

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

JUNAEB



Gobierno
de Chile

Departamento de Alimentación Escolar
Dirección Nacional JUNAEB

Abril 2016

TERRITORIOS Y LICITACIONES

D
I
V
I
S
I
O
N

P
O
R

T
E
R
C
I
O
S

**Licitación 16/12 : Atacama, O'Higgins,
Biobío, Aysén y un tercio RM**

Vigencia
Marzo 2013
A
Feb 2017

**Licitación 10/14 : Coquimbo, Valparaíso,
Araucanía, Magallanes y un tercio RM**

Vigencia
Marzo 2015
A
Feb 2018

**Licitación 37/15 : Arica, Tarapacá,
Antofagasta, Maule, Los Ríos, Los Lagos y
un tercio RM**

Vigencia
Marzo 2016
A
Feb 2019

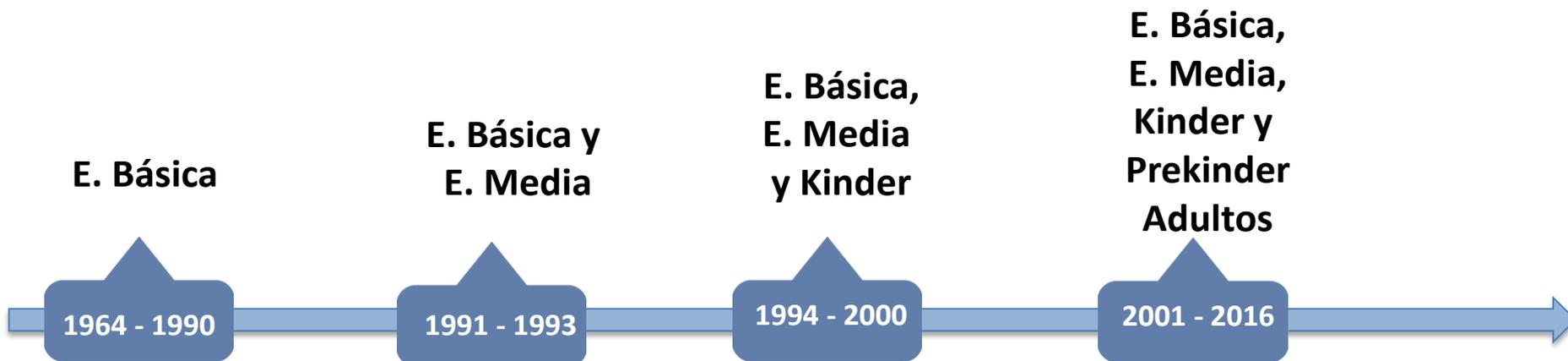
RACIONES Y PRECIOS PROMEDIOS POR SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Licitación	almuerzo		cena		desayunos		once		Colación	
	raciones	precios	raciones	precios	raciones	precios	raciones	precios	raciones	precios
1014	503.043	974,25	1.345	1.597,66	487.310	479,13	48.229	544,07	149.864	651,46
1612	317.943	771,46	360	1.283,07	318.958	370,03	5.519	703,37	133.051	451,68
3715	431.258	1.018,45	490	1.767,24	427.408	530,46	7.864	893,11	150.552	514,04
Total	1.551.164	921,38	2.348	1.549,33	1.533.228	459,87	64.305	713,52	544.744	539,06

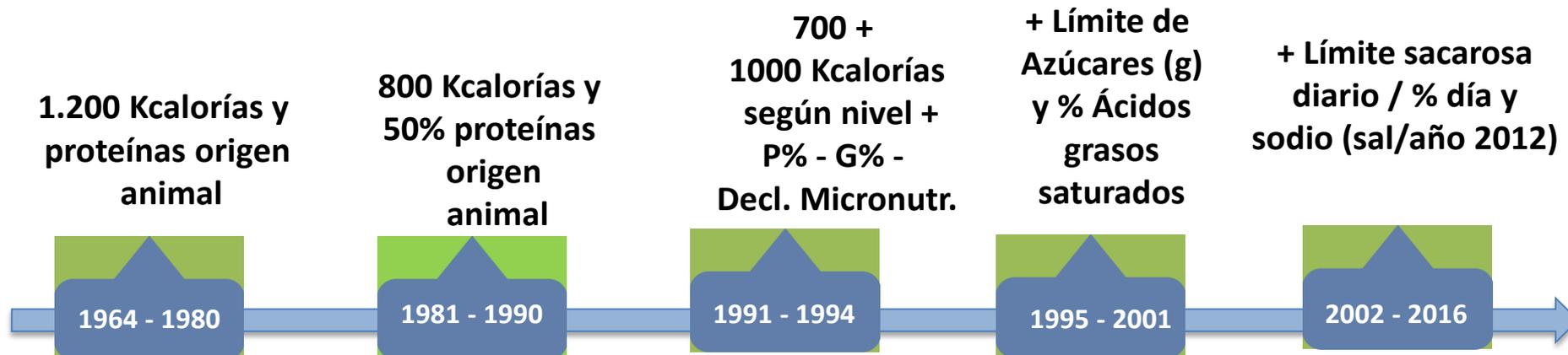
Costo del servicio de alimentación/ Costo del componente Alim.	
Costo Total servicio de alimentación (Desy+Alm)	1381,26
Costo alimentos del servicio de Alim. (Desy+Alm)	564,93

