



SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN

ORD.: N°. 07/

00572

ANT.: Oficios N.ºs 7.585 de 2022 y 34.869 de 2023, de la Cámara de Diputados.

MAT.: Informa lo que indica.

ADJ.: Ord. N.º 691, de 2023, de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas.

SANTIAGO, - 2 MAY 2023

DE: ALEJANDRA ARRATIA MARTÍNEZ
SUBSECRETARIA DE EDUCACIÓN

A: SEÑOR LUIS ROJAS GALLARDO
PROSECRETARIO DE LA CÁMARA DE DIPUTADOS

SEÑOR JUAN PABLO GALLEGUILLLOS JARA
PROSECRETARIO ACCIDENTAL DE LA CÁMARA DE DIPUTADOS

Se han recibido en esta Subsecretaría de Educación los Oficios individualizados en el antecedente mediante los cuales la Honorable Diputada señora Ana María Gazmuri Vieira, en ejercicio de la facultad conferida por el artículo 9º de la Ley N.º 18.918 Orgánica Constitucional del Congreso Nacional, solicita y reitera, se informe sobre la composición nutricional de los alimentos entregados por la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, indicando las medidas que se adoptarán para entregar una dieta más saludable y nutritiva, en atención a los antecedentes que se exponen.

En virtud de lo anterior, y en cumplimiento de lo requerido, remito a usted el Ord. N.º 691, de 2023, de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, que dio respuesta, en su oportunidad al Oficio N.º 7.585, de 2022.

Por consiguiente y, en mérito de lo expuesto, solicito se tenga por cumplida la obligación de respuesta en comento.

Se despide atentamente,

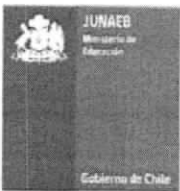


ALEJANDRA ARRATIA MARTÍNEZ
SUBSECRETARIO DE EDUCACIÓN

VAM/IMC/KGR

Distribución:

- Indicado
- Gabinete Ministro
- Gabinete Subsecretaria
- División Jurídica
- Expediente N.º 11.766 de 2023

	REGISTRO	Nº: 691
	OFICIO	SANTIAGO, 07 SEP 2022
		MAT./REF.: Remite la información solicitada Composición nutricional Programa Alimentación Escolar.
		ANT.: Oficio N°7585 de 29 de junio de 2022 de la Honorable Cámara de Diputados.

A: LUIS ROJAS GALLARDO
PROSECRETARIO
CÁMARA DE DIPUTADOS DE CHILE

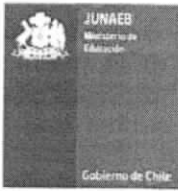
DE: CAMILA RUBIO ARAYA
SECRETARÍA GENERAL
JUNTA NACIONAL DE AUXILIO ESCOLAR Y BECAS

Junto con saludar, y en respuesta al requerimiento formulado en oficio mencionado en antecedente, de la Honorable Diputada Ana María Gazmuri Vieira, en el que solicita información sobre la composición nutricional de los alimentos entregados por la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, indicando las medidas que se adoptarán para entregar una dieta más saludable y nutritiva. Lo anterior, en atención a la visita en terreno al sector Bajos de Mena, en la comuna de Puente Alto. Según los antecedentes expuestos por la H. Diputada, la carta nutritiva estaría conformado mayoritariamente por carbohidratos. Al respecto, podemos señalar lo siguiente:

En primer lugar se debe precisar que la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas- Junaeb- es una Corporación de Derecho Público de carácter autónomo, creada por medio de la Ley 15.720 del año 1964, que tiene a su cargo la aplicación de medidas coordinadas de asistencia social y económica para los estudiantes conducentes a hacer efectiva la igualdad de oportunidades ante la educación.

En este contexto, Junaeb lleva adelante una serie de programas dentro de los que se encuentra el Programa de Alimentación Escolar y de Párvulos (PAE-PAP), el cual tiene por finalidad entregar diariamente desayunos, almuerzos, onces, colaciones y cenas – según corresponda- a los estudiantes en condición de vulnerabilidad de los establecimientos educacionales públicos, municipales y particulares subvencionados del país, durante el año lectivo, en los niveles de educación parvularia, básica y media.

En relación a la consulta realizada mediante oficio indicado, podemos comunicar que la alimentación entregada en los establecimientos escolares de Bajos de Mena, en la comuna de Puente Alto, se encuentra regulada por la licitación pública ID 85-41-LR21.

	REGISTRO	N°:
	OFICIO	SANTIAGO,
		MAT./REF.: Remite la información solicitada Composición nutricional Programa Alimentación Escolar. ANT.: Oficio N°7585 de 29 de junio de 2022 de la Honorable Cámara de Diputados.

En aquellas bases de licitación se definen estructuras alimentarias que establecen: los tipos de alimentos, frecuencias y gramajes mensuales, entre otras características de los alimentos que deben ser planificados en las minutas mensuales por cada empresa prestadora (se acompaña a este escrito la estructura alimentaria, Licitación Pública ID 85-41-LR21, como "Anexo N°1").

Además, Junaeb define requisitos nutricionales diarios que permiten controlar los aportes nutricionales a entregar a los beneficiarios y beneficiarias. En este contexto, el Prestador debe planificar sus minutas cumpliendo los límites según el siguiente detalle:

Requisitos nutricionales:

El aporte nutricional referencial para la planificación del servicio de alimentación que debe ser cumplido por el prestador se define a través de:

Requisitos nutrientes	Límite Diario
P % (mín/día)	11
G % (máx/día)	30
% Azúcares libres (máx/día)	5
% Ac. Grasos Saturados (máx/día)	10

- Proteínas, como P%: calorías aportadas por proteínas en relación con las calorías.
- Grasas o lípidos, como G%: calorías aportadas por lípidos en relación con las calorías.
- Azúcares libres (AL%): como porcentaje de calorías provenientes de azúcares libres en relación con las calorías.
- Ácidos grasos saturados (AGS%): como porcentaje de calorías aportadas por ácidos grasos saturados.
- Energía o calorías, definidas de forma referencial en términos de privilegiar la entrega de alimentación apetitosa y ajustada a las guías alimentarias chilenas.

Por último, y en relación a lo sugerido en su requerimiento, en orden a que los alumnos y alumnas de los establecimientos educacionales del sector Bajos de Mena, de la comuna de Puente Alto, recibirían mayoritariamente carbohidratos, podemos expresar que no se ha podido constatar lo señalado en las supervisiones llevadas a cabo durante el primer semestre.

	REGISTRO	N°:
	OFICIO	SANTIAGO,
		MAT./REF.: Remite la información solicitada Composición nutricional Programa Alimentación Escolar. ANT.: Oficio N°7585 de 29 de junio de 2022 de la Honorable Cámara de Diputados.

