinculante  
Ubicación: Santiago  
Fecha: 2020-10-15 15:43:59  
Foxit Reader Versión: 10.0.0

**JAIME TOHÁ LAVANDEROS  
SECRETARIO GENERAL  
JUNTA NACIONAL DE AUXILIO ESCOLAR Y BECAS**

Alejandro Layseca Astudillo  
Palomero  
Seyena  
Molero  
2020-10-14  
15:43:59 -0300

Lorna Giovanna  
Maldonado  
González

ALA/LVG/

DISTRIBUCION:

1. Dirección Nacional
2. Departamento de Alimentación Escolar
3. Departamento Jurídico
4. Oficina de Partes.

	<b>DOCUMENTO TÉCNICO</b>	<b>Depto. de Alimentación</b> <b>Dirección Nacional</b>
	Consideraciones para las Estructuras Alimentarias <b>Licitación 85-18-LR20</b> <b>Rex 2504-2020</b>	<b>Fecha de elaboración:</b> <b>09-10-2020</b>
		<b>Página:</b> Página 1 de 20

## 1. ANTECEDENTES DEL PRESENTE DOCUMENTO TÉCNICO

De acuerdo con lo establecido en el Apéndice 2 – Servicios de Alimentación, numerales B.4: “Aspectos gastronómicos” y B.5: “Aspectos Nutricionales” de las bases de licitación 85-18-LR20, se les exigirá a los prestadores que los productos alimenticios cumplan con calidad gastronómica y nutricional solicitados en el contrato y sus apéndices, que posean un correcto diseño gastronómico de sus preparaciones y la incorporación de productos y preparaciones para la elaboración de las minutas mensuales.

En el marco de lo anterior, el presente documento técnico tiene como finalidad entregar la información requerida sobre las consideraciones en las Estructuras Alimentarias que deber tenerse en cuenta a la hora de programar las minutas, que van desde consideraciones de los servicios, sobre las estacionalidades de las estructuras, de los productos, materias primas y preparaciones, consideraciones particulares sobre productos y materias primas y consideraciones gastronómicas; las consideraciones para tener en cuenta para la entrega de las canastas y el uso de la estructura alimentaria según zona geográfica.

## 2. CONSIDERACIONES PARA LAS ESTRUCTURAS ALIMENTARIAS

Las Estructuras Alimentarias corresponden a los requerimientos de productos y preparaciones que son exigidos a los prestadores para la elaboración de las minutas mensuales en los Programas Regulares, Especiales, Eventuales y No Regulares, para cada servicio, nivel educacional y estación del año, de manera que la alimentación entregada esté acorde a la temporalidad del año y así aprovechar los productos de cada estación y ajustarse a las necesidades gastronómicas y nutricionales de nuestros beneficiarios.

El servicio de alimentación de calidad, el cual se define en el apéndice 2 y 3, se entiende y aplica de forma integral desde el diseño de las minutas hasta las preparaciones finales que llegan a los comedores escolares, considerando, por supuesto, las materias primas y productos alimenticios que las componen. Estos requerimientos se basan en las estructuras alimentarias, prestando especial atención a los aspectos gastronómicos que permitan el consumo efectivo de las preparaciones por parte de los beneficiarios y cumpliendo con los requerimientos nutricionales establecidos.

Se han definido estructuras alimentarias estacionales, las cuales se diferencian en los tipos y frecuencias de productos o materias primas y preparaciones que se incorporan dependiendo de cada estación del año (primavera, verano, otoño e invierno); exigencias que deberán ceñirse los Prestadores para planificar sus minutas mensuales. Sin perjuicio de lo anterior, JUNAEB podrá solicitar, para una o más regiones, la utilización de alguna estructura alimentaria estacional particular. Por lo mismo, la estructura alimentaria puede ser ajustadas durante la vigencia del contrato, dentro del trabajo que realice el chef de la empresa prestadora y el laboratorio gastronómico, en el contexto de la prestación de servicio.

A continuación, se presentan aquellas consideraciones exigidas por JUNAEB que deben ser cumplidas por los prestadores del PAE, las cuales involucran aspectos alimentarios presentes en los servicios, en las distintas estaciones, en los productos, preparaciones, en las canastas y en los aspectos gastronómicos, de manera de adecuarse a las exigencias de JUNAEB.

## **2.1. CONSIDERACIONES PARA LAS MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS**

A continuación, se entregan algunas especificaciones de algunas materias primas y productos a utilizar en el programa:

### Miel

La miel para utilizar en el programa debe ser miel natural, y sus equivalencias en porciones caseras aproximadas es 1 cucharadita de miel equivale a 7 gr y 1 cucharada de miel a 15 gr.

### Huevo

Se permitirá el uso de huevo deshidratado únicamente para las preparaciones de desayuno, huevo revuelto u omelette. El resto de las preparaciones del programa deberán ser elaboradas a partir de huevo en su estado natural sin ser procesado.

