



## **APRUEBA PROCEDIMIENTO DE APROBACIÓN DE MINUTAS PARA LA LICITACIÓN ID 85-18-LR20.**

### **RESOLUCIÓN EXENTA N°2514**

**SANTIAGO, 13 de octubre de 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, JUANEB 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 el Apéndice N°2 de la licitación ID 85-18-LR20, se establece que todas las minutas de los diferentes programas antes de ser aprobadas pasen por un proceso de aprobación gastronómico y nutricional. Este proceso busca asegurar que la experiencia de alimentación del beneficiario recoja el estándar de calidad deseado, a través de una minuta efectivamente equilibrada en términos gastronómicos y nutricionales, que redunde en un consumo efectivo de la alimentación por parte de los estudiantes.
6. Que, en virtud de lo señalado en el considerando precedente, corresponde aprobar mediante el presente acto el documento denominado: "Procedimiento de Aprobación de Minutas", cuya finalidad es de entregar los lineamientos respecto al proceso de aprobación de minutas, detallar sus etapas, actividades, actores y tiempos involucrados, texto que 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 tanto 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 "Procedimiento de Aprobación de Minutas" cuya finalidad es de entregar los lineamientos respecto al proceso de aprobación de minutas, detallar sus etapas, actividades, actores

y tiempos involucrados, y que es parte de los antecedentes para la ejecución del servicio de alimentación de la Licitación ID-85-18-LR20, cuyo texto se anexa a la presente resolución y que forma parte integrante de la misma.

**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 17:12:45  
Foxit Reader Versión: 10.0.0

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

Alejandro  
Layseca  
Astudillo

Alejandro Layseca  
Astudillo  
165130-0190

Lorna Giovanna  
Villalobos  
Granados

ALA/EVG/

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>
	<b>Proceso de Aprobación de Minutas</b>	<b>Fecha de elaboración:</b>
	<b>Licitación 85-18-LR20</b>	<b>Página: 1 de 10</b>

## 1. ANTECEDENTES DEL PRESENTE DOCUMENTO TÉCNICO

En conformidad a lo establecido en el Apéndice 2 – Servicios de Alimentación, numeral C.2: “Proceso de Aprobación de Minutas” de las bases de licitación 85-18-LR20, se exige que todas las minutas de los diferentes programas antes de ser aprobadas pasen por un proceso de aprobación gastronómico y nutricional.

Este proceso busca asegurar que la experiencia de alimentación del beneficiario recoja el estándar de calidad deseado, a través de una minuta efectivamente equilibrada en términos gastronómicos y nutricionales, que redunde en un consumo efectivo de la alimentación por parte de los estudiantes.

El presente documento técnico tiene la finalidad de entregar los lineamientos respecto al proceso de aprobación de minutas, detallar sus etapas, actividades, actores y tiempos involucrados.

## 2. OBJETIVOS

- Entregar directrices del funcionamiento, operación y exigencias del proceso de aprobación de minutas, detallando las etapas y actividades que lo componen.
- Que la estructura de la minuta dé cumplimiento a lo exigido en el contrato de prestación de servicios, en lo referente a los servicios de alimentación.
- Desarrollar un trabajo gastronómico y nutricional coordinado, entre el chef ejecutivo de la empresa y su personal nutricionista, para el correcto desarrollo de las minutas.

## 3. ACTORES

- JUNAEB: será el responsable de recibir y aprobar las minutas presentadas por la empresa prestadora, generando una retroalimentación constante al equipo gastronómico y nutricional de la empresa prestadora, respecto a mejoras, modificaciones y/o reemplazos de materias primas, productos y/o preparaciones, que permitan obtener una minuta equilibrada en términos gastronómicos y nutricionales, generando un consumo efectivo de la alimentación por parte de los beneficiarios.
- Equipo gastronómico y nutricional de la empresa prestadora: son los encargados de elaborar y presentar a JUNAEB dentro de los plazos definidos, una propuesta de minuta mensual que cumpla con todos los requerimientos, tanto gastronómicos como nutricionales que se expresan en las exigencias contractuales definidas, recogiendo y respondiendo a todas las mejoras, modificaciones y/o reemplazos que JUNAEB requiera durante la ejecución del programa de alimentación.