Sin embargo, y en atención de lo señalado por la Honorable Diputada, reforzaremos las supervisiones en los establecimientos del sector indicado, revisando las minutas entregadas por las empresas proveedoras del servicio.

Sin otro particular, saluda atentamente a Ud.


CAMILA RUBIO ARAYA
SECRETARIA GENERAL
JUNTA NACIONAL DE AUXILIO ESCOLAR Y BECAS


 RLE/MFF/ALA/plm/mjm

Distribución:

- Departamento de Alimentación Estudiantil
- Departamento Jurídico
- Gabinete
- Oficina de Partes
- JUR 13971



ESTRUCTURAS ALIMENTARIAS PROGRAMAS REGULARES DE JUNAEB: TRANSICIÓN, BÁSICA Y MEDIA JUNAEB
LICITACIÓN ID 85-41-LR21

ESTRUCTURA ALIMENTARIA SERVICIO DE DESAYUNO Y DESAYUNO MEDIA MAÑANA, NIVEL TRANSICIÓN, BÁSICA Y MEDIA, EN PRIMAVERA.

A continuación se define la estructura alimentaria del servicio de desayuno y desayuno media mañana para el programa regular de JUNAEB, estación primavera, de los niveles educativos Transición (Pre Kinder y Kinder), Básica (de primero a sexto básico) y Media (de séptimo a cuarto medio).

El servicio de desayuno media mañana es un servicio excepcional y reemplazará el desayuno únicamente con motivos justificados.

DESAYUNO							
Materia Prima o Producto	MENSUAL						
	Frecuencia Mensual		Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Formato de la Preparación y entrega
	Voces	Límite	Mínima		g o ml		
Porción líquida							
Leche							
Transición	12	min	2	Blanca o sabores	200 ml	Líquida/Fluida	Leche saborizada 1 frecuencia de leche sin saborizante (leche natural blanca)
Básica	12						
Media	8						
Yogurt							
Transición	6	min	3	Sabores	120 g		Acompañando frecuencias de fruta y cereales
Básica	6				140 g		
Media	6				155 g		
Infusión, Te o Café descafeinado							
Media	4	máx			200 ml	Infusión, Te o Café descafeinado	Endulzado con edulcorantes no calóricos
Porción sólida							
Pan blanco							
Transición	5	máx			30 g	Marrqueta	Con agregado
Básica	5				45 g		
Media	5				70 g		
Pan Integral							
Transición	5	min			30 g	Marrqueta o halluya u otro	Con agregado
Básica	5				45 g		
Media	5				70 g		
Fruta natural							
Transición	4	min	2		130 g	Fresca	Trozada (mitades, cubos) con miel de abeja acompañando la entrega de yogurt
Básica	4				131 g		
Media	4				132 g		
Miel							
Transición	7	min			7 g	Miel de abeja	Agregada a la fruta
Básica	7						
Media	7						
Cereales							
Transición	2	máx	2	Formato producto	20 g	Avena, granola, quinoa inflada	Acompañando yogurt
Básica	2				25 g		
Media	2				30 g		
Huevo							
Transición	2	máx		Omelette relleno	50 g	Huevo entero o deshidratado	Omelette relleno con tomate 50 g huevo + 10 g tomate
Básica	2	máx		Omelette relleno	60 g	Huevo entero o deshidratado	Omelette relleno con tomate 60 g huevo + 12 g tomate
Media	2	máx		Omelette relleno	80 g	Huevo entero o deshidratado	Omelette relleno con tomate 80 g huevo + 15 g tomate
Agregados del pan							
Huevo							

Puré de frutas							
Transición	5	min	1	Sabor (fruta en mayor proporción)	90 g	Envase individual	Puré
Básica	5	min	1	Sabor (fruta en mayor proporción)	90 g	Envase individual	Puré
Media	5	min	1	Sabor (fruta en mayor proporción)	90 g	Envase individual	Puré
Fruta en conserva o compota de frutas							
Transición	5	min	1	Sabor (fruta en mayor proporción)	60 g	Envase individual	Fruta drenada (60 g) más líquido
Básica	5						
Media	5						
Fruta Natural							
Transición	10	máx	3	Fruta	130 g	Fresco	Entera
Básica	10						
Media	10						
ADICIONALES							
Materia Prima o Producto	MENSUAL						
	Frecuencia Mensual		Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Formato de la Preparación
	Veces	Límite	Mínima		g o ml		
Batido proteico							
Media	4	min	N/A	Con inclusión de quinoa y/o espirulina y/o amaranto y/o avena y/o chia, lupino, entre otros	200 ml	Fluido o en polvo	No incluye productos de origen animal. La leche a utilizar debe ser de soya, avena, arroz, quinoa
Probióticos							
Básica y Media	12	min	N/A		10 ⁷ UFC/g de producto terminado	Fluido o en polvo	

ESTRUCTURAS ALIMENTARIAS PROGRAMAS REGULARES DE JUNAEB: TRANSICIÓN, BÁSICA Y MEDIA JUNAEB
LICITACIÓN ID 85-41-LR21

ESTRUCTURA ALIMENTARIA SERVICIO DE DESAYUNO Y DESAYUNO MEDIA MAÑANA, NIVEL TRANSICIÓN, BÁSICA Y MEDIA, EN OTOÑO.

A continuación se define la estructura alimentaria del servicio de desayuno y desayuno media mañana para el programa regular de JUNAEB, estación otoño, de los niveles educativos Transición (Pre Kinder y Kinder), Básica (de primero a sexto básico) y Media (de séptimo a cuarto medio).

El servicio de desayuno media mañana es un servicio excepcional y reemplazará el desayuno únicamente con motivos justificados.

