

PROPUESTA PRIVADA

BASES TÉCNICAS

***“PRESTACIÓN DE SUMINISTRO DE
RACIONES ALIMENTARIAS AL INTERIOR DE
LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES
DEPENDIENTES DE LA CORPORACIÓN DE
DESARROLLO SOCIAL DE PROVIDENCIA”***

1. Objetivo

Describir las Bases Técnicas con respecto a los Servicios de Alimentación destinados a los niños y niñas entre 6 meses y 5 años de edad que asisten a la Escuela de Párvulos Madre Bernarda Morín, El Aguilucho, y Sala Cuna y Jardín Infantil Belén, acorde a las Normas Nutricionales, Reglamentación y Guías de Alimentación vigentes, las que han sido elaboradas por el Ministerio de Salud (MINSAL), JUNAEB, JUNJI e INTEGRA en sus programas de alimentación.

2. Grupo Objetivo

a. Escuela de Párvulos Madre Bernarda Morín, Sede El Aguilucho.

- Nivel Medio Menor : 25 niños entre 2 a 3 años
- Nivel Medio Mayor : 31 niños entre 3 a 4 años
- Nivel Transición 1 : 30 niños entre 4 a 5 años.

b. Sala Cuna y Jardín Infantil Belén

- Sala Cuna Menor : 10 lactantes entre 6 y 12 meses.
- Sala Cuna Mayor : 10 niños entre 1 y 2 años.
- Nivel Medio Menor : 16 niños entre 2 a 3 años
- Nivel Medio Mayor : 18 niños entre 3 a 4 años

3. Horarios de Funcionamiento del Establecimiento y del Servicio de Alimentación:

Establecimiento	Horario de Funcionamiento	Servicio de Alimentación			
		Colación	Almuerzo	Colación	Once
Escuela de Párvulos Madre Bernarda Morín, Sede El Aguilucho.	8.30 a 16.30 hrs	9.00 hrs.	11.30 hrs. (porción sólida)	15.00 hrs.	---
Sala Cuna y Jardín Infantil Belén	- Sala Cuna: 7.15 a 17.30 hrs. - Jardín Infantil: 7.30 a 17.00 hrs.	8.30 hrs.	11.00 hrs.	---	15.30 hrs.

4. Requisitos Alimentarios

4.1 Higiene y manipulación de alimentos.

Para asegurar la inocuidad alimentaria durante todo el proceso de elaboración de alimentos, se deberá cumplir con todo lo estipulado en el Reglamento Sanitario de Alimentos, Título I “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”, Párrafo VII de los requisitos de higiene en la elaboración de alimentos.

4.2 Características técnicas de los alimentos.

Se debe asegurar que todos los alimentos que se utilicen para las preparaciones alimentarias mantengan sus características organolépticas adecuadas, físico-químicas y bacteriológicas, en cuanto a su composición y valor nutricional.

4.3 Exigencias de Rotulación.

Todos los alimentos elaborados que se utilicen en las preparaciones de los menores, deberán cumplir con lo dispuesto en el Reglamento Sanitario de Alimentos, Título II “De los Alimentos”, Párrafo II de la Rotulación y Publicidad y, en su defecto la Ley 20.606.

Las rotulaciones de los diferentes envases deberán indicar: el nombre del producto, fecha de elaboración o envasado, fecha de vencimiento o tiempo de duración, ingredientes con sus respectivos gramajes, aditivos, nombre del fabricante y número y fecha de la Resolución Sanitaria que autoriza su elaboración o envasado.

4.4 De las preparaciones.

Las preparaciones de los alimentos a entregar, deberán estar basadas en una variedad de alimentos comunes de la cocina tradicional chilena y deberán estar de acuerdo a los hábitos alimentarios y aceptabilidad de los alumnos beneficiarios. Su origen deberá ser preferentemente frescos, excepcionalmente podrán ser congelados o enlatados.

4.5 Planificación Alimentaria.

La presentación de la planificación de las minutas se deberá entregar con 2 meses de anticipación, para la revisión de frecuencia, gramaje, variedad según estacionalidad y otras consideraciones generales.

Fecha de presentación: día 30 de cada mes, con 2 meses previos al desarrollo de las minutas.

Las minutas deberán contener: Aporte Calórico y Nutricional Total, Molécula calórica y nutricional (G%, P% y CHO%), Aporte de Micronutrientes (Hierro, Sodio, Calcio), Vitamina C y Fibra Dietaria.

4.6 Características de la Alimentación.

Las preparaciones deben estar basadas en la Guía de Alimentación para menores de 2 años y mayores de 2 años del Ministerio de Salud, la cual contiene alimentos saludables.