## 4. PROCESO DE APROBACIÓN DE MINUTAS

El proceso de aprobación de minutas contará con la etapa de evaluación gastronómica y con la etapa de evaluación nutricional, las cuales se desarrollarán en forma paralela durante el flujo del proceso. El diagrama con la visualización completa se encuentra en el ANEXO N°1: Diagrama Proceso de Aprobación de Minutas.

### 4.1. PRESENTACIÓN DE MINUTA INICIAL Y MENSUAL

La empresa prestadora del servicio de alimentación deberá enviar a la Dirección Nacional de JUNAEB la minuta mensual, según las etapas y plazos descritos en el Apéndice 2 – Servicios de Alimentación, literal C.2.3, la que deberá cumplir con el formato de presentación establecido por JUNAEB.

### **MINUTA INICIAL**

La minuta inicial corresponde a la planificación de entrega de servicios de alimentación durante el primer mes de contrato, para lo cual la empresa prestadora deberá enviar a JUNAEB la siguiente información:

- Set de minuta inicial: planificación del mes para cada día de programación, preparaciones en cada servicio y para cada uno de sus componentes.
- Aportes nutricionales: Totales, diarios, por servicio y para cada componente del servicio, en base a TCA de la empresa, informando el cumplimiento de los requerimientos nutricionales a nivel semanal.
- Preparaciones: Para cada nivel y sus preparaciones, se deberá incluir su peso neto (de cada ingrediente y cantidad o volumen a servir por cada preparación) y los aportes nutricionales de cada ingrediente y el total de cada preparación o componente.
- Tabla de Composición de Alimentos (TCA), utilizada para la elaboración de las minutas anuales
- Tabla de Productos, Materias Primas, Alimentos y Preparaciones (TPMPAP), utilizada para el registro de todos los proveedores con los que la empresa prestadora trabajará en el transcurso del mes.

La minuta inicial deberá remitirse a JUNAEB, el día hábil siguiente a la suscripción del contrato, la que deberá contemplar los servicios de desayuno, almuerzo y tercer servicio; para los niveles de transición, básica y media.

### **MINUTA MENSUAL**

Corresponde a la planificación mensual de entrega de servicios de alimentación desde el segundo mes del contrato en adelante. En esta presentación, la empresa prestadora deberá enviar a JUNAEB la siguiente información:

- Set de minuta mensual: planificación del mes para cada día de programación, preparaciones en cada servicio y para cada uno de sus componentes.
- Aportes nutricionales: Totales, diarios, por servicio y para cada componente del servicio, en base a TCA de la empresa, informando el cumplimiento de los requerimientos nutricionales a nivel semanal.
- Preparaciones: Para cada nivel y sus preparaciones, se deberá incluir su peso neto (de cada ingrediente y cantidad o volumen a servir por cada preparación) y los aportes nutricionales de cada ingrediente y el total de cada preparación o componente.
- Tabla de Productos, Materias Primas, Alimentos y Preparaciones (TPMPAP), utilizada para el registro de todos los proveedores con los que la empresa prestadora trabajará en el transcurso del mes.

El prestador deberá remitir a JUNAEB la actualización de la TCA, sólo en caso de que se realicen modificaciones, de lo contrario, se operará con la enviada junto a la minuta mensual

Tanto para la minuta inicial como para la mensual, los nombres de las preparaciones deberán responder a sus componentes, dando cuenta de las diferencias entre platos respecto a ingredientes, formas de preparación o sabores. Se deberá considerar en las recetas, el uso de ingredientes y técnicas culinarias tradicionales y características de cada preparación.