## Sal

Deberá utilizar “Sal de Mar”, la cual debe presentarse en formato “fino” y proveniente de pequeños productores que utilicen procesos productivos artesanales, o pequeños y medianos productores. Sólo en casos justificados y autorizados por JUNAEB, por ejemplo, por problemas de abastecimiento, se podrá utilizar sal industrial por periodos acotados de tiempo.

## Pescados

Los pescados a utilizar en los Programas de Alimentación Escolar deben ser preferentemente de origen nacional. Los tipos de producto de pescado que se están impulsando en el programa son productos o preparaciones que tengan una buena aceptabilidad en nuestros beneficiarios; así es como el prestador debe priorizar la incorporación de productos como apanados, hamburguesas, embutidos, croquetas, entre otros, los cuales están incorporados con frecuencias especiales en la estructura alimentaria del Programa de Alimentación Escolar de Transición, Básica y Media y en el de Hogares Estudiantiles. Es importante destacar que este tipo de productos de pescado poseen ficha técnica de JUNAEB, por lo que las características técnicas de su incorporación en el programa estarán regidas por la misma.

## Productos saborizados o por variedades

La frecuencia de sabores o variedades a utilizar en el programa debe estar relacionadas con una adecuada percepción de los productos, de acuerdo con los resultados obtenidos del proceso de coordinación, por lo tanto, podrían ser modificadas las variedades establecidas en la estructura alimentaria si JUNAEB lo estipula.

## Batido proteico (adicionales)

- El batido proteico mencionado como alternativa al desayuno (para todas las estaciones), incorporado como producto adicional, podrá ser utilizado sólo como opción para aquellos establecimientos con alumnos vegetarianos, en reemplazo del desayuno.
- JUNAEB entregará el lineamiento para la entrega de esta alternativa, pero se solicitará una autorización del apoderado para la entrega de esta opción.

## Probióticos (adicionales)

- Para la incorporación de probióticos como producto adicional a entregar en el Programa de Alimentación Escolar, se exige que las cepas utilizadas deben ser de bacilos vivos en una cantidad de al menos  $10^7$  UFC, (referencias: Resolución exenta 3435 18/06/2018, Resolución exenta 860/17, RSA.).

JUNAEB entregará el lineamiento para la entrega de esta alternativa, pero se solicitará una autorización del apoderado para la entrega de esta opción.

### **2.1.1. MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS QUE NO SE DEBEN INCORPORAR EN LA MINUTA**

Existen materias primas, productos que el Programa de Alimentación ya ha evaluado, los cuales no cumplen con el estándar requerido por Junaeb. En virtud de ello, se ha determinado que estos **no** estén incorporados en las minutas que elaboren y presenten los prestadores, en la entrega del servicio de alimentación del Programa de Alimentación Escolar de los niveles Transición, Básica y Media, los cuales se detallan a continuación

#### **Materias primas y productos:**

- Cereal extruido de desayuno, ejemplo hojuelas, estrellitas, etc.
- Margarina o mantequilla como agregado de pan
- Betarraga
- Albahaca, en formato seco o en polvo
- Arvejas secas
- Arvejas en conserva
- Espárragos en conserva
- Palmitos en conserva
- Margarina (uso en preparaciones)
- Porotos verdes (corte americano)
- Margarina como materia prima de preparaciones
- Carne de ave molida
- Postres de leche en fórmulas en polvo de variedades: Leche asada, arroz con leche, bavaroise, mousse, budines, leche nevada.
- Extensores de la carne
- Carne compactada

- Carne deshidratada
- Utilizar hortalizas crudas que crecen bajo o a ras del suelo, sin resolución sanitaria y no envasadas.  
Ej: Lechuga a granel que se adquiere directamente del predio, que no ha pasado por un proceso de sanitización y/o lavado
- Edulcorantes: ácido ciclámico, sacarina y aspartame.
- Colorantes: tartrazina y amarillo crepúsculo
- Edulcorantes no calóricos para el nivel educacional de Transición (Kínder y Pre-Kínder)
- Glutamato monosódico o cualquier condimento o sazonadores que agregue sodio a la preparación

Las materias primas y/o productos antes indicados, pueden ser presentadas por el chef del prestador, dentro del proceso de aprobación gastronómica, a fin de ser evaluadas por el laboratorio gastronómico. De aprobada por el laboratorio se podrá ser incorporada en la minuta.

## **2.2. CONSIDERACIONES EN LAS PREPARACIONES**

De acuerdo con lo establecido en el apéndice 2, en particular en la cláusula B.4.2 “Aspectos sobre las Preparaciones”, en que se establece que el prestador debe incluir en las minutas preparaciones identificadas como costumbres regionales, de alumnos migrantes (cocina escolar del mundo), preparaciones mejoradas del laboratorio gastronómico, preparaciones de pueblos originarios, entre otras que se definan en base a los lineamientos que indique JUNAEB, es menester del Chef ejecutivo, integrante del equipo gastronómico del Prestador, verificar que las preparaciones que se incorporen las minutas mensuales se realicen en virtud de las estructuras alimentarias definidas y que den cumplimiento a lo antes indicado. Adicionalmente es responsabilidad del prestador evaluar los comportamientos locales de la cultura gastronómica de los beneficiarios, de manera de incorporarlas en las minutas de los territorios en los que participa, junto con implementar mejoras o rediseño de preparaciones.