Se debe considerar el grado de aceptabilidad de las preparaciones entregadas a los alumnos beneficiarios e incluir alimentos que combinen consistencias, mezclas de texturas, sabores y colores diferentes. Para ello, deben incorporarse alimentos con distintos cortes y formas de preparación, de tal forma de otorgar variedad y atractivo a las preparaciones. En todas aquellas preparaciones que incorporen alimentos crudos, estos deben cumplir con las normas sanitarias vigentes para ser entregados en esa condición.

Otras situaciones no previstas en relación con los requisitos de los alimentos que pudieren presentarse, serán subsanadas de común acuerdo entre la Corporación de Desarrollo Social de Providencia y la Empresa Concesionaria.

- Cereales: Se consideran dentro de este grupo alimentario arroz, fideos, harina, papas y sus derivados (maicena, chuño, sémola). La recomendación de consumo debe ser diario y las porciones de acuerdo a la Guía de Alimentación del MINSAL y lo establecido en estas bases Técnicas.
- Frutas: Se consideran dentro de este grupo todas las frutas de estación de las cuales se deberá supervisar constantemente las características organolépticas y se deberá tener especial cuidado en su sanitización cuando se consuma cruda. Se consideran: manzana, pera, naranja, uvas, sandía, melón, plátanos, piña. La recomendación de consumo debe ser diario y las porciones de acuerdo a la Guía de Alimentación del MINSAL y lo establecido en estas bases Técnicas.
- Verduras: Se consideran dentro de este grupo todas las verduras de estación de las cuales se deberá supervisar constantemente las características organolépticas y se deberá tener especial cuidado en su sanitización cuando se consuma cruda. Se consideran las verduras de todos los colores. La recomendación de consumo

debe ser diario y las porciones de acuerdo a la Guía de Alimentación del MINSAL y lo establecido en estas bases Técnicas.

- Carnes: Idealmente blancas (pollo, pavo o pescado) con una frecuencia de 2 veces a la semana. Rojas sólo vacuno magro con una frecuencia de 1 vez a la semana. Resguardar las condiciones de mantención en los equipos de frío (refrigerador o congelador). Porciones según Guía de Alimentación MINSAL y lo establecido en estas bases Técnicas.
- Legumbres: Incluir en la minuta 1-2 veces a la semana, según estacionalidad. (Dependiendo de la edad del niño podrá incluir o no piel). Porciones según Guía de Alimentación MINSAL y lo establecido en estas bases Técnicas.
- Aceites y grasas: Utilizar aceite de tipo vegetal (maravilla, canola, oliva) no mezcla de aceites vegetales y mantequilla, según Guía de Alimentación MINSAL y lo establecido en estas bases Técnicas.
- Azúcar: Evitar el uso de este alimento y adecuarse a Guía de Alimentación MINSAL y lo establecido en estas bases Técnicas.

5. Requisitos Nutricionales

- Calorías por persona: Dependiendo de la edad del menor.
- Tipo de proteína: De buena calidad y biodisponibilidad.
- Tipo de Hidrato de Carbono: Aportados principalmente por Hidratos de Carbono complejos.
- Tipo y cantidad de Grasas: De acuerdo a las Guías Minsal y a estas bases técnicas.

Los Requerimientos Calóricos y Nutricionales son los siguientes:

Establecimiento	Nivel	Edad	Servicio	Aporte Calórico	Aporte Calórico Total	Molécula Calórica
Sala Cuna y Jardín Infantil Belén	Sala Cuna Menor	6 a 12 meses	Colación	80 Kcal/día	460 Kcal/día (*)	P% 12 G% 20-30
			Almuerzo	260 Kcal/día		
			Once	120 Kcal/día		
	Sala Cuna Mayor	1 a 2 años	Colación	100 Kcal/día	560 Kcal/día (*)	P% 12 G% 20-30
			Almuerzo	300 Kcal/día		
			Once	160 Kcal/día		
	Medio Menor y Mayor	2 a 4 años	Colación	120 Kcal/día	720 Kcal/día (*)	P% 12 G% 20-25 (G Sat.: 10% máx)
			Almuerzo	400 Kcal/día		
			Once	200 Kcal/día		
Escuela Parvularia Madre Bernarda Morín, El Aguilucho	Medio Menor y Mayor	2 a 4 años	Colación	60 Kcal/día	580 Kcal/día (*)	P% 12 G% 20-25 (G Sat.: 10% máx)
			Almuerzo	400 Kcal/día		
			Colación	120 Kcal/día		
	Transición I	4 a 5 años	Colación	80 Kcal/día	680 Kcal/día(*)	P% 12 G% 20-25 (G Sat.: 10% máx)
			Almuerzo	450 Kcal/día		
			Colación	150 Kcal/día		

* Según Recomendación JUNJI-INTEGRA

Sala Cuna y Jardín Infantil Belén

Sala Cuna Menor (6 a 12 meses)