DESAYUNO							
Materia Prima o Producto	Frecuencia mensual		Variedad	Opciones de Variedad	MENSUAL	Formato del Producto	Formato de la Preparación y entrega
	Veces	Límite			Cantidad Mínima g o ml		
Porción líquida							
Leche							
Transición	15	mín	2	Blanca o sabores	200 ml	Líquida/Fluida	Leche saborizada 2 frecuencia de leche sin saborizante (leche natural blanca)
Básica	15						
Media	11						
Yogurt							
Transición	5	mín	2	Sabores	120 g		Acompañando frecuencias de fruta y cereales
Básica	5				140 g		
Media	5				155 g		
Infusión, Té o Café descafeinado							
Media	4	máx			200 ml	Café descafeinado	Endulzado con edulcorantes no calóricos
Porción sólida							
Pan Blanco							
Transición	6	máx			30 g	Maraqueta	Con agregado
Básica	5				45 g		
Media	6				70 g		
Pan integral							
Transición	7	mín			30 g	Maraqueta, halluya u otro	Con agregado
Básica	7				45 g		
Media	7				70 g		
Cereales							
Transición	6	máx	2	Formato producto	20 g	Avena, granola, quinoa inflada	5 frecuencias acompañando yogurt 1 frecuencia obligatoria de avena para acompañar leche blanca caliente endulzado con azúcar (transición) o endulzante no calórico (básica y media)
Básica	6				25 g		
Media	6				30 g		
Huevo							
Transición	1	máx		Omelette relleno	50 g	Huevo entero o deshidratado	Omelette relleno con tomate 50 g huevo + 16 g tomate
Básica	1	máx		Omelette relleno	60 g	Huevo entero o deshidratado	Omelette relleno con tomate 80 g huevo + 12 g tomate 3 frecuencia obligatoria de omelette relleno con jamón de pavo 50 g huevo +15 g jamón pavo 1 frecuencia obligatoria de omelette relleno con queso 60 g huevo +15 g queso
Media	1	máx		Omelette relleno	80 g	Huevo entero o deshidratado	Omelette relleno con tomate 80 g huevo + 15 g tomate 3 frecuencia obligatoria de omelette relleno con jamón de pavo 80 g huevo +17 g jamón pavo 1 frecuencia obligatoria de omelette relleno con queso 80 g huevo +17 g queso
Agregados del pan							
Huevo							
Transición	5			Revuelto o en pasta	25 g		

	Basica	5	min	2	Revuelto o en pasta	35 g	Huevo entero (No deshidratado)	Revuelto o en pasta
	Media	5			Revuelto o en pasta	45 g		
Tomate								
	Transición	2	máx	1	Huevo	30 g	Natural	Picado y revuelto con el Huevo entero (no deshidratado)
	Basica	2				35 g		
	Media	2				45g		
Queso o quesillo								
	Transición	4	min	2	Queso maduro	19 g	Queso maduro laminado Queso fresco o quesillo trozado	
	Basica	4			Queso fresco o Quesillo	15 g		
					Queso maduro	20 g		
					Queso fresco o Quesillo	25 g		
					Queso maduro	30 g		
					Queso fresco o Quesillo	35 g		
Pechuga de pavo								
	Transición	2	min			15 g	Embutido laminado	
	Basica	2				20 g		
	Media	2				25 g		
Miel								
	Transición	1	min		Miel de abeja	5 g		
	Basica	1				10 g		
	Media	1				15 g		
Sal (como realzador de sabor)								
	Transición, Basica y Media	Segun minuta			N/A	0.1 (máx)	Sal de mar artesanal, formato fino	Adicionada opcionalmente a tomate o huevo
Aceite (como emulsificante)								
	Transición, Basica y Media	Segun minuta			N/A	2 ml (máx)	Vegetal	Adicionada a tomate o huevo revuelto o en pasta
DESAYUNO DE MEDIA MAÑANA								
Materia Prima o Producto	MENSUAL							
	Frecuencia mensual		Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Minima	Formato del Producto	Formato de la Preparación	
	Veces	Límite	Minima		g o ml			
Lácteos								
Leche								
	Transición	18	máx	2	Blanca o sabores	200 ml	Líquida/Fluida	Blanca o saborizada
	Basica	18						
	Media	18						
Yoghurt								
	Transición	2	min	2	Sabores	120 g		
	Basica	2				140 g		
	Media	2				155 g		
Fruta (fresca, conserva, compote o puré) o Huevo								
Puré de frutas								
	Transición	5	min	1	Sabor (fruta en mayor proporción)	90 g	Envase individual	Pure
	Basica	5	min	1	Sabor (fruta en mayor proporción)	90 g	Envase individual	Pure
	Media	5	min	1	Sabor (fruta en mayor proporción)	90 g	Envase individual	Pure
Fruta en conserva o compota de frutas								
	Transición	5	min	1	Sabor (fruta en mayor proporción)	60 g	Envase individual	Fruta drenada (60 g) más líquido
	Basica	5						
	Media	5						
Fruta Natural								

Transición	10	máx	3	Fruta	130 g	Fresco	Entera
Básica	10						
Media	10						
ADICIONALES							
Materia Prima o Producto	MENSUAL						
	Frecuencia mensual		Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Formato de la Preparación
	Veces	Límite	Mínima		g o ml		
Batido proteico							
Media	4	mín	N/A	Con inclusión de quinoa y/o espinarina y/o amaranto y/o avena y/o chia, lupino, entre otros.	200 ml	Fluido o en polvo	No incluye productos de origen animal. La leche a utilizar debe ser de soja, avena, arroz, quinoa
Probióticos							
Básica y Media	12	mín	N/A		10 ⁷ UFC/g de producto terminado	Fluido o en polvo	

**ESTRUCTURAS ALIMENTARIAS PROGRAMAS REGULARES DE JUNAEB: TRANSICIÓN, BÁSICA Y MEDIA JUNAEB
LICITACIÓN ID 85-41-LR21**

ESTRUCTURA ALIMENTARIA SERVICIO DE DESAYUNO Y DESAYUNO MEDIA MAÑANA, NIVEL TRANSICIÓN, BÁSICA Y MEDIA, EN INVIERNO.

A continuación se define la estructura alimentaria del servicio de desayuno y desayuno media mañana para el programa regular de JUNAEB, estación invierno, de los niveles educativos Transición (Pre Kinder y Kinder), Básica (de primero a sexto básico) y Media (de séptimo a cuarto medio).

El servicio de desayuno media mañana es un servicio excepcional y reemplazará el desayuno únicamente con motivos justificados.

DESAYUNO							
Materia Prima o Producto	MENSUAL						
	Frecuencia mensual		Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Formato de la Preparación y entrega
	Veces	Límite	Mínima		g o ml		
Porción líquida							
Leche							
Transición	16	mín	2	Blanca o sabores	200 ml	Líquida/Fluida	Leche saborizada 2 frecuencia de leche sin saborizante (leche natural blanca)
Básica	16						
Media	12						
Yogurt							
Transición	4	mín	2	Sabores	120 g		Acompañando frecuencias de fruta y cereales
Básica	4				140 g		
Media	4				155 g		
Infusión, Té o Café descafeinado							
Media	4	máx			200 ml	Café descafeinado	Endulzado con edulcorantes no calóricos
Porción sólida							
Pan Blanco							
Transición	7	máx			30 g	Marraqueta	Con agregado
Básica	7				45 g		
Media	7				70 g		
Pan Integral							
Transición	7	mín			30 g	Marraqueta, halluya u otro	Con agregado
Básica	7				45 g		
Media	7				70 g		
Cereales							
Transición	5	máx	2	Formato producto	20 g	Avena, granola, quinoa inflada	4 frecuencias acompañando yogurt 1 frecuencia obligatoria de avena para acompañar leche blanca caliente endulzado con azúcar (transición) o endulzante no calórico (básica y media)
Básica	5				25 g		
Media	5				30 g		
Huevo							
Transición	1	máx		Omelette relleno	50 g	Huevo entero o deshidratado	Omelette relleno con tomate 50 g huevo + 10 g tomate