La estructura alimentaria, para efectos de las preparaciones, debe entenderse siempre como flexible de forma de adaptarse a las modificaciones e incorporaciones que se desarrollen en el contexto de la prestación de servicio.

### **2.2.1. PREPARACIONES MEJORADAS O CREADAS POR LABORATORIO GASTRONOMICO**

Según lo exigido en el apéndice 2, “De los servicios de alimentación”, en el numeral C.1 Requerimientos mensuales y especiales de minutas, se encuentran los detalles que el prestador debe considerar para la incorporación de preparaciones que deben estar incluidas en la confección de las minutas mensuales, para el Programa de Alimentación Escolar, niveles transición, básica y media. Aquí se incluyen las frecuencias de preparaciones específicas a incluir como las preparaciones mejoradas del laboratorio gastronómico, pertinencia regional, cocina del mundo y cocina con raíces, como requerimientos especiales de servicios con eventos y actividades especiales como “Sabores de América”, “Días especiales”, “Un momento especial”, entre otros.

Es importante tener en consideración que directrices gastronómicas y recetas de las preparaciones como las mejoradas del laboratorio gastronómico, cocina del mundo y cocina con raíces, han sido desarrolladas y elaboradas en cocinas de los establecimientos por el equipo del laboratorio gastronómico y deben ser elaboradas con los ingredientes, gramajes y procedimientos ya trabajados, para lograr un óptimo resultado y correcta aceptabilidad por parte de los beneficiarios.

### **2.2.2. CONSIDERACIONES GASTRONÓMICAS**

De manera de acentuar la importancia de la gastronomía en la aceptabilidad de las preparaciones por parte de nuestros beneficiarios, a continuación, se entregan lineamientos que deben ser incorporados por los prestadores del programa en todas sus preparaciones; por un lado, se entregan los métodos y técnicas de cocción adecuados para cada tipo de materia prima y formato, y por otro, los condimentos y hierbas a utilizar para los distintos grupos de preparaciones y sus gramajes asociados.

#### **Condimentos y hierbas a utilizar**

El uso de condimentos y hierbas está considerado como obligatorio según lo estipulado en el apéndice 2

A. Tipos de condimentos y hierbas a utilizar (algunas sugerencias):

- Condimentos: comino, orégano, ají de color y/o ajo en polvo.
- Hierbas: laurel, cilantro, albahaca y/o perejil.

B. Incorporación de condimentos y hierbas en grupos de preparaciones calientes:

- Budines y croquetas: 2 hierbas + 3 condimentos
- Guisos, sopas, caldillos, cazuelas: 3 hierbas + 4 condimentos
- Arroces, purés, verduras acompañamientos: 1 hierba + 1 condimento
- Pasta: 1 hierba.
- Salsas (Ej: Bolognesa): 1 hierba + 3 condimentos.

C. Gramajes a utilizar en condimentos y hierbas (por producto alimenticio):

Condimentos	Gramaje
Comino	0,15 g
Orégano	0,3 g
Ají de color	0,25 g
Ajo en polvo	0,25 g
Hierbas	Gramaje
Laurel	0,05 g
Cilantro	0,1 g
Albahaca	0,08 g
Perejil	0,1 g

### 2.2.3. PREPARACIONES QUE NO SE DEBEN INCORPORAR EN LA MINUTA

Existen preparaciones que el Programa de Alimentación ya ha evaluado, y que no cumplen con el estándar requerido por Junaeb. En virtud de ello, se ha determinado que estas **no** estén incorporadas en las minutas que elaboren y presenten los prestadores, en la entrega del servicio de alimentación del Programa de Alimentación Escolar de los niveles Transición, Básica y Media, los cuales se detallan a continuación.

#### Preparaciones:

- Ensalada de papas sola
- Ensalada de zanahoria cruda sola

- Ensalada de zanahoria cocida (sola o combinada)
- Ensalada de habas con piel
- Ensalada de coliflor
- Ensalada de o con cebolla cruda (excepto ensalada chilena “tomate con cebolla”)
- Ensalada de legumbres
- Budín de legumbres
- Porotos con cebolla (guarnición)
- Pescado al jugo
- Pino de jurel caliente
- Panaché de verduras
- Salteados de verduras o verduras al vapor
- Charquicán de cerdo
- Aguas saborizadas (todos los sabores)
- La preparación huevo en pasta, como agregado de pan, el cual se prepara a partir de huevo duro molido seco sin aceite.
- Jurel en conserva en preparaciones calientes (sólo podrá programar en croquetas y budines)
- Porotos secos o viejos al pilco o con mazamorra
- Purés de legumbres a excepción de puré de garbanzos.
- Puré de papa mixto con verduras verdes
- Agregados en leguminosas (sofritos, queso, huevo)
- Decorativos en postres de leche (fruta en conserva, fruta natural)
- Agregados en ensaladas como pescado, huevo, pollo, palmitos, palta, queso, espárragos.
- Postre Jalea sola.