Alimentos permitidos (Según Bases Técnicas de JUNJI-INTEGRA)

Servicio	Alimentos	Cantidad	Frecuencia
Almuerzo	Ave (pechuga de pollo o pavo)	40 g	Mínimo 1 vez por semana
	Vacuno (posta negra o rosada)	40 g	Mínimo 1 vez por semana
	Pescado fileteado (pejegallo, blanquillo, albacora, congrio, reineta)	40 g.	Mínimo 1 vez por semana
	Huevo (después de los 10 meses)	50 g	1 vez a la semana
	Legumbres secas (sin piel)	40 g	Mínimo 1 vez por semana
	Verduras (papas, zapallo, acelga, espinaca, porotos verdes, zanahoria, zapallo italiano, betarraga)	Mín. 120 g	Diario
	Cereales o farináceos (fideos cabellos de ángel, arroz, sémola, papas)	10-15 gr	Diario
	Aceite vegetal (maravilla, canola, oliva)	3 a 5 cc	Diario (consumo crudo al momento de servir)
Colación y Postre	Fruta natural, rallada o molida	100 g	3 veces a la semana
	Macedonia (3 variedades de fruta)	100 g	1 vez por semana
	Compota de fruta natural (sin azúcar añadida)	100 g drenada	1 vez por semana
Once	Fórmula de Continuación (13% Concentración)	220 ml	Diaria (1 al día)

Los gramajes de los alimentos de la tabla corresponden a pesos netos, por lo tanto, los % de pérdida de los alimentos los determina el prestador.

Los alimentos incorporados en el programa, deben cumplir con la Ley 20.606.

Detalle por servicio:

1. **Colación:** Considerada por una fruta (natural molida o rallada, compota o puré) sin azúcar añadida en una cantidad de 100 g.
2. **Almuerzo:** EL almuerzo está constituido por una sopa puré, de consistencia papilla o molida, de 200 ml más un postre de 100 ml en base a frutas. La sopa puré debe servirse a 37°C para evitar quemaduras.
3. **Once:** La mejor opción, cuando la Lactancia Materna no es factible, son las fórmulas lácteas artificiales basadas en leche modificada, cuya composición procura ser semejante a la de la leche materna y que se denominan Fórmulas de Continuación y que en general se utilizan al 13% (Establecidas en el reglamento Sanitario de los Alimentos).

Sin embargo, también se pueden utilizar las fórmulas establecidas en la Norma de Alimentación del menor de 2 años del MINSAL constituida por: Leche 26% Materia Grasa fortificada (7.5% de concentración) y cereal dextrinado (5% de concentración), en un volumen de 220 ml.

4. Observaciones:

- Para las sopas puré: no se aceptará el uso de sal; huevo deshidratado; papas y sopas deshidratadas; pescado en caluga o conserva; caldos concentrados; aliños artificiales; las sopas puré con Bruselas, repollo, choclo congelado o enlatado, arvejas congeladas o enlatadas; combinación de alimentos meteorizantes (peralegumbres); combinación de alimentos altamente alergénicos como huevo-plátano, pescado-plátano.
- Para los postres: no se aceptará fruta deshidratada, postres de leche instantáneos o caseros, jalea, agregado de miel/mermelada/manjar/azúcar, naranja en trozo, frutas en conserva.
- Líquidos: el prestador deberá entregar agua (en mamaderas) en cada sala de actividades, la dosificación será de 20 a 50 ml, 1 a 2 veces al día, separándola de la comida.

Sala Cuna Mayor (1 a 2 años)

Alimentos permitidos (Según Bases Técnicas de JUNJI-INTEGRA)

Servicio	Preparación	Alimentos	Cantidad	Frecuencia
Colación		Fruta natural, rallada o molida	100 g	3 veces a la semana
		Macedonia (3 variedades de fruta)	100 g	1 vez por semana
		Compota de fruta natural (sin azúcar añadida)	100 g drenada	1 vez por semana
Almuerzo	Ensaladas	Verduras naturales o congeladas	40 g	Diaria
	Guisos	Ave (pechuga de pollo o pavo)	50 g	Mínimo 1 vez por semana
		Vacuno (posta negra o rosada)	50 g	Mínimo 1 vez por semana
		Pescado fileteado (pejegallo, blanquillo, albacora, congrio, reineta)	50 g.	Mínimo 1 vez por semana
		Huevo	50 g	1 vez a la semana
		Leguminosas	40 g	Mínimo 1 vez por semana
		Verduras (papas, zapallo, acelga, espinaca, porotos verdes, zanahoria, zapallo italiano, betarraga)	Mín. 120 g	Diario
		Cereales o farináceos (fideos cabellos de ángel, arroz, sémola, papas)	10-15 gr	Diario
		Aceite vegetal (maravilla, canola, oliva)	3 a 5 cc	Diario (consumo crudo al

				momento de servir)
	Postre	Fruta natural, rallada o molida	100 g	3 veces a la semana
		Macedonia (3 variedades de fruta)	100 g	1 vez por semana
		Compota de fruta natural (sin azúcar añadida)	100 g drenada	1 vez por semana
Once	Porción líquida	Leche 26% MG Fortificada	Máximo 250 ml	Diaria (1 vez)

Los gramajes de los alimentos de la tabla corresponden a pesos netos, por lo tanto, los % de pérdida de los alimentos los determina el prestador.