[illegible]

Materia Prima o Producto	Frecuencia mensual		Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Formato de la Preparación
	Veces	Límite	Minima		g o ml		
Lácteos							
Leche							
Transición	20	máx	2	Blanca o sabores	200 ml	Líquida/Fluida	Blanca o saborizada
Básica							
Media							
Fruta (fresca, conserva, compota o puré) o Huevo							
Puré de frutas							
Transición	5	min	1	Sabor (fruta en mayor proporción)	90 g	Envase individual	Puré
Básica	5	min	1	Sabor (fruta en mayor proporción)	90 g	Envase individual	Puré
Media	5	min	1	Sabor (fruta en mayor proporción)	90 g	Envase individual	Puré
Fruta en conserva o compota de frutas							
Transición	5	min	1	Sabor (fruta en mayor proporción)	60 g	Envase individual	Fruta drenada (60 g) mas liquido
Básica	5						
Media	5						
Fruta Natural							
Transición	10	máx	3	Fruta	130 g	Fresco	Entera
Básica	10						
Media	10						
ADICIONALES							
MENSUAL							
Materia Prima o Producto	Frecuencia mensual		Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Formato de la Preparación
	Veces	Límite	Minima		g o ml		
Batido proteico							
Media	4	min	N/A	Con inclusión de quinoa y/o esprulina y/o amaranto y/o avena y/o chia, lupino, entre otros.	200 ml	Fluido o en polvo	No incluye productos de origen animal. La leche a utilizar debe ser de soya,avena,arroz, quinoa
Probióticos							
Básica y Media	12	min	N/A		10 ⁷ UFC/g de producto terminado	Fluido o en polvo	

ESTRUCTURAS ALIMENTARIAS PROGRAMAS REGULARES DE JUNAEB: TRANSICIÓN, BÁSICA Y MEDIA JUNAEB
LICITACIÓN ID 85-41-LR21

ESTRUCTURA ALIMENTARIA PARA ALMUERZO NIVEL TRANSICIÓN, BÁSICA Y MEDIA, EN VERANO

A continuación se define la estructura alimentaria del servicio de almuerzo para el programa regular de JUNAEB, estación verano, de los niveles educativos Transición (Pre Kinder y Kinder), Básica (de primero a sexto básico) y Media (de séptimo a cuarto medio).

ALMUERZO							
MENSUAL							
Materia Prima o Producto	Frecuencia mensual		Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Formato de la Preparación y entrega
	Veces	Límite	Mínima		g o ml		
Entrada							
Verduras en general							
Transición	13	máx	4	Verdura en mayor proporción	60 g	Natural (de preferencia) o pre elaborada	Verduras crudas o cocidas más aliño
Básica	13	máx	4	Verdura en mayor proporción	70 g		
Media	13	máx	4	Verdura en mayor proporción	80 g		
Tomate							
Transición	4	min	No aplica	No aplica	60 g	Natural	Sola o mezclada más aliño
Básica	4	min			70 g		
Media	4	min			80 g		
Verduras de hoja							
Transición	3	min	2	No aplica	50 g	Natural (de preferencia) o pre elaborada	Sola o mezclada más aliño
Básica	3	min	2		60 g		
Media	3	min	2		60 g		
Limón (como aderezo)							
Básica y Media	3	min			1/4 unidad min	Natural	Trozo con cáscara. Obligatorio en ensalada de hoja. Opcional en otras ensaladas
Jugo de limón (como aderezo)							
Transición, Básica y Media	En todas las ensaladas que no aplique limón en trozo				5 ml min	Jugo de limón natural (fresco, refrigerado o congelado)	Limoneta adicionada como aliño. En todas las ensaladas que no aplique limón en trozo a excepción de tomate
Aceite (como emulsificante)							
Transición, Básica y Media	En todas las ensaladas				5 ml máx	Vegetal	
Sal (como realzador de sabor)							
Transición, Básica y Media	En todas las ensaladas				Según el nivel, revisar la cantidad en Consideraciones de este anexo	Sal de mar artesanal, formato fino	
Plato de fondo							
Carne de vacuno							
Transición	1	min		Forma de preparación	60 g	Trozo o cubo congelado o pouch	En guisos, al jugo, saiteada u otras
	2				70 g	Churrasco congelado	Picado
Básica	1	min		Forma de preparación	70 g	Trozo o cubo congelado o pouch	En guisos, al jugo, saiteada u otras
	2					Churrasco congelado	Entero
Media	1	min		Forma de preparación	80 g	Trozo o cubo congelado o pouch	En guisos, al jugo, saiteada u otras

	2				70 g	Churasco congelado	Entero
Carne de ave							
Transición	3	min		Forma de preparación	60 g	Filetillo entero, congelado o pouch Truto pierna corto o largo *gramaje bruto	Picado, salteado o en guisos
Básica	2	min		Forma de preparación	160 g*	Filetillo entero, congelado o pouch	Presa entera
	1	min		Forma de preparación	70 g	Truto pierna corto o largo *gramaje bruto	Entero asado, salteado o picado en guisos
Media	2	min		Forma de preparación	160 g*	Filetillo entero, congelado o pouch	Presa entera
	1	min		Forma de preparación	80 g	Truto pierna corto o largo *gramaje bruto	Entero asado, salteado o picado en guisos
Huevo							
Transición	1	máx	2	Forma de preparación	50 g	Huevo entero o deshidratado (deshidratado permitido sólo para budines, guisos, pasteles, tortillas)	Frito, escalfado, revuelto
	1		N/A		25 g		En budines, guisos, pasteles, tortillas
Básica	1	máx	2	Forma de preparación	50 g	Huevo entero o deshidratado (deshidratado permitido sólo para budines, guisos, pasteles, tortillas)	Frito, escalfado, revuelto
	1		N/A		25 g		En budines, guisos, pasteles, tortillas
Media	1	máx	2	Forma de preparación	50 g	Huevo entero o deshidratado (deshidratado permitido sólo para budines, guisos, pasteles, tortillas)	Frito, escalfado, revuelto
	1		N/A		25 g		En budines, guisos, pasteles, tortillas
Productos del mar							
Pescados							
Transición	1	min	N/A	Forma de preparación	70 g	Filete congelado	Trozo entero homeado, apanado o a la plancha
	2	min	N/A			Trozo, lomo o pulpa Congelado o conserva (pouch o enlatado) De cualquier especie de pescado, exceptuando el pangasius	
	1	min	2			Apanado, hamburguesa, embutidos (E), salchichas De cualquier especie de pescado, exceptuando el pangasius	Apanado, croqueta, hamburguesa, embutidos o en salsa
	2	min				Lomito de atún congelado o conserva (pouch o enlatado)	
Básica	1	min	N/A	Forma de preparación	80 g	Filete congelado	Trozo entero homeado, apanado o a la plancha
	1	min	N/A			Trozo, lomo o pulpa Congelado o conserva (pouch o enlatado) De cualquier especie de pescado, exceptuando el pangasius	
	1	min	2			Apanado, hamburguesa, embutidos (E), salchichas De cualquier especie de pescado, exceptuando el pangasius	Apanado, croqueta, hamburguesa, embutidos o en salsa
	2	min				Lomito de atún congelado o conserva (pouch o enlatado)	
Media	1	min	N/A	Forma de preparación	90 g	Filete congelado	Trozo entero homeado, apanado o a la plancha
	1	min	N/A			Trozo, lomo o pulpa Congelado o conserva (pouch o enlatado) De cualquier especie de pescado, exceptuando el pangasius	
	1	min	2			Apanado, hamburguesa, embutidos (E), salchichas De cualquier especie de pescado, exceptuando el pangasius	Apanado, croqueta, hamburguesa, embutidos o en salsa
	2	min				Lomito de atún congelado o conserva (pouch o enlatado)	
Mariscos y Algas							