Las preparaciones antes indicadas, pueden ser presentadas por el chef del prestador, dentro del proceso de aprobación gastronómica, a fin de ser evaluadas por el laboratorio gastronómico. De aprobada por el laboratorio se podrá ser incorporada en la minuta.

## 2.3. CONSIDERACIONES SOBRE LOS SERVICIOS

### A. DESAYUNO

En el servicio de desayuno para el Programa de Alimentación Escolar para los niveles de Transición, Básica y Media y para el Programa Regular de Hogares Estudiantiles, existirán distintas alternativas de combinaciones de producto para el servicio de desayuno, que se muestran en la siguiente tabla:

Tabla 1: Alternativas de combinaciones de productos para el servicio de desayuno

SERVICIO	PORCIÓN LÍQUIDA	PORCIÓN SÓLIDA	COMBINACIONES
Desayuno	A) Leche B) Fórmula láctea C) Café o té D) Yogurt	A) Fruta B) Fruta con miel C) Cereales D) Pan (blanco o integral) con agregado E) Huevo (duro u omelette relleno)	A) Yogurt + fruta con miel B) Yogurt + fruta C) Yogurt + cereales D) Leche, fórmula láctea o té/café + pan con agregado E) Leche, fórmula láctea o té/café + huevo (duro u omelette relleno) F) Leche, fórmula láctea o té/café + fruta

- La porción de cereales de desayuno debe servirse separada de la porción líquida (yogurt).
- La preparación tomate con huevo deberá realizarse en proporción 50/50, cumpliendo en conjunto el gramaje total establecido para cada nivel.
- La preparación huevo en pasta, debe prepararse a partir de huevo duro, el cual se muele y se le incorpora sal y aceite, de manera de formar una pasta untable.
- En Hogares Indígenas, único servicio que está permitido el pan con miel. Para este caso la miel debe ser untada sobre el pan de manera que sea repartida homogéneamente sobre el mismo. El prestador debe buscar la manera más adecuada de lograr el objetivo (Ej: poner a baño maría la miel para dejarla untable).

### B. ALMUERZO

- Limitación de sal:

Para el servicio de almuerzo, la cantidad máxima de sal a incorporar se contemplará considerando todo el servicio de almuerzo (ensalada, plato de fondo y acompañamiento) y el prestador en base a la minuta diaria de almuerzo que posea, podrá seleccionar como distribuir la cantidad de sal máxima permitida, según lo siguiente:

- a) Transición: 1,0 g gramos de sal (Total del servicio de almuerzo)
- b) Básica: 1,6 gramos de sal (Total del servicio de almuerzo)
- c) Media: 2,0 gramos de sal (Total del servicio de almuerzo)
- d) Programas eventuales: 2,0 gramos de sal (Total del servicio de almuerzo)
- e) Hogares estudiantiles: 2,0 gramos de sal (Total del servicio de almuerzo)

- Entrada (como ensalada)

Para efectos de la aplicación de la columna “Variedad” en las Estructura Alimentaria, para el caso de las entradas del tipo ensaladas, su variedad estará dada por el tipo de verdura utilizada. Por ejemplo, ensalada de repollo es una variedad, ensalada de apio es otra variedad, ensalada de brócoli es otra variedad. Para el caso de las entradas tipo ensaladas que incluyan más de una variedad (Ej: Ensalada de repollo con zanahoria), su variedad estará dada por aquella verdura que esté presente en mayor proporción.

En los establecimientos con salad bar, la exigencia es incluir 3 ensaladas, las cuales deberán ir en forma individual y no una mezcla de ensaladas.

Para las ensaladas variedades tomate y choclo, sólo podrá usarse como condimentos, aceite y sal. Se deberá privilegiar la programación de las verduras y hortalizas más atractivas para los estudiantes, considerando el factor estacionalidad y realizando combinaciones llamativas que favorezcan su consumo.

- Entrada (como sopa o crema)

Cuando se incorpore a la entrada, en cualquiera de los programas, la inclusión de sopas o cremas, las exigencias para su elaboración son las siguientes:

- Para dar 200 ml de crema de vegetales, se exige que, para llegar a esos 200 ml de producto final, se usen 125 gramos de vegetales y 125 ml de agua. La suma de ambos pasará más de 200 g, pero hay que considerar un 20% aprox de evaporación de agua.
- Se exige que sean partes iguales de vegetales y agua como mínimo (50/50), pudiendo ser más cantidad de vegetales en relación con el agua, no superando la proporción 60/40.