## **4.2. REVISIÓN GENERAL DE LA MINUTA**

En una primera instancia, JUNAEB realizará una revisión general de la minuta presentada por la empresa prestadora, donde se revisará el cumplimiento de aspectos de presentación y contenido, dentro de los cuales se encuentran:

- Que cada día del mes se encuentre programado, según la estructura estacional definida o para establecimientos de difícil acceso.
- Que se encuentren todas las preparaciones a utilizar por cada servicio y para cada uno de sus componentes.
- Que no se planifiquen días feriados.
- Que se encuentren registrados los aportes nutricionales totales diarios, para cada ingrediente, servicio y preparación o componente del servicio; así como también, que el prestador informe el cumplimiento de los aportes nutricionales semanales.
- Que se incluya el peso neto de cada ingrediente que compone las preparaciones incorporadas en la minuta presentada para cada nivel, como también la cantidad o volumen a servir por preparación o componente.
- Que la minuta incluya un resumen por nivel, servicio, componente y clasificación de materia prima de las preparaciones a utilizar.
- Que la minuta incluya lo detallado e informado en el literal C.1.1 y C.1.2 del Apéndice 2 – Servicio de Alimentación.
- Cualquier otro aspecto de esta índole, que tenga relación con una revisión genérica de la minuta presentada por la empresa prestadora.

En el caso que JUNAEB detecte observaciones en esta primera revisión general realizada a la minuta presentada, se le comunicará vía mail a la empresa prestadora, de modo que ésta pueda corregir lo observado y enviar nuevamente los antecedentes a JUNAEB para continuar con el proceso de aprobación de minutas. Por el contrario, si no existen observaciones generales, se procederá con la etapa de aprobación gastronómica de la minuta presentada.

#### **4.3. APROBACIÓN GASTRONÓMICA DE LA MINUTA**

Esta etapa busca asegurar la preparación de una adecuada minuta en términos gastronómicos, velando por una correcta combinación de las preparaciones en la bandeja, la cual operará en la forma que se detalla a continuación:

- **Citar a la empresa prestadora a reunión de revisión presencial de la minuta:** JUNAEB citará a una reunión presencial al Chef ejecutivo y al equipo gastronómico de la empresa prestadora, con el objetivo de evaluar en conjunto el set de minutas para el mes de ejecución del programa. Para esto, JUNAEB informará a la empresa prestadora, la fecha y el lugar en que se llevará a cabo esta reunión.
- **Coordinar y preparar la presentación de la minuta:** el prestador deberá coordinar y preparar todo lo referente a la presentación de la minuta mensual, trasladándose con su equipo de trabajo al lugar que JUNAEB defina para llevar a cabo la revisión gastronómica de las preparaciones. Asimismo, la empresa prestadora deberá realizar el montaje de las preparaciones, disponer de los implementos y respaldos técnicos que sean necesarios para llevar a cabo esta actividad.
- **Presentar la minuta:** la empresa prestadora mostrará la minuta presencialmente a JUNAEB, exhibiendo las preparaciones que se han incorporado para la planificación mensual. En el caso que la minuta presentada incorpore preparaciones nuevas, el Chef y el equipo gastronómico de la empresa, deberán cocinar la nueva preparación, de manera que JUNAEB pueda observar y evaluar el proceso completo de dicha preparación. En caso contrario, si la minuta presentada por el prestador sólo contempla preparaciones que ya se encuentran aprobadas anteriormente por JUNAEB y se encuentran dentro del Manual de Preparaciones y Recetas, se procederá a la revisión de la minuta presentada.
- **Revisar la minuta presentada:** JUNAEB revisará la minuta presentada por la empresa prestadora, verificando que se cumpla con una correcta combinación de las preparaciones en la bandeja en términos operativos y

gastronómicos, que conlleven a la obtención de un servicio que sea considerado apetitoso y valioso para el beneficiario, siendo esto reflejado en una permanente asistencia al comedor, así como en un consumo efectivo de todas las preparaciones entregadas en el programa de alimentación. Para ello, JUNAEB resguardará el cumplimiento a diversos aspectos relevantes, los cuales se detallan a continuación:

- a. **Requerimientos contractuales:** se encuentran definidos en el Apéndice 2 – Servicios de Alimentación y en la Resolución Exenta de Estructuras Alimentarias, dentro de los cuales se encuentran:
  - Presentación atractiva de las preparaciones dentro de la bandeja que redunden en una apariencia apetitosa, de manera de asegurar una correcta aceptabilidad por parte de nuestros beneficiarios.
  - Incorporación de productos estacionales que permitan diferencias las minutas en base a la estación del año en que se encuentre.
  - Correcta elección de las distintas preparaciones en la minuta diaria, de modo de lograr un proceso de producción equilibrado en términos operativos, que permitan obtener buenos resultados sensoriales y productivos.
  - Calidad de las minutas, desarrollo de nuevas recetas o preparaciones, enfocadas en puntos de cocción, mezcla de ingredientes, preparaciones que resalten las características de un país o un pueblo o desarrollar mejoras en las recetas del programa, todas las cuales al ser instruidas por JUNAEB deben ser aplicadas y consideradas en las minutas mensuales del prestador.
  - Incorporación de un producto alimenticio de calidad, asegurando el correcto diseño de las preparaciones, las cuales deben tener una presentación atractiva, un adecuado montaje de cada componente, una apariencia apetitosa, que exista armonía de las variables sensoriales (sabor, olor, color, textura).
  - Incorporación de aquellas preparaciones que sean consideradas como de 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 entregados por JUNAEB.
  - Incorporar en las minutas los comportamientos locales de la cultura gastronómica de los beneficiarios, junto con implementar mejoras o rediseño de las preparaciones.
  - Incorporación de hierbas y condimentos para realzar el sabor de las preparaciones y hacerlas apetitosas para los beneficiarios
  - Incorporación de preparaciones, productos o materias primas específicos, las cuales se encuentran descritos en el Apéndice 2 – Servicio de Alimentación, literal B.3 y C.1; y en la resolución exenta de la Estructura Alimentaria, que tienen relación con la incorporación de preparaciones mejoradas del Laboratorio Gastronómico, de productos integrales, aumento en la cantidad y frecuencia de huevos y productos del mar, leguminosas, incorporación de frutas en los distintos servicios, frecuencia diaria de verduras para todos los niveles en el servicio de almuerzo, entre otros. Asimismo, JUNAEB exige la incorporación de preparaciones correspondientes a Cocina del mundo, Pertinencia regional, Cocina con raíces, Productos del mar, Sabores de América, Días especiales y/o Momento especial.
  
- b. **Resultados de la etapa de Coordinación:** esta etapa se encuentra definida en el Apéndice 8 – Gestión de Calidad y en su correspondiente Resolución Exenta, de lo cual se considerarán para la etapa de la aprobación gastronómica, los siguientes aspectos:
  - **Resultados del Control de Variables Sensoriales:** JUNAEB aplicará una encuesta a beneficiarios del Programa, donde se evaluarán 7 aspectos relacionados con características sensoriales de las

preparaciones, donde el prestador deberá obtener una nota igual o mayor a 6 en el servicio controlado para cada uno de los 7 aspectos evaluados. En caso de que una preparación no alcance dicha nota, la preparación deberá ser modificada, corregida y/o mejorada por la empresa prestadora, según los lineamientos que JUNAEB entregue en la etapa de revisión de la minuta presentada.

- Resultados del Control de Calidad de las Preparaciones Servidas y la Calidad de la Entrega del Servicio: en este aspecto se verifica que el producto servicio cuente con el nivel de calidad esperado conforme al Manual de Preparaciones y Recetas del prestador, donde la tasa de cumplimiento debe ser igual o mayor a 0.95 para el servicio controlado. En caso de que una preparación no alcance dicha tasa, la preparación deberá ser modificada, corregida y/o mejorada por la empresa prestadora, según los lineamientos que JUNAEB entregue en la etapa de revisión de la minuta presentada.
- Resultados del Control de Ingesta: JUNAEB verificará el porcentaje de alimentos y/o preparaciones consumidos por los beneficiarios en cada bandeja o plato servido considerando la ensalada, postre y plato de fondo por cada RBD. En este control el resultado obtenido por el prestador debe ser igual o superior a 0.99. En caso de que una preparación no alcance dicha tasa, la preparación deberá ser modificada, corregida y/o mejorada por la empresa prestadora, según los lineamientos que JUNAEB entregue en la etapa de revisión de la minuta presentada.

c. Cualquier aspecto que JUNAEB considere necesario para alcanzar el consumo efectivo de la alimentación por parte de los estudiantes

Cuando los resultados de los puntos indicados anteriormente (requerimientos contractuales, resultados de la etapa de coordinación y/o cualquier observación requerida por JUNAEB) sean positivos para la evaluación del cumplimiento de la minuta presentada, se procederá a aprobar la minuta mensual. Por el contrario, si cualquiera de los tres aspectos evaluados obtiene resultados negativos, JUNAEB procederá a indicar los cambios, mejoras y/o reemplazos que deberá ejecutar la empresa prestadora con el objetivo de subsanar y así, alcanzar la aprobación final de la minuta mensual.