Los alimentos incorporados en el programa, deben cumplir con la Ley 20.606.

Detalle por servicio:

1. **Colación:** Considerada por una fruta (natural molida o rallada, compota o puré) sin azúcar añadida en una cantidad de 100 g.
2. **Almuerzo:** EL almuerzo está constituido por una sopa puré o guiso de 200 ml, de consistencia tipo papilla, molida o picada, más ensalada de 40 g. y un postre de 100 g. en base a frutas. La sopa puré debe servirse a 37°C para evitar quemaduras.
 - Para ensaladas: se utilizarán verduras crudas o cocidas; como aderezo sólo se utilizará jugo de limón natural (1cc por ración) más agregado de aceite (1 a 2 cc por ración); sal (0.3 g por porción); planificación según estacionalidad; debe contener un solo ingrediente; no se acepta el uso de acelga como ensalada; el corte debe ser adecuado a la ingesta de todos los lactantes; variedad mínima de 3 verduras a la semana.
 - Para sopa puré o guisos:
 - Se permiten carbonadas, puré con agregados, fideos o arroz con salsa y charquicán en los meses de junio a diciembre.
 - Esta preparación deberá ser en base a verduras, leguminosas, puré de papas natural, carne de vacuno, pollo, pavo, pescado huevo y cereales o farináceos.

- El aceite deberá ser agregado crudo al momento de servir el plato.
 - Se acepta un gramaje de 0.7 g de sal.
3. **Once:** Se podrán usar fórmulas lácteas artificiales basadas en leche modificada, cuya composición procura ser semejante a la de la leche materna y que se denominan Fórmulas de Continuación y que en general se utilizan al 13% (Establecidas en el reglamento Sanitario de los Alimentos).

Sin embargo, también se pueden utilizar las fórmulas establecidas en la Norma de Alimentación del menor de 2 años del MINSAL constituida por: Leche 26% Materia Grasa fortificada (10% de concentración) y cereal dextrinado (3-5% de concentración), en un volumen de 250 ml.

4. **Observaciones:**

- Para las sopas puré: no se aceptará huevo deshidratado; papas y sopas deshidratadas; papa en ensalada; pescado en caluga o conserva; caldos concentrados; aliños artificiales; las sopas puré con Bruselas, repollo; combinación de alimentos meteorizantes (pera-legumbres); combinación de alimentos altamente alergénicos como huevo-plátano, pescado-plátano.
- Para los postres: no se aceptará fruta deshidratada, postres de leche instantáneos o caseros, jalea, agregado de miel/mermelada/manjar/azúcar, naranja en trozo, frutas en conserva.
- Líquidos: el prestador deberá entregar agua en cada sala de actividades, la dosificación será de 20 a 50 ml, 1 a 2 veces al día, separándola de la comida. Para esto deberá tener jarros y vasos acordes a la edad de los niños.

Jardín Infantil: Medio Menor y Medio Mayor (2 a 4 años)

Alimentos permitidos (Según Bases Técnicas de JUNJI-INTEGRA)

Servicio	Preparación	Alimentos	Cantidad	Frecuencia
Colación		Fruta natural	100 g	3 veces a la semana
		Macedonia (3 variedades de fruta)	100 g	1 vez por semana
		Compota de fruta natural (sin azúcar añadida)	100 g drenada	1 vez por semana
Almuerzo	Ensaladas	Verduras naturales o congeladas (cocidas, crudas, escaldadas)	80 g	3-4 veces a la semana
		Verduras pre elaboradas (lechuga, apio, betarraga cruda, zanahoria cruda o repollo) o verdura con agregado proteico.	60 g verduras 60 g de verduras + 15 g de proteína (***)	1-2 veces por semana
	Guisos	Ave (pechuga de pollo o pavo)	50 g	Mínimo 1 vez por semana
		Vacuno (posta negra o rosada)	50 g	Mínimo 1 vez por semana
		Pescado fileteado (pejegallo, blanquillo, albacora, congrio, reineta)	50 g.	Mínimo 1 vez por semana
		Huevo (después de los 10 meses)	50 g	Máximo 1 vez a la semana
		Leguminosas	45 g	Mínimo 1 vez por semana
		Guiso de verduras	Mín. 150 g(**)	Mínimo 2 veces a la semana
	Postre	Fruta natural	100 g	3 veces a la semana
		Macedonia (3 variedades de fruta)	100 g	1 vez por semana
		Compota de fruta natural (sin azúcar añadida)	100 g drenada	1 vez por semana