ITEM	PORCENTAJE
Materias primas	40.9%
Costos operacionales	10.2%
Remuneraciones de personal	33.7%
Gastos administración	1.6%
Inversiones	4.1%
Impuestos	2.1%
Multas	2.5%
Utilidades	5.0%

LINEA DE TIEMPO ATENCIÓN SEGÚN NIVEL EDUCACIONAL DEL PAE - JUNAEB



LINEA DE TIEMPO NUTRICIONAL DEL PAE - JUNAEB



LINEA DE TIEMPO ALIMENTARIA DEL PAE - JUNAEB

Materias primas y productos naturales (donaciones)

AUTOGESTIÓN

1964 - 1979

Alimentación envasada (enlatados, deshidratada, congelados)

CONTRATO C/TERCEROS

1980 - 1984

Reversión de alimentos envasados, incorporación paulatina alimentación de perecibles

1985 - 1990

Mejora calidad de materias primas y productos. Modificación técnicas culinarias. Incorporación nuevos productos y preparaciones. Definición de Fichas Técnicas

1991 - 2005

Se mantienen las mejoras de calidad, técnicas culinarias, de nuevos productos y preparaciones.

Actualización de Fichas Técnicas
Aumento sostenido frutas y verduras

Incorporación de productos integrales

Incorporación de porción de agua en almuerzo (2006)

2006 - 2016

LINEA DE TIEMPO SISTEMAS DE SERVICIO

Sistema convencional

1964 - 1979

Sistema Convencional con alta presencia de alimentos envasados

1980 - 1984

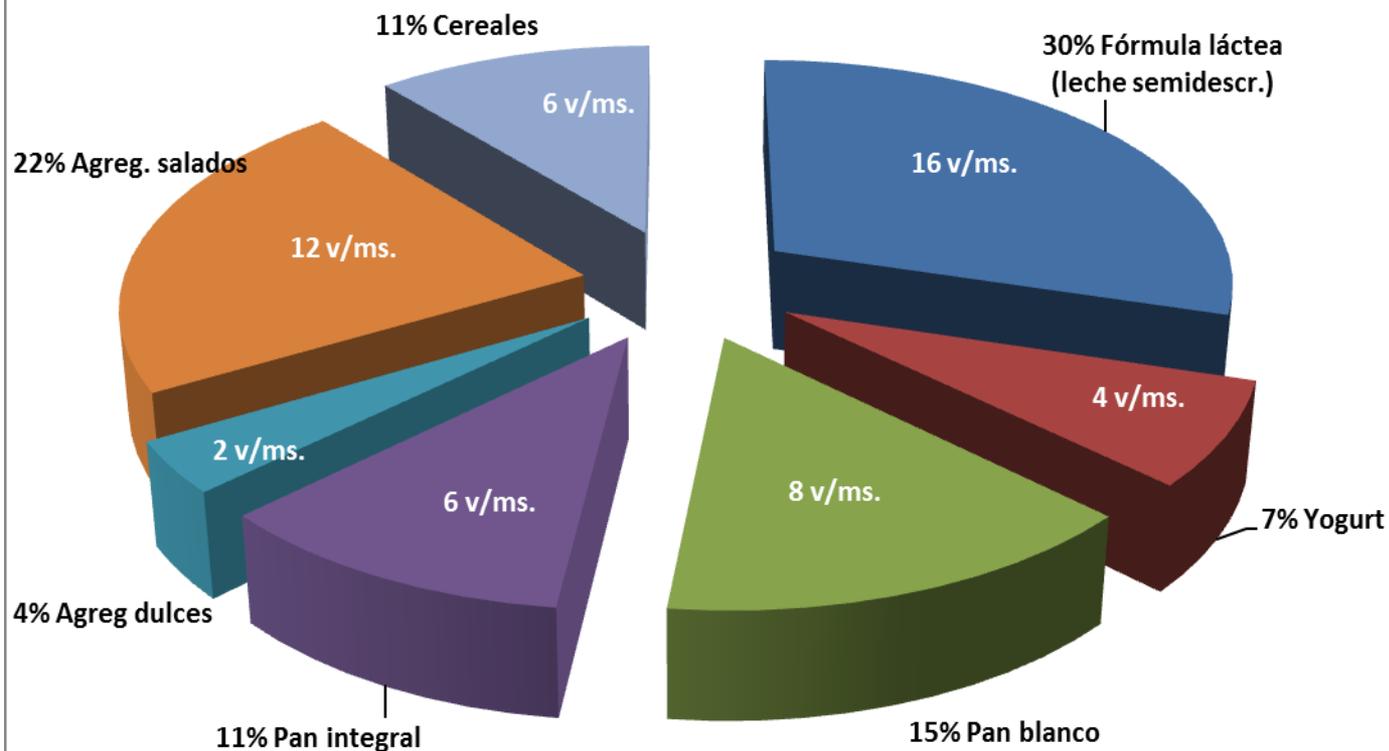
Sistema Convencional con mayor presencia de alimentos perecibles