- **Indicar los cambios y/o mejoras y/o reemplazos:** en el caso que la empresa prestadora no cumpla con algún requerimiento contractual que JUNAEB haya establecido, o alguna de las preparaciones incorporadas se encuentre con una evaluación deficiente en la etapa de coordinación, se le indicará a la empresa prestadora, para que se modifique, se mejore y/o se reemplace, según corresponda a los requerimientos que JUNAEB especifique.
- **Recibir los cambios y/o mejoras:** la empresa prestadora recibirá los cambios, mejoras y/o reemplazos indicados por JUNAEB, frente a lo cual podrá aceptar lo indicado, generando las correcciones correspondientes, o podrá mantener su propuesta original, frente a lo cual el prestador deberá preparar, presentar y defender su propuesta de preparación.
- **Preparar, presentar y defender la propuesta de preparación:** la empresa prestadora, al no estar de acuerdo con lo indicado en la revisión de la minuta presentada, podrá defender los alcances realizados por JUNAEB, demostrando con antecedentes, ya sean teóricos o prácticos, la defensa de su propuesta de preparación, es decir que si lo requiere, la empresa podría cocinar la preparación, validando las técnicas culinarias y/o los aspectos que la empresa prestadora requiera fortalecer para que JUNAEB evalúe nuevamente la preparación.
- **Evaluar la preparación:** ante la nueva presentación de una preparación que inicialmente había sido observada, JUNAEB deberá evaluar la propuesta presentada por la empresa prestadora, para lo cual podrá aceptar la nueva propuesta de la empresa o rechazarla. Si el resultado es un rechazo, JUNAEB indicará nuevamente los cambios, mejoras y/o reemplazos que la empresa prestadora deberá ejecutar e implementar. En caso contrario, si JUNAEB acepta la propuesta de la empresa, podrá ser una aprobación total o una aprobación con observaciones.

#### 4.4. APROBACIÓN NUTRICIONAL DE LA MINUTA

Esta etapa del proceso de aprobación de minutas busca asegurar técnicamente el cumplimiento nutricional de las minutas presentadas por la empresa prestadora, la cual se llevará a cabo según el detalle que se presenta a continuación:

- **Revisar aspectos nutricionales:** la empresa prestadora deberá dar cumplimiento a todas las exigencias solicitadas por JUNAEB en términos nutricionales y de las estructuras alimentarias, de acuerdo con lo estipulado en el apéndice 2 “De los servicios de alimentación”, dentro de las cuales se encuentran:
  - La minuta enviada debe ser concordante con la TCA enviada por la empresa prestadora. En caso de que presente modificaciones, se deberá remitir la actualización a JUNAEB.
  - La TPMPAP debe contener la información relativa a todos los productos, materias primas, alimentos y preparaciones que dan cumplimiento a las exigencias establecidas por JUNAEB.
  - Correcto cálculo de los azúcares libres, según lo descrito en el Apéndice 2 – Servicio de Alimentación.
  - Declaración de los edulcorantes diferentes a la sacarosa.
  - Incorporar las definiciones relativas a los aportes nutricionales, como proteínas (P%), grasas y lípidos (G%), azúcares libres (AL%), ácidos grasos saturados (AGS%), macronutrientes, ácidos grasos trans y energía o calorías.
  - Cumplir con los límites nutricionales semanales establecidos en el Apéndice 2 – Servicio de Alimentación.

Mayores detalles sobre estos aspectos se encuentran disponibles en la resolución exenta de las estructuras alimentarias, publicada por JUNAEB en la página web, y en el literal B, N°6 del Apéndice 2 – Servicio de Alimentación.

#### 4.5. APROBACIÓN DE LA MINUTA MENSUAL

Una vez concluidas las etapas de aprobación gastronómica y nutricional, JUNAEB podrá aprobar total o parcialmente la minuta presentada por la empresa prestadora.