Once	Porción líquida	Leche 12-18% MG	200 ml	3-4 veces a la semana
		Yogurt (reemplazo de leche)	135 ml	1-2 vez a la semana
	Porción sólida	Pan corriente	30 g	2-3 veces a la semana
		Pan Integral	30 g	1 vez a la semana
		Cereal hojuela (extruída, laminada, cóncava)	20 g	1-2 veces a la semana
		Agregado pan	3g(*) – 10g 25 - 35g tomate	Diariamente

(*) Exclusivamente mantequilla, mantequilla sin sal.

(**) Excluye la papa

(***) En el caso de agregado proteico huevo 12 g.

Los gramajes de los alimentos de la tabla corresponden a pesos netos, por lo tanto, los % de pérdida de los alimentos los determina el prestador.

Los alimentos incorporados en el programa, deben cumplir con la Ley 20.606.

Detalle por servicio:

1. **Colación:** Se permitirá el uso de fruta natural sola, pelada o picada; compota de fruta natural con agregado de azúcar (máx 3g) y macedonia o tutti frutti con 3 frutas de variedad.
2. **Almuerzo:** El almuerzo está constituido por ensalada, guiso y postre de fruta. El gramaje total de este servicio no deberá superar los 450g.
 - Para ensaladas:
 - Se aceptarán preparaciones basadas en verduras según la disponibilidad estacional y aceptabilidad de los menores. Pueden ser crudas o cocidas de diferentes tipos y se aceptarán: apio, betarraga, zanahoria, cebolla, coliflor, repollo, brócoli, tomate, pepinos, palta, zapallo italiano, verduras congeladas, cohayuyo, lechuga pre elaborada.
 - Se podrán combinar máximo 2 veces a la semana (60g/20g)
 - Agregado proteico puede ser huevo (12g) o 15g de jurel, quesillo o atún.

- Se usará como aderezo jugo de limón natural (3-5cc por ración) más agregado de aceite (2-3cc por ración) y 0.3g de sal.
 - No se aceptará ensalada de acelga sola o combinada, ensalada de betarraga combinada con tomate o zanahoria, lechuga no pre-elaborada, leguminosas en ensaladas, papa como ensalada.
- Para guisos: Las preparaciones deberán planificarse según Guías de Alimentación para menores de 2 años y más, y deberán contener alimentos frescos, enlatados o congelados que cumplan con la Ley 20.606.
- Se podrá usar carne congelada de ave o vacuno en trozo, para luego ser picada una vez que se realice la preparación. Se aceptará el uso de carne molida (posta negra o rosada) sólo para preparaciones como salsa boloñesa, charquicán, carbonadas, pastel de papa, asado alemán, croquetas y albóndigas. El gramaje debe ser de 50 g netos del producto descongelado y limpio.
- En el caso del pescado, deberá ser fileteado y sin espinas con una planificación de 2 veces al mes. En el caso de jurel o atún enlatado (en agua) en conserva, se podrá usar como máximo 2 veces en el mes.
- En el caso de las leguminosas, se podrá usar lentejas, garbanzos, arvejas o porotos. La proporción de legumbre/cereal será de 60g/40g o 70g/30g de acuerdo al gramaje establecido. Estas deberán ser planificadas desde el 2º día hábil de cada semana para realizar el remojo correspondiente. Se debe planificar de manera alternada la legumbre por cada semana.
 - Los guisos como charquicán o carbonada, deben incluir entre 130-150 g de papa para mantener la aceptabilidad culinaria. Para el estofado, la papa debe ser de 150-170g.
- El guiso de verduras no debe llevar cereales o farináceos dentro de sus ingredientes, a excepción de los budines y carbonada.
- Cereales y farináceos como complementos. Se aceptará el uso de caracolutos, corbatitas, dedalitos, espirales, quífaros, y otros fideos pequeños para niños.
 - Se deben utilizar hierbas aromáticas (laurel, cilantro, perejil, orégano, albahaca), condimentos y/o especias (ajo) para realzar el sabor y lograr preparaciones más atractivas.
 - También se pueden incluir preparaciones horneadas como pasteles o budines.