1985 - 2006

Sistema Convencional + Sistema Mixto (tecnología: C&Ch, sous vide, pouch, otros)

2007 - 2016

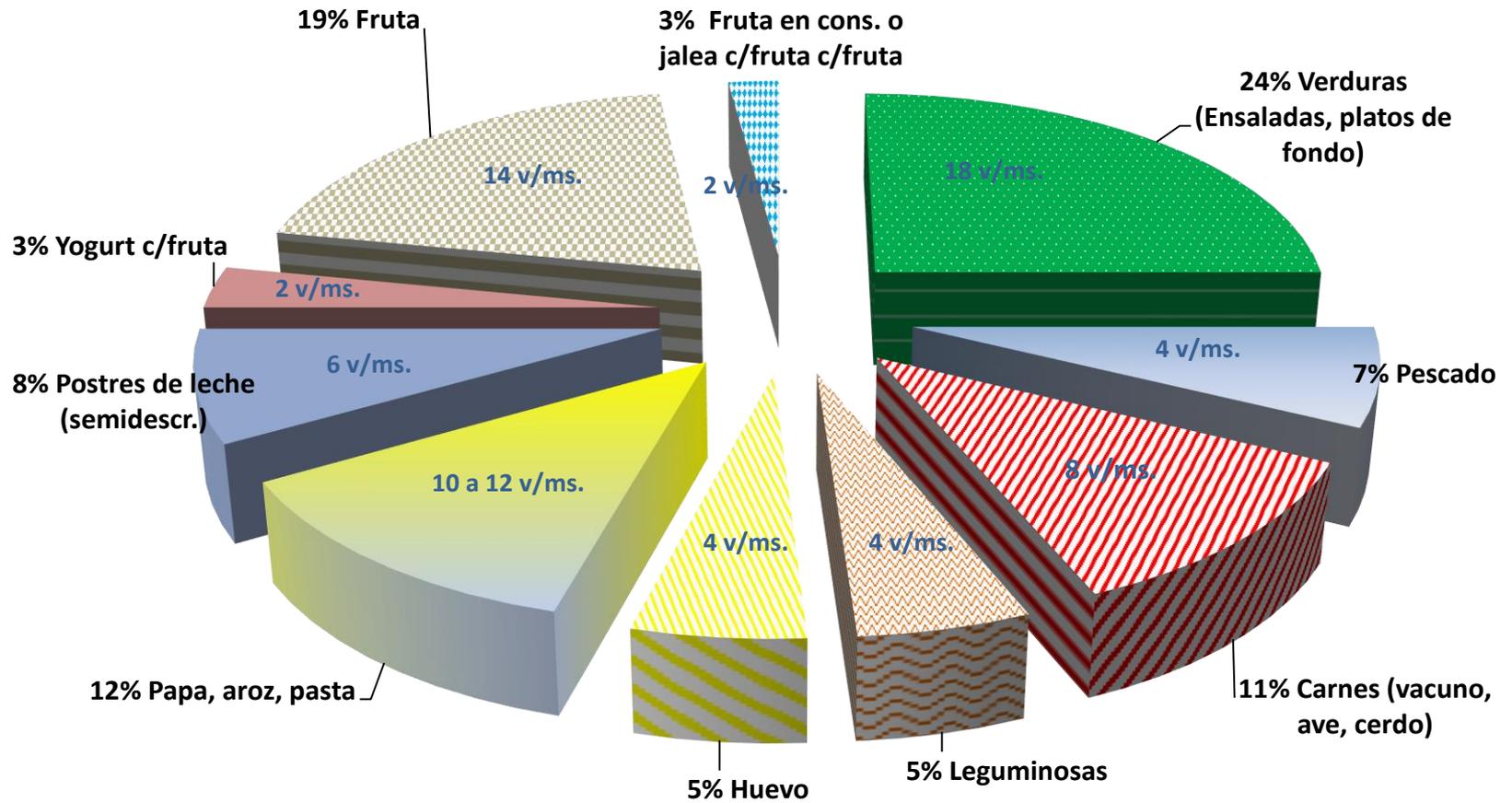
Distribución porcentual de los componentes del Servicio de Desayuno PAE Nivel E. Básica PAE JUNAEB