- La diferencia entre crema y sopa es que la primera contiene alimentos que molidos dan una textura cremosa, y la segunda no se muele, sino que se mantiene líquida con trocitos de los productos usados.
  
- Plato de fondo
  - Para el componente principal pescado, podrá usar la forma de preparación “pino frío” junto a fideos, papas u otros cereales en preparaciones como salpicón, tabouleh o ensalada como plato de fondo. No podrá mezclarse con arroz o fideos calientes.
  - Para el componente principal pescado o pollo, podrá usar la forma de preparación con papas en preparaciones como salpicón o ensalada rusa como plato de fondo.
  - Se podrá incluir como forma de preparación para pescados la salsa de atún para pastas (receta del laboratorio gastronómico), así como otras recetas desarrolladas y aprobadas por la Institución durante el curso del contrato.
  - El producto jurel en conserva sólo podrá ser utilizado en formato caliente en las preparaciones croquetas y budines, y no se acepta esta materia prima en preparaciones calientes como pino de jurel caliente.
  - Para los guisos de leguminosa se deberá respetar la proporción de leguminosa/cereal = 70/30, pudiendo incluir como cereal: arroz, fideos, choclo, mote o farináceos, ya sea con cereal entero o integral, de acuerdo con la receta propuesta. Las preparaciones de porotos con pilco o con mazamorra, solo podrán usar como legumbre porotos granados (frescos o congelados).
  
- Acompañamiento
  - Para las leguminosas como acompañamiento podrá optar por la entrega de puré de leguminosas natural (sólo de garbanzos). Esto aplica para el Programa de Alimentación Escolar niveles transición, básica y media.
  - Para los guisos en base a verduras podrá incluir dentro del gramaje mínimo señalado en las estructuras un 40% de papa como máximo, debiendo considerar además que las preparaciones charquicán y carbonada deberán contener un 30% de zapallo y un 30% de otras verduras.
  - Para preparaciones en base a verduras que lo requieran, podrá planificar un acompañamiento en base a arroz o papas para completar el plato de fondo, como es el caso de tortillas o budines, por ejemplo.

- Para el puré de papas se deberá considerar que:
  - El gramaje señalado en las estructuras corresponde al 50% de papa natural (neto, crudo) requerido como mínimo en la preparación. Podrá utilizar papa escama o natural para completar la mitad restante.
  - El puré mixto deberá contener el gramaje de papa natural señalado (que corresponde al 50% de la preparación) más un 30% mínimo de zapallo, procesadas en consistencia puré. Solo será aceptado el zapallo como verdura para esta preparación.
  - Para el caso de Hogares Indígenas, el puré mixto deberá contener el gramaje de papa natural señalado (que corresponde al 60% de la preparación) más un 40% mínimo de zapallo, coliflor o zanahoria, procesadas en consistencia

- Postre

- Las variedades de los postres de leche aceptados para el Programa de Alimentación Escolar serán; sémola con leche, flan, leche asada y arroz con leche. La sémola con leche y flan a utilizar podrán ser de fórmula en polvo o caseros y para la leche asada y el arroz con leche, se aceptarán solo postres caseros. Por postres caseros se entiende a la preparación elaborada en su totalidad en la cocina del establecimiento, utilizando las materias primas adecuadas según la característica del postre (Ej: Arroz con leche casero; ingredientes: leche, arroz, azúcar o endulzante, saborizante como canela, vainilla, cascara de naranja, etc.)
- La frecuencia de azúcar o endulzante no calórico establecido en las estructuras alimentarias, deben variar de acuerdo con la frecuencia de postres de leche caseros programados.
- Para los postres fruta picada o rallada, se deberá considerar el uso de anti-oxidantes naturales. Solo se permitirá el jugo de naranja o limón, para asegurar una buena presentación de los postres, sin alteración del sabor de la preparación. Para el caso de fruta natural trozada, el prestador debe asegurar la entrega de la fruta trozada no oxidada (pardeada), para lo que puede utilizar jugos de frutas naturales cítricos o una programación del trozado con tiempos que eviten este fenómeno de oxidación.

Para todos los servicios

- El gramaje de azúcar o endulzante no calórico establecidos en las estructuras alimentarias podrían variar ya que deben estar relacionados con una adecuada percepción de los productos, de acuerdo con los resultados obtenidos del proceso de coordinación.
- En opciones de variedad, se entiende por “Formas de preparación”, la forma en que se presenta el producto. Por ejemplo, en el caso del pescado, las opciones de variedad la dan las preparaciones.

## 2.- Consideraciones Programa No Regular:

### Emergencia:

- En el servicio de emergencia, la ración a entregar a los brigadistas y/o voluntarios corresponde al doble de las unidades individuales a entregar a la población damnificada.