Transición	1	min	N/A		4 g* de alga deshidratada+ 35 g de carne vacuno	Alga. Deshidratado en combinación con carne vacuno	Croquetas, pastel del mar, etc. <u>Nota 1</u> * 4 g. es a partir de alga deshidratada. <u>Nota 2</u> la cantidad de alga a incorporar dependerá del tipo de preparación. <u>Nota 3</u> el alga SIEMPRE debe estar acompañado de carne en la preparación.
Básica	1	min	N/A	Forma de preparación	70 g	Mariscos. IQF congelado o conserva	Croquetas, pastel del mar, con salsas para acompañar pasta, con arroz, etc.
	1	min	N/A		4 g* de alga deshidratada+ 45 g de carne vacuno	Alga. Deshidratado en combinación con carne vacuno	Croquetas, pastel del mar, etc. <u>Nota 1</u> * 4 g. es a partir de alga deshidratada. <u>Nota 2</u> la cantidad de alga a incorporar dependerá del tipo de preparación. <u>Nota 3</u> el alga SIEMPRE debe estar acompañado de carne en la preparación.
Media	1	min	N/A	Forma de preparación	80 g	Mariscos. IQF congelado o conserva	Croquetas, pastel del mar, con salsas para acompañar pasta, con arroz, etc.
	1	min	N/A		4 g* de alga deshidratada+ 55 g de carne vacuno	Alga. Deshidratado en combinación con carne vacuno	Croquetas, pastel del mar, etc. <u>Nota 1</u> * 4 g. es a partir de alga deshidratada. <u>Nota 2</u> la cantidad de alga a incorporar dependerá del tipo de preparación. <u>Nota 3</u> el alga SIEMPRE debe estar acompañado de carne en la preparación.
Leguminosas							
Transición	2	máx	2	Leguminosa	60 g	Garbanzos, lentejas, porotos	Guisos
	3	min					Hamburguesas, croquetas
Básica	2	máx	2	Leguminosa	70 g	Garbanzos, lentejas, porotos	Guisos
	3	min					Hamburguesas, croquetas
Media	2	máx	2	Leguminosa	80 g	Garbanzos, lentejas, porotos	Guisos
	3	min					Hamburguesas, croquetas
Acompañamiento							
Arroz blanco o integral							
Transición	3	min	2	Forma de preparación	50 g	Arroz blanco o integral	Blanco o integral graneado, primavera, árabe, al perejil, otras
Básica	3	min			60 g		
Media	3	min			70 g		
Pasta blanco/tradicional							
Transición	1	min	1	Formato producto	50 g	Tallarines, espirales, espagueti, mostaccioli, otros (Deshidratados)	
Básica	1	min	1		60 g		
Media	1	min	1		70 g		
Pasta Integral							
Transición	1	min	1	Formato producto	50 g	Tallarines, espirales, espagueti, mostaccioli, otros (Deshidratados)	
Básica	1	min	1		60 g		
Media	1	min	1		70 g		
Pasta Tricolor y Pasta rellena							
Transición	1	min	1	Formato producto	50 g	Tallarines, espirales, espagueti, mostaccioli, otros (Deshidratados)	Frecuencia de pasta tricolor y pasta rellena alternada mes por mes
Básica	1	min	1		60 g		
Media	1	min	1		70 g		
Papas							
Transición	2	min			200 g	Natural, pre-elaborada	Asadas, saiteadas, ensalada rusa o salpicón
	1	máx			100 g	Natural, pre-elaborada o escama	Puré de papa, puré mixto, pastel, estofado
Básica	2	min			220 g	Natural, pre-elaborada	Asadas, saiteadas, ensalada rusa o salpicón
	1	máx			125 g	Natural, pre-elaborada o escama	Puré de papa, puré mixto, pastel, estofado

Media	2	min			250 g	Natural, pre-elaborada	Asadas, salteadas, ensalada rusa o salpicón
	1	máx			150 g	Natural, pre-elaborada o escama	Purè de papa, purè mixto, pastel, estofado
Verduras							
Transición	1	máx	3	Forma de preparación	200 g	Natural, pre-elaborada, congeladas	Guisos
	3			Verdura en mayor proporción	125 g		Tortillas, budines, pasteles, tartas, croquetas o apanados
	1	min		150 g	Asadas		
Básica	1	máx	3	Forma de preparación	220 g	Natural, pre-elaborada, congeladas	Guisos
	3			Verdura en mayor proporción	150 g		Tortillas, budines, pasteles, tartas, croquetas o apanados
	1	min		200 g	Asadas		
Media	1	máx	3	Forma de preparación	250 g	Natural, pre-elaborada, congeladas	Guisos
	3			Verdura en mayor proporción	170 g		Tortillas, budines, pasteles, tartas, croquetas o apanados
	1	min		230 g	Asadas		
Leguminosas							
Transición	1	máx		Leguminosa	70 g	Porotos	Ensaladas u. otras preparaciones de similar composición
Básica	1	máx		Leguminosa	80 g	Porotos	Ensaladas u. otras preparaciones de similar composición
Media	1	máx		Leguminosa	90 g	Porotos	Ensaladas u. otras preparaciones de similar composición
Mantequilla (como materia grasa)							
Transición, Básica y Media	En algunos platos de fondo		No aplica		Por nivel	No aplica	Adicionada a los componentes del plato de fondo como materia grasa. Ej: Purè de papas
Sal (como sazónador)							
Transición, Básica y Media	En todos los platos de fondo y acompañamientos				Según el nivel, revisar la cantidad en "Documento de Trabajo: Consideraciones para la estructura alimentaria"	Sal de mar artesanal, formato fino	Adicionadas a los componentes del plato como potenciadores de sabor
Condimentos y hierbas							
Transición, Básica y Media	En todos los platos de fondo y acompañamientos				Ver en consideraciones "Documento de Trabajo: Consideraciones para la estructura alimentaria"	1 - Condimentos 2 - Hierbas	
Postres							
Fruta Natural							
Transición	10	min			130 g	Fresca	Fruta Trozada (2 o 4 unidades) o picada o rallada. (La fruta trozada, picada o rallada debe ir con adición miel de abeja)
	6				130 g		Macedonia (con al menos 3 variedades de frutas que sumen 130 g + jugo de naranja natural (20 cc) + endulzada con miel) (La fruta trozada, picada o rallada debe ir con adición miel de abeja)
	14				130 g		