■ Agregados de pan salados: huevo, palta, queso, margarina, jamón de pavo

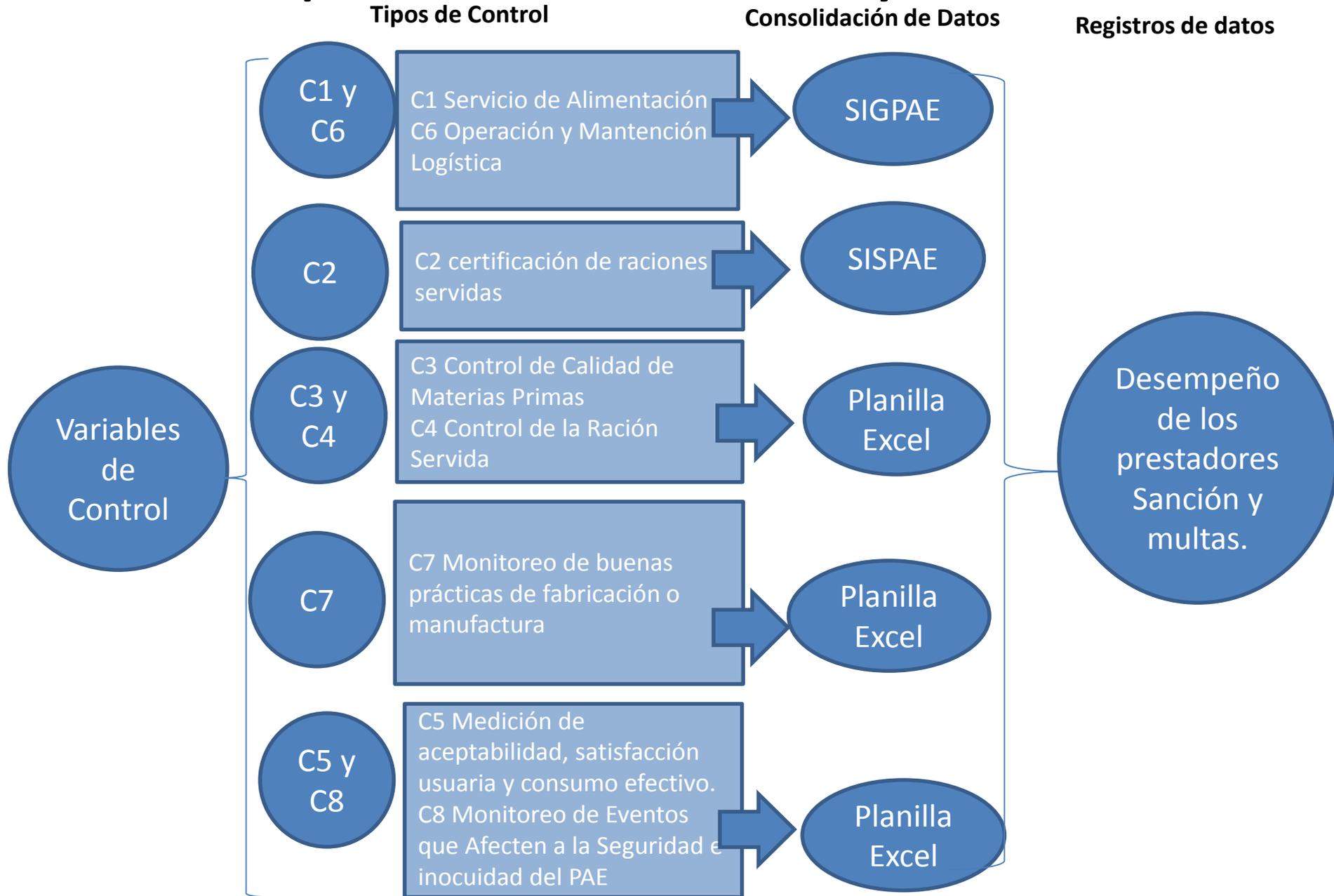
■ Cereal de desayuno/ granola /barras de cereal/ chips de manzana / galletas de arroz,