- Como máximo el plato podrá tener 1 g de sal.
 - No se aceptará: repeticiones de verduras en ensalada y plato de fondo; calugas o Nuggets de pescado, pollo; carne en cubo congelada; preparaciones que consideren frituras; carne deshidratada; puré deshidratado; huevo deshidratado; combinaciones meteorizantes en un mismo servicio (leguminosas/pera); combinación de alimentos altamente alergénicos como huevo-plátano, pescado-plátano.
- Para postres:
- Se permitirá el uso de fruta natural sola, pelada o picada; compota de fruta natural con agregado de azúcar (máx 3g) y macedonia o tutti frutti con 3 frutas de variedad.
 - Entregar frutas según estacionalidad.
 - No se acepta: incorporación de azúcar (a excepción de la compota), miel, mermelada o manjar; incorporación de edulcorantes; fruta deshidratada o en conserva.
3. **Once:**
- Porción líquida:
- Se podrán usar fórmulas lácteas de 200 cc, leche natural fluida o en polvo semidescremada (12-18%MG), diluida al 10% a la cual se le añadirá 2.5% de azúcar y se podrá usar como saborizante: chocolate amargo, canela en polvo, vainilla. Además, se permitirán saborizantes comerciales que cumplan con lo estipulado en la Ley 20.606.
 - No se aceptan leches en polvo modificadas con adición de materia grasa vegetal, cereal u otra no establecida en estas bases.
 - Se solicitan como mínimo 2 variedades de sabores de yogurt batido a la semana, sin adición de edulcorantes en su formulación. Cuando se planifique este alimento, debe ir acompañado de cereal.
- Porción sólida:
- Incluye alimentos como pan integral, corriente y cereal (que cumpla con la Ley 20.606).
 - El pan debe ser entregado con agregado salado, sólo se permitirá el uso de mermelada siempre y cuando esta no considere en su formulación edulcorantes y cumpla con la Ley 20.606 sobre nutrientes críticos. En este caso, se podrá incluir una vez a la semana en reemplazo de huevo.

- Como agregados al pan se incluyen: huevo, mantequilla, mantequilla sin sal, palta, queso laminado, quesillo, queso fresco y tomate. En el caso del tomate, se puede incluir el uso de hierbas aromáticas (albahaca, orégano, cilantro), sal (0.1 g) y aceite (1-2 cc). Se permitirá el uso de jamón de ave siempre y cuando cumpla con la Ley 20.606 sobre nutrientes críticos.
- NO se aceptará el uso de paté, queso crema, leche acidificada, dulce de membrillo, alimentos que contengan edulcorantes, alimentos que no cumplan con la Ley 20.606.

4. Observaciones:

- Líquidos: el prestador deberá entregar agua en cada sala de actividades, la dosificación será de 20 a 50 ml, 1 a 2 veces al día, separándola de la comida. Para esto deberá tener jarros y vasos acordes a la edad de los niños.

Escuela de Párvulos Madre Bernarda Morín, El Aguilucho

Medio Menor, Medio Mayor y Transición I (2 a 5 años)

Alimentos permitidos (Según Bases Técnicas de JUNJI-INTEGRA)

Servicio	Preparación	Alimentos	Cantidad	Frecuencia
Colación		Fruta natural	100 g	3 veces a la semana
		Macedonia (3 variedades de fruta)	100 g	1 vez por semana
		Compota de fruta natural (sin azúcar añadida)	100 g drenada	1 vez por semana
Almuerzo	Ensaladas	Verduras naturales o congeladas (cocidas, crudas, escaldadas)	80 g	3-4 veces a la semana
		Verduras pre elaboradas (lechuga, apio, betarraga cruda, zanahoria cruda o repollo) o verdura con agregado proteico.	60 g verduras 60 g de verduras + 15 g de proteína (***)	1-2 veces por semana
	Guisos	Ave (pechuga de pollo o pavo)	50 g	Mínimo 1 vez por semana
		Vacuno (posta negra o rosada)	50 g	Mínimo 1 vez por semana
		Pescado fileteado (pejegallo, blanquillo, albacora, congrio, reineta)	50 g.	Mínimo 1 vez por semana
		Huevo (después de los 10 meses)	50 g	Máximo 1 vez a la semana
		Leguminosas	45 g	Mínimo 1 vez por semana
		Guiso de verduras	Mín. 150 g(**)	Mínimo 2 veces a la semana
	Postre	Fruta natural	100 g	3 veces a la semana

		Macedonia (3 variedades de fruta)	100 g	1 vez por semana
		Compota de fruta natural (sin azúcar añadida)	100 g drenada	1 vez por semana

(**) *Excluye la papa*

(***) *En el caso de agregado proteico huevo 12 g.*

Los gramajes de los alimentos de la tabla corresponden a pesos netos, por lo tanto, los % de pérdida de los alimentos los determina el prestador.

Los alimentos incorporados en el programa, deben cumplir con la Ley 20.606.