Básica	4	min	4	Fruta en mayor proporción	130 g	Fresca	Trozada (en 2 o 4 unidades); picada o rallada, o macedonia (con al menos 3 variedades de frutas que sumen 130 g + jugo de naranja natural (20 cc) + endulzada con miel) (La fruta trozada, picada o rallada debe ir con adición miel de abeja)
Media	14	min			130 g	Fresca	Fruta entera o Trozada (en 2 o 4 unidades) (La fruta trozada debe ir con adición miel de abeja)
	4				130 g		Trozada (en 2 o 4 unidades); picada o rallada, o macedonia (con al menos 3 variedades de frutas que sumen 130 g + jugo de naranja natural (20 cc) + endulzada con miel) (La fruta trozada, picada o rallada debe ir con adición miel de abeja)
Miel							
Transición	16	min			7 g	Miel de abeja	Agregada a la fruta trozada, picada, rallada o macedonia
Básica	4						
Media	4						
Yoghurt con fruta							
Transición	4	min			100 g	140	Yoghurt con 30 g de fruta natural trozada, picada o rallada
Básica	1	min			100 g	150	Yoghurt con 30 g de fruta natural trozada, picada o rallada
Media	1	min			120 g	175	Yoghurt con 40 g de fruta natural trozada, picada o rallada
Gelatina combinada con productos lácteos							
Básica	1	máx		Sabor	100 g		Gelatina combinada con productos lácteos (min 20 %) (E); Yoghurt, torta de yoghurt y jalea, entre otros)
Media	1	máx		Sabor	100 g		Gelatina combinada con productos lácteos (min 20 %) (E); Yoghurt, torta de yoghurt y jalea, entre otros)
Porción de agua							
Transición	Diana		1	Forma de preparación	150 ml	Agua natural	El prestador deberá disponer de agua fría en contenedor(es)
Básica	Diana			Forma de preparación	200 ml	Agua natural	
Media	Diana			Forma de preparación	200 ml	Agua natural	

ADICIONALES							
Materia Prima o Producto	MENSUAL						
	Frecuencia mensual		Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Formato de la Preparación
	Veces	Límite	Minima		g o ml		
Principal							
Carne con pertinencia regional (Ej: cabrito, guanaco, cordero, etc.).							
Transición	1	máx		Forma de preparación	60 g	Trozos faenados congelados o en pouch	En guisos, al jugo, saiteada u otras
Básica	1	máx		Forma de preparación	70 g	Trozos faenados congelados o en pouch	En guisos, al jugo, saiteada u otras
Media	1	máx		Forma de preparación	80 g	Trozos faenados congelados o en pouch	En guisos, al jugo, saiteada u otras

ESTRUCTURAS ALIMENTARIAS PROGRAMAS REGULARES DE JUNAEB: TRANSICIÓN, BÁSICA Y MEDIA JUNAEB
LICITACIÓN ID 85-41-LR21

ESTRUCTURA ALIMENTARIA PARA ALMUERZO NIVEL TRANSICIÓN, BÁSICA Y MEDIA, EN PRIMAVERA

A continuación se define la estructura alimentaria del servicio de almuerzo para el programa regular de JUNAEB, estación primavera, de los niveles educativos Transición (Pre Kinder y Kinder), Básica (de primero a sexto básico) y Media (de séptimo a cuarto medio).

ALMUERZO								
MENSUAL								
Materia Prima o Producto	Frecuencia mensual		Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Formato de la Preparación y entrega	
	Veces	Límite	Mínima		g o ml			
Entrada								
Verduras en general								
Transición	13	máx	4	Verdura en mayor proporción	60 g	Natural (de preferencia) o pre elaborada	Verduras crudas o cocidas más aliño	
Básica	13	máx	4	Verdura en mayor proporción	70 g			
Media	13	máx	4	Verdura en mayor proporción	80 g			
Tomate								
Transición	4	mín	No aplica	No aplica	60 g	Natural	Sola o mezclada más aliño	
Básica	4	mín			70 g			
Media	4	mín			80 g			
Verduras de hoja								
Transición	3	mín	No aplica	No aplica	50 g	Natural (de preferencia) o pre elaborada	Sola o mezclada más aliño	
Básica	3	mín			60 g			
Media	3	mín			60 g			
Limón (como aderezo)								
Básica y Media	3	mín			1/4 unidad mín	Natural	Trozo con cáscara. Obligatorio: en ensalada de hoja	
Jugo de limón (como aderezo)								
Transición, Básica y Media	En todas las ensaladas que no aplique limón en trozo				5 ml mín	Jugo de limón natural (fresco, refrigerado o congelado)	Limoneta adicionada como aliño. En todas las ensaladas que no aplique limón en trozo a excepción de tomate	
Aceite (como emulsificante)								
Transición, Básica y Media	En todas las ensaladas				5 ml máx	Vegetal		
Sal (como realzador de sabor)								
Transición, Básica y Media	En todas las ensaladas				Según el nivel, revisar la cantidad en Consideraciones de este anexo	Sal de mar artesanal, formato fino		
Plato de fondo								
Carne de vacuno								
Transición	1	mín		Forma de preparación	60 g	Trozo o cubo congelado o pouch	En guisos, al jugo, saiteada u otras	
	2				70 g	Churrasco congelado	Picado	
Básica	1	mín		Forma de preparación	70 g	Trozo o cubo congelado o pouch	En guisos, al jugo, saiteada u otras	
	2					Churrasco congelado	Entero	
Media	1	mín		Forma de preparación	80 g	Trozo o cubo congelado o pouch	En guisos, al jugo, saiteada u otras	
	2				70 g	Churrasco congelado	Entero	
Carne de ave								
Transición	3	mín		Forma de preparación	60 g	Filetito entero, congelado o pouch	Picado, saiteado o en guisos	
Básica	2	mín		Forma de preparación	160 g*	Truto pieza corto o largo *gramaje bruto	Presa entera	

[illegible]