- **Aprobar con observaciones:** este tipo de aprobación implica que si bien, la preparación está siendo aprobada en términos generales, existen alcances, mejoras u observaciones que JUNAEB requiere que se lleven a cabo para que la preparación sea incorporada y aprobada dentro de la minuta mensual.  
Para este tipo de aprobación, la empresa prestadora será notificada por JUNAEB vía mail, a través del administrador de contratos, para lo cual la empresa prestadora tendrá 1 día hábil para hacer llegar la corrección y/o modificación respecto a lo indicado. En caso, de que la empresa no cumpla con el envío de la minuta corregida dentro del plazo indicado, la minuta será rechazada.
- **Aprobar minuta mensual:** este tipo de aprobación corresponderá a la aprobación total y sin observaciones por parte de JUNAEB de la minuta presentada por la empresa prestadora.

La aprobación de la minuta mensual será comunicada vía mail por el administrador de contrato de JUNAEB a la empresa prestadora.

Cuando la empresa prestadora no cumpla con los plazos de corrección de las observaciones realizadas por JUNAEB, se procederá a rechazar la minuta, instruyendo al prestador la minuta que se debe ejecutar en el mes de servicio correspondiente.

#### 4.6. DIFUSIÓN DE LA MINUTA MENSUAL APROBADA

Una vez que el prestador es notificado por JUNAEB de la correspondiente aprobación de su minuta mensual, se deberán llevar a cabo las siguientes actividades:

- **Actualizar el Manual de Preparaciones y Recetas:** cuando exista una aprobación de una nueva preparación que el prestador haya propuesto incorporar en la minuta mensual, y JUNAEB proceda con la aprobación de esta, la empresa deberá actualizar el Manual de Preparaciones y Recetas con esta nueva preparación aprobada.
- **Difundir el manual actualizado:** la empresa prestadora deberá, cada vez que exista una actualización del Manual de Preparaciones y Recetas, difundir la nueva versión a todos los establecimientos educacionales que correspondan al territorio adjudicado.
- **Difundir la minuta mensual aprobada:** cuando la empresa prestadora reciba la notificación por parte de JUNAEB, de la aprobación de la minuta mensual, ésta deberá ser difundida a todos los establecimientos educacionales que correspondan al territorio adjudicado, con una antelación de diez días previos al inicio del mes que se informa. La minuta deberá adjuntar la TPMPAP y TCA correspondientes, esta última sólo en caso de ajustes. Este documento debe llevar registro del número y fecha del documento de aprobación de la planificación.

## 5. MODIFICACIÓN DE LAS MINUTAS MENSUALES

Durante la vigencia del Programa de Alimentación, JUNAEB se encuentra facultado para suspender, modificar, excluir, reemplazar y/o incorporar materias primas, productos y/o preparaciones que no cumplen con el estándar requerido, los cuales no pueden ser utilizados por el prestador en la entrega de los servicios de alimentación. Cuando la modificación o ajuste implique, conforme lo indicado por el prestador, un cambio económico se aplicará el procedimiento establecido en la cláusula 4.6 del contrato.

En todo caso, cuando la modificación, exclusión o suspensión se deba a problemas de calidad, inocuidad o estas provoquen trastornos alimentarios, el prestador deberá ajustar de inmediato los productos alimenticios a entregar, sin corresponder la revisión a que se refiere la cláusula 4.6 del contrato ya señalada.

Por otra parte, el prestador podrá requerir la modificación, reemplazo, incorporación, exclusión y/o suspensión de materias primas, productos o preparaciones, en el proceso regular de presentación de programación de minutas, lo que deberá ser aprobado por JUNAEB.

El Prestador no podrá modificar las minutas aprobadas sin autorización previa de JUNAEB. Sólo en aquellos eventos de fuerza mayor que dificulten el cumplimiento de alguna preparación programada el Prestador deberá solicitar autorización para efectuar cambios, con la debida antelación, justificando y respaldando la causal de dicha dificultad, la que será analizada por JUNAEB. De no obtener la autorización de la institución, toda modificación a la programación será considerada incumplimiento de minuta.

El Prestador no podrá efectuar ni acceder a modificaciones o cambios solicitados por los establecimientos educacionales, que tengan relación con productos o preparaciones distintas a las definidas en las estructuras alimentarias aprobadas por Resolución Exenta de JUNAEB y reflejadas en las programaciones de minuta, sin autorización previa de JUNAEB.