Emergencia (Alternativa 2, preparaciones para termalizar) y Contingencia (Preparaciones calientes, opción 1):

- Algunas alternativas de platos a entregar como plato de fondo y acompañamiento en envase individual son:
  - Legumbres (Lentejas, garbanzos o porotos) con arroz
  - Pastas rellenas con salsa (ravioles, sorrentinos, lasagna con salsa bolognesa, pomodoro, alfredo, etc.)
  - Carne de vacuno/pollo/cerdo con carbohidrato (arroz, quinua, pasta, otros cereales)
  - Carbonada
  - Pollo arvejado
  - Tomaticán

## 3.- Consideraciones Hogares indígenas:

- La modalidad de entrega del desayuno y la once podrán intercambiarse, siendo el desayuno transportable y la once elaborada y servida en el hogar, de ser requerido
- Para el caso de la once transportable, la fruta natural a utilizar debe ser aquella que no requiera de pelado ni picado para su consumo o de pelado fácil como plátano o naranja.
- La frecuencia de cochayuyo será según aceptabilidad.
- El abastecimiento de la carne vacuno en trozo se debe entregar en forma de trozo (cortes desgrasados del animal) de 1 kilo, ½ kilo o ¼ Kg.

- Para el caso de los platos de fondo, entre un mes de programación y otro, deberá cambiar como mínimo 3 variedades de platos de fondo (pudiendo variar componentes principales como acompañamientos, según las variedades descritas en las estructuras para cada materia prima).

#### 4.- Consideraciones Programas eventuales:

- Las preparaciones planificadas para los programas eventuales, deberá considerar preparaciones distintas a las entregadas en los programas regulares, velando por la utilización de productos estacionales y preparaciones de temporada.

#### 5.- Consideraciones Escuelas especiales régimen papilla:

##### Desayuno y Almuerzo

- Fórmula láctea: La adición de aceite será sólo para el o los estudiantes que presenten esta indicación por diagnóstico de algún grado de desnutrición.
- Plato de fondo (papilla licuada):
  - La proporción de las leguminosas con los cereales debe ir en una proporción 70/30
  - El aceite debe ser agregado al momento de la distribución del servicio.
  - Programar un mínimo de 14 variedades de Papillas licuadas (platos de fondo), para un mes de 20 días.
  - Entre un mes de programación y otro deben cambiarse como mínimo 2 variedades de papillas licuadas (platos de fondo).
  - El prestador deberá garantizar que la temperatura y consistencia de la papilla al momento del servicio sea la correcta, éstas deben cumplir con la temperatura de mantención y servicio (Punto Crítico de Control N°6) de acuerdo con lo definido en el Estándar PAE.

Esto aplica para el Programa de Alimentación Escolar de Transición, Básica y Media.

#### 6.- Consideraciones Escuelas especiales régimen papilla (Contingencia de transición, básica y media)

- El personal manipulador sólo retermalizará los productos del servicio de almuerzo para su posterior distribución, las cuales deben entregarse cumpliendo con las condiciones de higiene, de manera de garantizar la seguridad sanitaria de la preparación.

- En caso de no contar con más de un servicio básico como luz o gas y no exista ningún tipo de medio de retermalización, se deberán entregar 2 porciones líquidas (ambas lácteas) en reemplazo de la papilla, además del postre de fruta.

### 3. USO DE LA ESTRUCTURA ALIMENTARIA SEGÚN ZONA GEOGRÁFICA:

Tal como se estipula en el Apéndice 2: “Servicios de Alimentación”, se han definido estructuras alimentarias estacionales para los programas de alimentación escolar (PAE regular niveles Transición, Básica y media y Hogares estudiantiles), las cuales se diferencian en los tipos y frecuencias de algunos productos, materias primas y preparaciones. Sin perjuicio de lo anterior, dada la realidad estacional específica de algunas regiones, se ha definido la siguiente matriz por región para la utilización de la estructura alimentaria estacional respectiva para ser utilizada en la entrega de la alimentación a lo largo del año:

Tabla 2: Utilización de la estructura alimentaria según zona geográfica

MESES	REGIÓN						
	ATACAMA	VALPARAISO	METROPOLITANA	O'HIGGINS	ÑUBLE	BIOBIO	AYSÉN
Marzo	Verano	Verano	Verano	Verano	Verano	Verano	Primavera
Abril	Verano	Otoño	Primavera	Primavera	Otoño	Otoño	Otoño
Mayo	Primavera	Otoño	Otoño	Otoño	Otoño	Otoño	Invierno
Junio	Primavera	Otoño	Otoño	Otoño	Otoño	Otoño	Invierno
Julio	Primavera	Invierno	Invierno	Invierno	Invierno	Invierno	Invierno
Agosto	Primavera	Invierno	Invierno	Invierno	Invierno	Invierno	Invierno
Septiembre	Primavera	Primavera	Primavera	Primavera	Primavera	Primavera	Invierno
Octubre	Primavera	Primavera	Primavera	Primavera	Primavera	Primavera	Otoño
Noviembre	Verano	Verano	Verano	Verano	Primavera	Primavera	Primavera
Diciembre	Verano	Verano	Verano	Verano	Primavera	Primavera	Primavera

En el proceso de aprobación de minutas, el chef de la empresa podrá solicitar al laboratorio gastronómico de JUNAEB la incorporación de preparaciones o productos de temporadas que no estén consideradas en la estacionalidad de la estructura del mes respectivo o solicitar un cambio en la estacionalidad de la estructura que aplique, este cambio deberá ser validado además por el administrador del contrato, de manera de asegurar el equilibrio económico del contrato.