	Transición	1	min	N/A		4 g* de alga deshidratada+ 35 g de carne vacuno	Alga: Deshidratado en combinación con carne vacuno	Croquetas; pastel del mar, etc. <u>Nota 1:</u> * 4 g. es a partir de alga deshidratada <u>Nota 2:</u> la cantidad de alga a incorporar dependerá del tipo de preparación <u>Nota 3:</u> el alga SIEMPRE debe estar acompañado de carne en la preparación
	Básica	1	min	N/A	Forma de preparación	70 g	Mariscos: IQF congelado o conserva	Croquetas; pastel del mar, con salsas para acompañar pasta, con arroz, etc.
		1	min	N/A		4 g* de alga deshidratada+ 45 g de carne vacuno	Alga: Deshidratado en combinación con carne vacuno	Croquetas; pastel del mar, etc. <u>Nota 1:</u> * 4 g. es a partir de alga deshidratada <u>Nota 2:</u> la cantidad de alga a incorporar dependerá del tipo de preparación <u>Nota 3:</u> el alga SIEMPRE debe estar acompañado de carne en la preparación
	Media	1	min	N/A	Forma de preparación	80 g	Mariscos: IQF congelado o conserva	Croquetas; pastel del mar, con salsas para acompañar pasta, con arroz, etc.
		1	min	N/A		4 g* de alga deshidratada+ 55 g de carne vacuno	Alga: Deshidratado en combinación con carne vacuno	Croquetas; pastel del mar, etc. <u>Nota 1:</u> * 4 g. es a partir de alga deshidratada <u>Nota 2:</u> la cantidad de alga a incorporar dependerá del tipo de preparación <u>Nota 3:</u> el alga SIEMPRE debe estar acompañado de carne en la preparación
Leguminosas								
	Transición	2	máx	2	Leguminosa	60 g	Garbanzos, lentejas, porotos	Guisos
		2	min	2				Hamburguesas, croquetas
	Básica	2	máx	2	Leguminosa	70 g	Garbanzos, lentejas, porotos	Guisos
		2	min	2				Hamburguesas, croquetas
	Media	2	máx	2	Leguminosa	80 g		Guisos
		2	min	2			Garbanzos, lentejas, porotos	Hamburguesas, croquetas
Acompañamiento								
Arroz blanco o integral								
	Transición	3	min	2	Forma de preparación	50 g	Arroz blanco o integral	Blanco o integral graneado, primavera, árabe, al perejil, otras
	Básica	3	min			60 g		
	Media	3	min			70 g		
Pasta blanco/tradicional								
	Transición	1	min	1	Formato producto	50 g	Tallarrines, espirales, espaguetti, mostaccioli, otros (Deshidratados)	
	Básica	1	min	1		60 g		
	Media	1	min	1		70 g		
Pasta Integral								
	Transición	2	min	1	Formato producto	50 g	Tallarrines, espirales, espaguetti, mostaccioli, otros (Deshidratados)	
	Básica	2	min	1		60 g		
	Media	2	min	1		70 g		
Pasta Tricolor y Pasta rellena								
	Transición	1	min	1	Formato producto	50 g	Tallarrines, espirales, espaguetti, mostaccioli, otros (Deshidratados)	Frecuencia de pasta tricolor y pasta rellena alternada mes por mes
	Básica	1	min	1		60 g		
	Media	1	min	1		70 g		
Papas								
	Transición	2	min			200 g	Natural, pre-elaborada	Asadas, saiteadas, ensalada rusa o salpicón
		1	máx			100 g	Natural, pre-elaborada o escama	Puré de papa, puré mixto, pastel, estofado
	Básica	2	min			220 g	Natural, pre-elaborada	Asadas, saiteadas, ensalada rusa o salpicón
		1	máx			125 g	Natural, pre-elaborada o escama	Puré de papa, puré mixto, pastel, estofado
	Media	2	min			250 g	Natural, pre-elaborada	Asadas, saiteadas, ensalada rusa o salpicón
		1	máx			150 g	Natural, pre-elaborada o escama	Puré de papa, puré mixto, pastel, estofado
Verduras								

Transición	1	máx	1	Forma de preparación	120 g	Casero	Casero (arroz con leche, leche asada y sémola)
Básica	1	máx	1	Forma de preparación	120 g	Casero	
Media	1	máx	1	Forma de preparación	120 g	Casero	
Yoghurt con fruta							
Transición	3	min			100 g		Yoghurt con 30 g de fruta natural trozada, picada o rallada
Básica	2	min			100 g		Yoghurt con 30 g de fruta natural trozada, picada o rallada
Media	2	min			120 g		Yoghurt con 40 g de fruta natural trozada, picada o rallada
Gelatina combinada con productos lácteos							
Básica	1	máx		Sabor	100 g		Gelatina combinada con productos lácteos (mín 20 %) (Ej: Yoghurt, torta de yoghurt y jalea, entre otros)
Media	1	máx		Sabor	100 g		Gelatina combinada con productos lácteos (mín 20 %) (Ej: Yoghurt, torta de yoghurt y jalea, entre otros)
Salsa para postre							
Transición	-			N/A	7 g	Miel de abeja	Agregada a sémola con leche
Básica y Media	-			N/A			
Porción de agua							
Transición	Diana	1	Forma de preparación	150 ml		Agua natural	El prestador deberá disponer de agua fría en contenedor(es)
Básica				200 ml			
Media				200 ml			

ADICIONALES							
Materia Prima o Producto	MENSUAL						
	Frecuencia mensual		Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Formato de la Preparación
	Veces	Límite	Minima		g o ml		
Principal							
Carne con pertinencia regional (Ej: cabrito, guanaco, cordero, etc.).							
Transición	1	máx		Forma de preparación	60 g	Trozos faenados congelados o en pouch	En guisos, al jugo, saiteada u otras
Básica	1	máx		Forma de preparación	70 g	Trozos faenados congelados o en pouch	En guisos, al jugo, saiteada u otras
Media	1	máx		Forma de preparación	80 g	Trozos faenados congelados o en pouch	En guisos, al jugo, saiteada u otras

ESTRUCTURAS ALIMENTARIAS PROGRAMAS REGULARES DE JUNAEB: TRANSICIÓN, BÁSICA Y MEDIA JUNAEB
LICITACIÓN ID 85-41-LR21

ESTRUCTURA ALIMENTARIA PARA ALMUERZO NIVEL TRANSICIÓN, BÁSICA Y MEDIA, EN OTOÑO

A continuación se define la estructura alimentaria del servicio de almuerzo para el programa regular de JUNAEB, estación otoño, de los niveles educativos Transición (Pre Kinder y Kinder), Básica (de primero a sexto básico) y Media (de séptimo a cuarto medio).