Si las peticiones de adecuación de la minuta se basan en situaciones de rechazo por calidad, hábitos o costumbres alimentarias, el Prestador deberá informarlas a JUNAEB, con los fundamentos técnicos que respalden la solicitud, con la finalidad de definir conjuntamente una solución al problema, implementarla y evaluar sus resultados.

Cualquier incumplimiento que incurra la empresa prestadora del servicio durante el desarrollo, tanto del proceso de aprobación de minutas como de la entrega de la minuta ya aprobada, serán controlados a través del Apéndice 8 – Gestión de Calidad, y podrán ser sancionados según lo establecido en el Apéndice 9.

## **6. INFORMACIÓN TÉCNICA REQUISITOS EXIGIDOS EN LAS ESTRUCTURAS ALIMENTARIAS**

JUNAEB, en concordancia con las recomendaciones estipuladas por entidades nacionales e internacionales como el MINSAL y la OMS/FAO, entrega a través de las distintas estructuras alimentarias de sus programas, un plan de alimentación saludable para sus beneficiarios, el cual es importante tanto para su desarrollo físico como cognitivo.

Este plan de alimentación está basado en las “Guías Alimentarias para la Población chilena” del MINSAL, las cuales entregan una orientación, tanto en calidad como en cantidad, para el adecuado consumo de ciertos alimentos que finalmente se traducen en una correcta ingesta diaria tanto de macronutrientes como proteínas, hidratos de carbono y lípidos como de micronutrientes como vitaminas y minerales. Estos alimentos, incorporados en distintas frecuencias y gramajes en los distintos servicios de alimentación (desayuno, almuerzo, once y/o cena), contribuyen al correcto equilibrio energético y peso normal de la población beneficiaria

Tal como se estipula en el apéndice 2, “Servicios de Alimentación”, numeral B.6: “Aspectos sobre la Estructura Alimentaria”, el contrato de prestación establece que las estructuras alimentarias determinan los requerimientos de productos y preparaciones por servicio, nivel educacional y estacionalidad (si es el caso), las cuales estarán disponibles en la Resolución Exenta sobre las Estructuras Alimentarias del Programa de Alimentación Escolar, que incorpora los diferentes programas que atiende JUNAEB.

### **REQUISITOS DE NUTRIENTES EXIGIDOS EN LAS MINUTAS**

A su vez, en el mismo apéndice numeral B.5.2: “Requisitos de nutrientes”, se estipulan los requisitos nutricionales referenciales a considerar para los programas regulares. Tal como se menciona en el apéndice, los límites diarios mencionados son referenciales y podrán aumentarse o disminuirse en los diferentes días durante la semana, lo anterior siempre considerando el promedio simple de la alimentación otorgada por el prestador en los cinco días de la semana, donde se debe cumplir con los límites semanales.

Considerando lo anteriormente expuesto, a continuación, se presenta un ejemplo que permite aclarar de mejor manera, a partir de la programación semanal de una minuta, su cálculo semanal de los diferentes nutrientes exigidos en el numeral B.5.2:

Tabla 1: Minuta semanal: Ejemplo de servicios de desayuno y almuerzo, considerando 5 días de la semana para el nivel de Educación Básica del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