Distribución porcentual de los componentes del servicio de Almuerzo Nivel E. Básica PAE - JUNAEB



Nota: Diariamente debe entregarse una porción de agua en este servicio y tener disponible este elemento.

Esquema General de Control y Sanción



DESCRIPCION Y ALCANCES DE LAS VARIABLE DE CONTROL MAS CRITICAS.

1-Supervisiones realizadas por JUNAEB

- **Variable de Control C1:** denominada **Calidad de la ejecución del servicio de alimentación**, tiene como fin asegurar que el servicio de alimentación licitado se esté ejecutando conforme a los parámetros contratados por JUNAEB.
- **Variable de Control C6:** denominado *Operación y mantención logística*, tiene como propósito asegurar la calidad de los componentes involucrados en la operación del servicio de alimentación, para prestar el servicio de alimentación conforme a los estándares esperados.
- **Variable de Control C7:** Denominada monitoreo de **buenas prácticas de fabricación**, que tiene como propósito controlar el cumplimiento de las BPM/BPF en toda la cadena productiva correspondiente a la elaboración del servicio o donde se entregue el Programa.

N° supervisiones

- Mensualmente se realizan 900 supervisiones aproximadamente a nivel nacional para las variable de control C1 y C6
- Semestralmente se realizan 60 auditorias aproximadamente a nivel nacional para la variable de control C7

Aplicación

- Se realiza la supervisión en los establecimientos educacionales, específicamente en las cocina, bodega, comedor y patio de servicio .
- Se realiza las auditorias en las bodegas centrales y/o zonales de las empresas prestadoras

Recursos

Para esta actividad la institución cuenta a nivel nacional con un total de 72 supervisores para esta labor, opcionalmente 32 profesionales del área que apoyan este proceso y 15 encargados regionales del PAE.

2-Supervisiones realizadas por Externos

- **Variable de Control C3:** denominado **calidad de los alimentos, materias primas**, que tiene como propósito controlar la calidad de la composición nutricional, química, microbiológica, física, sensorial/organoléptica y la ausencia de parásitos para materias primas, alimentos y/o preparaciones.
- **Variable de Control C4:** denominado **análisis de ración servida**, tiene por objetivo el controlar el cumplimiento de estructura alimentaria, nutricional, química, microbiológica y sensorial/organoléptica de las preparaciones.
- **Monitoreo Externo:** Prestación de servicio externo que apoya incrementando el proceso de supervisión que posee JUNAEB en los establecimientos educacionales aplicando la variables de control C1, C6 y/o encuestas (MP). (Durante 6 meses del año)

N° controles

- Mensualmente se realizan 1.700 análisis a nivel nacional, agrupados en 30 controles para toma de muestras.
- Mensualmente se realizan 140 análisis a nivel nacional.
- Mensualmente 880 controles focalizados en la regiones con mayor establecimientos (III a X región)