Detalle por servicio:

1. **Colación:** Se permitirá el uso de fruta natural sola, pelada o picada; compota de fruta natural con agregado de azúcar (máx 3g) y macedonia o tutti frutti con 3 frutas de variedad.
2. **Almuerzo:** El almuerzo está constituido por ensalada, guiso y postre de fruta. El gramaje total de este servicio no deberá superar los 450g.
 - Para ensaladas:
 - Se aceptarán preparaciones basadas en verduras según la disponibilidad estacional y aceptabilidad de los menores. Pueden ser crudas o cocidas de diferentes tipos y se aceptarán: apio, betarraga, zanahoria, cebolla, coliflor, repollo, brócoli, tomate, pepinos, palta, zapallo italiano, verduras congeladas, cohayuyo, lechuga pre elaborada.
 - Se podrán combinar máximo 2 veces a la semana (60g/20g)
 - Agregado proteico puede ser huevo (12g) o 15g de jurel, quesillo o atún.
 - Se usará como aderezo jugo de limón natural (3-5cc por ración) más agregado de aceite (2-3cc por ración) y 0.3g de sal.
 - No se aceptará ensalada de acelga sola o combinada, ensalada de betarraga combinada con tomate o zanahoria, lechuga no pre-elaborada, leguminosas en ensaladas, papa como ensalada.
 - Para guisos: Las preparaciones deberán planificarse según Guías de Alimentación para menores de 2 años y más, y deberán contener alimentos frescos, enlatados o congelados que cumplan con la Ley 20.606.

- Se podrá usar carne congelada de ave o vacuno en trozo, para luego ser picada una vez que se realice la preparación. Se aceptará el uso de carne molida (posta negra o rosada) sólo para preparaciones como salsa boloñesa, charquicán, carbonadas, pastel de papa, asado alemán, croquetas y albóndigas. El gramaje debe ser de 50 g netos del producto descongelado y limpio.

En el caso del pescado, deberá ser fileteado y sin espinas con una planificación de 2 veces al mes. En el caso de jurel o atún enlatado (en agua) en conserva, se podrá usar como máximo 2 veces en el mes.

- En el caso de las leguminosas, se podrá usar lentejas, garbanzos, arvejas o porotos. La proporción de legumbre/cereal será de 60g/40g o 70g/30g de acuerdo al gramaje establecido. Estas deberán ser planificadas desde el 2º día hábil de cada semana para realizar el remojo correspondiente. Se debe planificar de manera alternada la legumbre por cada semana.
- Los guisos como charquicán o carbonada, deben incluir entre 130-150 g de papa para mantener la aceptabilidad culinaria. Para el estofado, la papa debe ser de 150-170g.

El guiso de verduras no debe llevar cereales o farináceos dentro de sus ingredientes, a excepción de los budines y carbonada.

- Cereales y farináceos como complementos. Se aceptará el uso de caracolutos, corbatitas, dedalitos, espirales, quífaros, y otros fideos pequeños para niños.
- Se deben utilizar hierbas aromáticas (laurel, cilantro, perejil, orégano, albahaca), condimentos y/o especias (ajo) para realzar el sabor y lograr preparaciones más atractivas.
- También se pueden incluir preparaciones horneadas como pasteles o budines.
- Como máximo el plato podrá tener 1 g de sal.
- No se aceptará: repeticiones de verduras en ensalada y plato de fondo; calugas o Nuggets de pescado, pollo; carne en cubo congelada; preparaciones que consideren frituras; carne deshidratada; puré deshidratado; huevo deshidratado; combinaciones meteorizantes en un mismo servicio (leguminosas/pera); combinación de alimentos altamente alergénicos como huevo-plátano, pescado-plátano.

- Para postres:
 - Se permitirá el uso de fruta natural sola, pelada o picada; compota de fruta natural con agregado de azúcar (máx 3g) y macedonia o tutti frutti con 3 frutas de variedad.
 - Entregar frutas según estacionalidad.
 - No se acepta: incorporación de azúcar (a excepción de la compota), miel, mermelada o manjar; incorporación de edulcorantes; fruta deshidratada o en conserva.

3. Observaciones:

- Líquidos: el prestador deberá entregar agua en cada sala de actividades, la dosificación será de 20 a 50 ml, 1 a 2 veces al día, separándola de la comida. Para esto deberá tener jarros y vasos acordes a la edad de los niños.

6. Requisitos Generales

6.1 Higiene del personal y del Servicio de alimentación.

Se deberá velar tanto por la higiene y presentación del personal como la del Servicio de alimentación durante todo el proceso de elaboración de alimentos.

Para esto la Empresa deberá tener los manuales respectivos con las instrucciones paso a paso tanto para que el personal mantenga su limpieza como la del Servicio.

6.2 Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP).