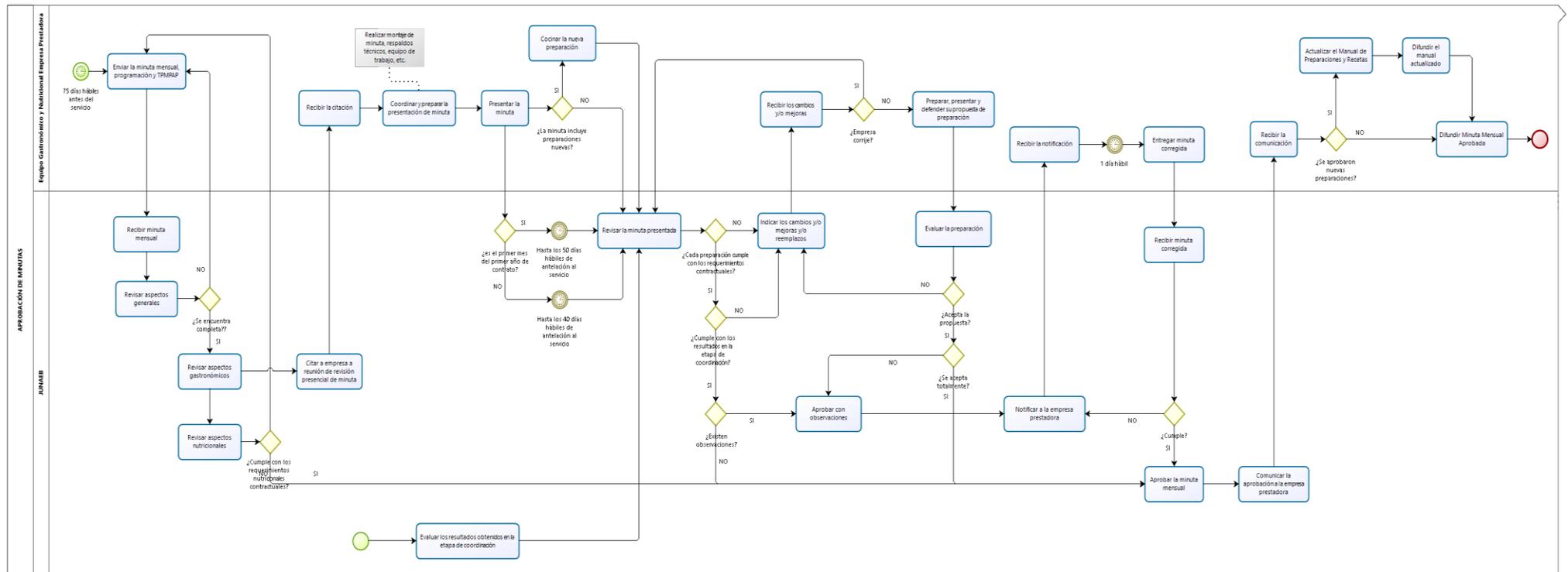
Servicio	Combinación día 1	Combinación día 2	Combinación día 3	Combinación día 4	Combinación día 5
	Materia prima o producto	Materia prima o producto	Materia prima o producto	Materia prima o producto	Materia prima o producto
Desayuno	Leche con sabor natural	Yogurt con avena	Formula láctea	Yogurt con fruta natural con miel	Fórmula láctea
	Pan blanco con queso laminado		Omelette con tomate		Pan integral con huevo revuelto
Almuerzo	Ensalada de lechuga	Ensalada de pepino con zanahoria	Ensalada de repollo	Ensalada de tomate	Ensalada de tomate con pepino
	Cerdo pouch arvejado con fideos integrales	Apanado de meluza con tabouleh de quinoa con verduras	Churrasco de vacuno con arroz blanco	Porotos con tallarines	Pollo filetillo asado con papas horneadas
	Fruta natural	Fruta en conserva	Macedonia natural	Fruta natural	Postre de leche casero con miel

Tabla 2: Cálculo del promedio semanal de los parámetros nutricionales (P%, G%, %azúcares libres y % ácidos grasos saturados)

Aporte nutricional/ Día semana	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5	Promedio semanal	Requisitos nutrientes diarios (referenciales)	
Calorias(kcal)	778	670	710	743	828	No aplica	No aplica	
Proteinas(g)	35,8	18,2	36,2	25,1	49,0			
Lipidos(g)	26,7	21,5	19,6	18,5	22,8			
H. de C.(g)	95,2	91,9	92,2	119,5	108,8			
P%	18	11	20	14	24	17	11	mín
G%	31	29	25	22	25	26	30	máx
AL %	2	4	4	4	4	3	5	máx
AGS%	11	5	9	5	7	7	10	máx

## 7. ANEXOS

### 7.1. ANEXO N°1: Diagrama Proceso de Aprobación de Minutas



Lorna  
Giovanna  
Villalobos  
Grandon

Firmado digitalmente por  
Lorna Giovanna  
Villalobos Grandon  
Fecha: 2020.10.16  
15:18:22 -04'00'