Aplicación

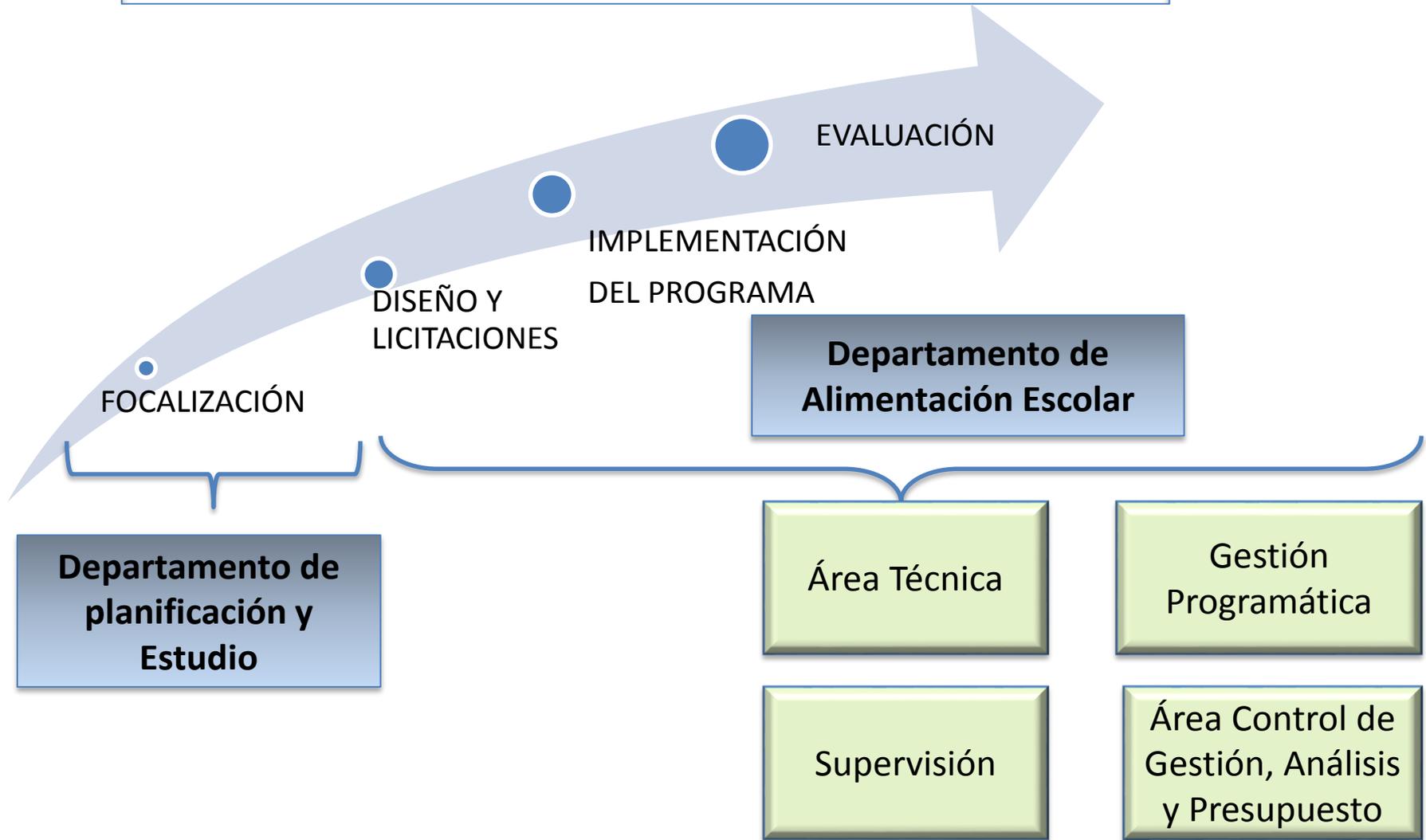
- Se realiza en las bodegas de las empresa y/o de los establecimientos (productos perecible y no perecibles)
 - Se realiza en las cocinas de los establecimientos (Muestra de las bandejas preparadas)
- Se realiza en los establecimientos educacionales, específicamente en las cocina, bodega, comedor, patio de servicio y/o consulta a profesor encargado

Montos

MM\$ 710.

MM\$ 310.

PROCESOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN



Evaluaciones del programa **Desafíos**

- **Sistema de Información gerencial dinámico que permita seguimiento de los principales indicadores del Marco lógico del programa**
 - Se implementará Sistema de Control para el seguimiento del Programa
- **Estudiar y determinar Estructura organizacional nacional y regional;**
Perfiles y dotación para implementar nuevos procesos de gestión
- **Una mejor gestión de clientes que incluya no tan solo a los alumnos sino a toda la comunidad escolar**
- **Registro de alumnos usuarios del programa de Alimentación en los establecimientos educacionales.**
 - Con ello se lograra un usos eficiente de los recursos, seguimientos de los alumnos focalizados y que hacen uso del programa, aceptabilidad de las minutas, estadísticas y datos reales de uso, entre otros
- **Rediseñar Sistema de desempeño de las empresas Prestadoras**
 - Se debe reestructurar el registro, procesos de tramitación y usos de los resultados con el objetivo que se produzca a partir de ellos, cumplimientos de contratos, selección de proveedores para procesos de licitación futuros, seguimiento oportuno de la gestión.
- **Sistema de Información gerencial dinámico que permita seguimiento de los principales indicadores del Marco lógico del programa**