### 3.1. CONSIDERACIONES ESTACIONALES

Uno de los lineamientos entregados en las bases de licitación hace referencia a la incorporación de minutas estacionales para el Programa de Alimentación Escolar para los niveles de Transición, Básica y Media y para el Programa Regular de Hogares Estudiantiles, las cuales contemplan productos y preparaciones característicos de cada estación del año. Dado lo anterior, a continuación, se presentan las consideraciones a incluir a la hora de programar las minutas mensuales con el objetivo de alcanzar la estacionalidad buscada.

#### A. PRIMAVERA

##### Desayuno

- En la estación de primavera, se exigirá que al menos dos (2) de las seis (6) frecuencias de la fruta natural a entregar al desayuno, sean de estación Ej: sandía, melón, durazno, damasco, berries, etc. Se prohíbe la incorporación de manzana, pera, naranja o plátano en las dos (2) frecuencias exigidas como estacionales, salvo en excepciones aprobadas por Junaeb.

Esto aplica para el Programa de Alimentación Escolar niveles Transición, Básica y Media y para Hogares estudiantiles.

##### Almuerzo y/o Cena

- Almuerzo:
    - Se debe incluir en su planificación un mínimo de seis (6) preparaciones al mes de la estación primavera. Se entiende por esto preparaciones frías que incluyan papas, farináceos u otros cereales con verduras y/o proteínas (Ej. salpicón, ensalada de arroz primavera, ensalada de pasta con verduras, Tabouleh de cuscus o de quinua, ensalada de quinua (LG), ensalada de mote).
    - En los meses de primavera, se exigirá que al menos tres (3) de las doce (12) frecuencias de fruta a entregar de postre, sean de estación Ej: sandía, melón, durazno, damasco, berries, etc. Se prohíbe la incorporación de manzana, pera, naranja o plátano en las tres (3) frecuencias exigidas como estacionales, salvo en excepciones aprobadas por JUNAEB.
- Esto aplica para el Programa de Alimentación Escolar niveles Transición, Básica y Media.

▪ **Almuerzo y cena:**

- Se debe incluir en su planificación un mínimo de doce (12) preparaciones al mes de la estación primavera. Se entiende por esto preparaciones frías que incluyan papas, farináceos u otros cereales con verduras y/o proteínas (Ej. salpicón, ensalada de arroz primavera, ensalada de pasta con verduras, Tabouleh de cuscus o de quinua, ensalada de quinua (LG), ensalada de mote).
- En los meses de primavera, se exigirá que al menos seis (6) de las veinticuatro (24) frecuencias de fruta a entregar de postre, sean de estación Ej: sandía, melón, durazno, damasco, berries, etc. Se prohíbe la incorporación de manzana, pera, naranja o plátano en las seis (6) frecuencias exigidas como estacionales, salvo en excepciones aprobadas por JUNAEB.

Esto aplica para el Programa de Hogares estudiantiles.

**B. VERANO**

**Desayuno**

- En la estación de verano, se exigirá que al menos tres (3) de las ocho (8) frecuencias de fruta entera a entregar, sean de estación Ej: sandía, melón, durazno, damasco, berries, etc. Se prohíbe la incorporación de manzana, pera, naranja o plátano en las tres (3) frecuencias exigidas como estacionales, salvo en excepciones aprobadas por JUNAEB.

Esto aplica para el Programa de Alimentación Escolar niveles Transición, Básica y Media y para Hogares estudiantiles.

**Almuerzo y/o Cena**

▪ **Almuerzo:**

- Se debe incluir en su planificación un mínimo de ocho (8) preparaciones al mes de la estación verano como pastel de choclo, pastelera de choclo, humitas, porotos granados, etc., y preparaciones frías que incluyan papas, farináceos u otros cereales con verduras y/o proteínas (Ej. salpicón, ensalada de arroz primavera, ensalada de pasta con verduras, Tabouleh de cuscus o de quinua, ensalada de quinua (LG), ensalada de mote).

- En los meses de verano, se exigirá que al menos tres (3) de las doce (12) frecuencias de fruta entera a entregar de postre, sean de estación Ej: sandía, melón, durazno, damasco, berries, etc. Se prohíbe la incorporación de manzana, pera, naranja o plátano en las tres (3) frecuencias exigidas como estacionales, salvo en excepciones aprobadas por JUNAEB.

Esto aplica para el Programa de Alimentación Escolar niveles Transición, Básica y Media.