En caso que la empresa detecte peligros en el proceso de elaboración de preparaciones alimentarias, deberán subsanarlas en el corto plazo mediante un plan de mejora continua.

6.3 Manual de Procedimientos

La empresa deberá tener todos los manuales de procedimientos tanto para el personal como para el servicio de alimentación, además deberá disponer de las carpetas de temperatura de los equipos de frío, platos fríos y calientes, y deberá tener muestras de todos los alimentos que se entreguen en el servicio y estas estarán disponibles en caso de ser solicitadas por la Corporación de Desarrollo Social de Providencia o SEREMI de Salud.

6.4 Capacitaciones al personal

La Empresa deberá capacitar a su personal en temáticas de técnicas culinarias, higiene de los alimentos, hábitos de vida saludable, entre otros. En caso de no poder realizarlo, éstas deberán ser solicitadas a la Corporación de Desarrollo Social de Providencia.

6.5 Exigencias de Salud

El concesionario debe cumplir la norma establecidas en el reglamento sanitario de los alimentos vigente. No podrá manipular alimentos el personal que padezca o fuera portador de enfermedades susceptibles de transmitirse por medio de los alimentos, tenga heridas infectadas, infecciones cutáneas, yagas o diarrea, y que trabaje en zona de manipulación de alimentos en la que exista probabilidad de contaminar directa o

indirectamente. A demás, no debe haber sufrido de hepatitis ni fiebre tifoidea en los dos últimos años.

7. Estructura Alimentaria Base

La estructura alimentaria base para el Suministro de Raciones Alimenticias es la que deberán ceñirse para la elaboración del plan técnico que presenten, señalado en el artículo N° 15 de las bases administrativas, el cual estará constituido como mínimo, por los siguientes requisitos:

- Minutas alimentarias (para su evaluación se solicitan minutas para el servicio de alimentación por 30 días).
- Aporte calórico y nutricional, nutrientes críticos (Hierro, Calcio, Sodio, Vitamina C) y Fibra dietaria.
- Composición del servicio.
- Características, variedad y atractivo de las preparaciones.
- Frecuencia de la supervisión integral del servicio.
- Frecuencia de la entrega de alimentos perecibles y no perecibles.
- Calidad del abastecimiento de la leche y su procedencia, etc.

8. Evaluación y Supervisión

La Corporación, a través del área de salud y alimentación de la dirección de educación será la responsable de realizar una evaluación trimestral integral del servicio que los prestadores realicen en los establecimientos educacionales. Las dimensiones de esta evaluación serán Nutricional, Sanitaria y Salud Integral:

- La dimensión **Nutricional** contemplará aspectos relacionados con la composición y valor nutritivo del servicio y el rotulado según las consideraciones de la ley 20.606.
- El aspecto **Sanitario** se referirá al cumplimiento del código sanitario y decretos afines a los contextos educativos.
- El concepto de **Salud Integral** estará vinculado a las condiciones ambientales propicia a un contexto educativo, cuyas orientaciones se basan en las indicaciones técnicas especializadas que entrega el Ministerio de Salud a través de la Seremi de Salud.

Los aspectos de ponderación serán los siguientes:

Aspecto	Ponderación	Calificación	Puntaje
Nutricional	40%	Excelente	5
		Aceptable	3
		Deficiente	1
Sanitario	40%	Excelente	5
		Aceptable	3
		Deficiente	1
Salud Integral	20%	Excelente	5
		Aceptable	3
		Deficiente	1

9. Incumplimientos Graves

La Corporación podrá poner término anticipado al Contrato de Prestación de Servicio de Suministro de Raciones Alimentarias, sin derecho a indemnización de ninguna especie, cuando la contratista, incurra en un rendimiento inferior de un 50% durante dos veces consecutivas en la Evaluación Integral desarrollada durante el año, mencionada en el punto N° 5 de las presentes bases técnicas, y entre otras, las siguientes:

- 9.1 La ocurrencia de intoxicación alimentaria, certificada por organismos de salud oficiales. Al efecto, se entenderá por intoxicación, cuando un alumno acuda a un centro hospitalario por consumir alimentos contaminados, ingeridos en el programa de alimentación contratado y que sea diagnosticado por el organismo de salud correspondiente.
- 9.2 Contaminación de materias primas y/o productos elaborados ya sea por la vía microbiológica o química en las siguientes situaciones:
 - Un mismo producto tres veces en muestreos.
 - Cuatro o más productos en dos muestreos.
- 9.3 Cuando los niveles calóricos – proteicos de los requerimientos establecidos en las bases fijadas por la JUNAEB evidencien un incumplimiento igual o superior al 5% en promedio en dos mediciones al año.
- 9.4 Cuando el suministro de raciones alcance un incumplimiento imputable a la contratista, igual o superior al 10%, ya sea por raciones no servidas.