- **Almuerzo y cena:**

- Se debe incluir en su planificación un mínimo de ocho (16) preparaciones al mes de la estación verano como pastel de choclo, pastelera de choclo, humitas, porotos granados, etc., y preparaciones frías que incluyan papas, farináceos u otros cereales con verduras y/o proteínas (Ej. salpicón, ensalada de arroz primavera, ensalada de pasta con verduras, Tabouleh de cuscus o de quinua, ensalada de quinua (LG), ensalada de mote).
- En los meses de verano, se exigirá que al menos seis (6) de las veinticuatro (24) frecuencias de fruta entera a entregar de postre, sean de estación Ej: sandía, melón, durazno, damasco, berries, etc. Se prohíbe la incorporación de manzana, pera, naranja o plátano en las seis (6) frecuencias exigidas como estacionales, salvo en excepciones aprobadas por JUNAEB.

Esto aplica para el Programa de Hogares Estudiantiles.

### **c. OTOÑO**

#### **Almuerzo y/o Cena**

- **Almuerzo:**

- En temporada otoño se debe considerar la incorporación de cuatro (4) preparaciones calientes como carbonadas, caldillo, guisos, cazuelas, entre otros.
- A su vez, se sugiere incorporar preparaciones como: polenta cremosa, risotto cremoso de quinua o mote (LG), polenta horneada, papas con mote (para otros cereales) y chuchoca como espesante de guisos y como papas con chuchoca.
- En temporada de otoño, las sopas o cremas que se entreguen en el programa deben ser servidas a una temperatura óptima (temperatura media), de manera de evitar quemaduras al consumirla por parte de nuestros beneficiarios.

Esto aplica para el Programa de Alimentación Escolar niveles Transición, Básica y Media.

- **Almuerzo y cena:**

- En temporada otoño se debe considerar la incorporación de ocho (8) preparaciones calientes como carbonadas, caldillo, guisos, cazuelas, entre otros.
- A su vez, se sugiere incorporar preparaciones como: polenta cremosa, risotto cremoso de quinua o mote (LG), polenta horneada, papas con mote (para otros cereales) y chuchoca como espesante de guisos y como papas con chuchoca.
- Sopas o cremas que se entreguen en el programa deben cumplir con la temperatura de mantención y servicio (Punto Crítico de Control N°6) de acuerdo con lo definido en el Estándar PAE.

Esto aplica para el Programa de Hogares Estudiantiles

#### **D. INVIERNO**

Almuerzo y/o Cena

- Almuerzo:
  - En temporada de invierno se debe considerar la incorporación ocho (8) preparaciones calientes como carbonadas, caldillo, guisos, cazuelas, entre otros.
  - A su vez, se sugiere incorporar preparaciones como: polenta cremosa, risotto cremoso de quinua o mote (LG), polenta horneada, papas con mote (para otros cereales) y chuchoca como espesante de guisos y como papas con chuchoca.
  - Sopas o cremas que se entreguen en el programa deben cumplir con la temperatura de mantención y servicio (Punto Crítico de Control N°6) de acuerdo con lo definido en el Estándar PAE.
  - Se sugiere como fruta natural cocida u horneada, las manzanas asadas o membrillos con murta.

Esto aplica para el Programa de Alimentación Escolar niveles Transición, Básica y Media.

- Almuerzo y cena:
  - En temporada de invierno se debe considerar la incorporación de dieciséis (16) preparaciones calientes como carbonadas, caldillo, guisos, cazuelas, entre otros.

- A su vez, se sugiere incorporar preparaciones como: polenta cremosa, risotto cremoso de quinua o mote (LG), polenta horneada, papas con mote (para otros cereales) y chuchoca como espesante de guisos y como papas con chuchoca.
- Sopas o cremas que se entreguen en el programa deben cumplir con la temperatura de mantención y servicio (Punto Crítico de Control N°6) de acuerdo con lo definido en el Estándar PAE.
- Se sugiere como fruta natural cocida u horneada, las manzanas asadas o membrillos con murta.

Esto aplica para el Programa de Hogares Estudiantiles.

#### **4. CONSIDERACIONES PARA LA ENTREGA DE CANASTAS**

El contenido de las canastas que se entreguen tanto para el programa de celíacos, como las canastas correspondientes al Servicio Especial de Abastecimiento de Alimentos detallado en el Apéndice 3, título C.3, debe considerar a lo menos:

- Los abarrotes deben ir dentro de cajas de cartón que soporten el peso de los productos que contiene. No se permite el uso de bolsas plásticas como contenedoras de abarrotes, de acuerdo con la ley N° 21.100.
- Los perecibles deben ir en mallas o bolsas que eviten sudoración de las frutas y/o verduras.
- Los perecibles deben estar limpios y sin presencia de daños como; pudrición, daño mecánico, deshidratación.

**Lorna  
Giovanna  
Villalobos  
Grandon**

Firmado  
digitalmente por  
Lorna Giovanna  
Villalobos Grandon  
Fecha: 2020.10.15  
17:00:41 -04'00'