ALMUERZO							
MENSUAL							
Materia Prima o Producto	Frecuencia mensual		Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Formato de la Preparación y entrega
	Veces	Límite	Mínima		g o ml		
Entrada							
Ensaladas							
Verduras en general							
Transición	12	máx	4	Verdura en mayor proporción	60 g	Natural (de preferencia) o pre elaborada	Verduras crudas o cocidas más aliño
Básica	12	máx	4	Verdura en mayor proporción	70 g		
Media	12	máx	3	Verdura en mayor proporción	80 g		
Tomate							
Transición	3	min	No aplica	No aplica	60 g	Natural	Sola o mezclada más aliño. En todas las ensaladas que no aplique limón en trozo a excepción de tomate
Básica	3	min			70 g		
Media	3	min			80 g		
Verduras de hoja							
Transición	2	min	2	No aplica	50 g	Natural (de preferencia) o pre elaborada	Sola o mezclada más aliño
Básica	2	min	2		60 g		
Media	2	min	2		60 g		
Limón (como aderezo)							
Básica y Media	2	min			1/4 unidad min	Natural	Trozo con cáscara. Obligatorio en ensalada de hoja. Opcional en otras ensaladas
Jugo de limón (como aderezo)							
Transición, Básica y Media	En todas las ensaladas que no aplique limón en trozo				5 ml min	Jugo de limón natural (fresco, refrigerado o congelado)	Limoneta adicionada como aliño. En todas las ensaladas que no aplique limón en trozo a excepción de tomate
Aceite (como emulsificante)							
Transición, Básica y Media	En todas las ensaladas				5 ml máx	Vegetal	
Sal (como realzador de sabor)							
Transición, Básica y Media	En todas las ensaladas, sopas y cremas				Según el nivel, revisar la cantidad en Consideraciones de este anexo	Sal de mar artesanal, formato fino	
Sopas							
Transición	1	máx		Forma de preparación	200 ml	Natural	Consistencia líquida, en base a verduras
Básica	1						
Media	1						
Cremas							
Transición	2	máx		Forma de preparación	200 ml	Natural	Consistencia pura, en base a verduras
Básica	2						
Media	2						
Condimentos y hierbas (realizadores de sabor)							
Transición, Básica y Media	En todas las preparaciones de sopas y cremas				Ver en consideraciones	1 - Condimentos 2 - Hierbas	
Plato de fondo							
Carne de vacuno							
Transición	1	min		Forma de preparación	60 g	Trozo o cubo congelado o pouch	En guisos, al jugo, sañeada u otras
	2				70 g	Churrasco congelado	Picado
Básica	1	min		Forma de preparación	70 g	Trozo o cubo congelado o pouch	En guisos, al jugo, sañeada u otras
	2					Churrasco congelado	Entero

Media	1	min		Forma de preparación	80 g	Trozo o cubo congelado o pouch	En guisos, al jugo, saiteado u otras
	2				70 g	Chumasco congelado	Entero
Carne de ave							
Transición	3	min		Forma de preparación	60 g	Filetito entero, congelado o pouch	Picado, saiteado o en guisos
Básica	2	min		Forma de preparación	160 g*	Trozo pierna corto o largo *gramaje bruto	Presá entera
	1	min		Forma de preparación	70 g	Filetito entero, congelado o pouch	Entero asado, saiteado o picado en guisos
Media	2	min		Forma de preparación	160 g*	Trozo pierna corto o largo *gramaje bruto	Presá entera
	1	min		Forma de preparación	80 g	Filetito entero, congelado o pouch	Entero asado, saiteado o picado en guisos
Huevo							
Transición	1	máx	2	Forma de preparación	50 g	Huevo entero o deshidratado (deshidratado permitido sólo para budines, guisos, pasteles, tortillas)	Frito, escalfado, revuelto
	1		N/A		25 g	En budines, guisos, pasteles, tortillas	
Básica	2	máx	2	Forma de preparación	50 g	Huevo entero o deshidratado (deshidratado permitido sólo para budines, guisos, pasteles, tortillas)	Frito, escalfado, revuelto
			N/A		25 g	En budines, guisos, pasteles, tortillas	
Media	2	máx	2	Forma de preparación	50 g	Huevo entero o deshidratado (deshidratado permitido sólo para budines, guisos, pasteles, tortillas)	Frito, escalfado, revuelto
			N/A		25 g	En budines, guisos, pasteles, tortillas	
Productos del mar							
Pescados							
Transición	1	min	N/A	Forma de preparación	70 g	Filete congelado	Trozo entero homeado, apanado o a la plancha
	2	min	N/A			Trozo, lomo o pulpa Congelado o conserva (pouch o entelado) De cualquier especie de pescado, exceptuando el pangasius	Apanado, croqueta, hamburguesa, embudidos o en salsa
	1	min	2			Apanado, hamburguesa, embudidos (E), salchichas) De cualquier especie de pescado, exceptuando el pangasius	
	2	min				Lomito de atún congelado o conserva (pouch o entelado)	
Básica	1	min	N/A	Forma de preparación	80 g	Filete congelado	Trozo entero homeado, apanado o a la plancha
	1	min	N/A			Trozo, lomo o pulpa Congelado o conserva (pouch o entelado) De cualquier especie de pescado, exceptuando el pangasius	Apanado, croqueta, hamburguesa, embudidos o en salsa
	1	min	2			Apanado, hamburguesa, embudidos (E), salchichas) De cualquier especie de pescado, exceptuando el pangasius	
	2	min				Lomito de atún congelado o conserva (pouch o entelado)	
	1	min	N/A			Filete congelado	Trozo entero homeado, apanado o a la plancha
	1	min	N/A			Trozo, lomo o pulpa Congelado o conserva (pouch o entelado) De cualquier especie de pescado, exceptuando el pangasius	

Media	1	min	2	Forma de preparación	90 g	Apanado: hamburguesa, embudidos (E); satchichas. De cualquier especie de pescado, exceptuando el pangasius	Apanado: croqueta, hamburguesa, embudidos o en salsa	
	2	min			Lomo de atún congelado o conserva (pouch o enlatado)			
Mariscos y Algas								
Transición	1	min	N/A	Forma de preparación	4 g* de alga deshidratada+ 35 g de carne vacuno	Alga. Deshidratado en combinación con carne vacuno	Croquetas, pastel del mar, etc. Nota 1: * 4 g. es a partir de alga deshidratada. Nota 2: la cantidad de alga a incorporar dependerá del tipo de preparación. Nota 3: el alga SIEMPRE debe estar acompañado de carne en la preparación.	
	1	min	N/A		70 g	Mariscos: IQF congelado o conserva	Croquetas, pastel del mar, con salsas para acompañar pasta, con arroz, etc.	
Básica	1	min	N/A	Forma de preparación	4 g* de alga deshidratada+ 45 g de carne vacuno	Alga. Deshidratado en combinación con carne vacuno	Croquetas, pastel del mar, etc. Nota 1: * 4 g. es a partir de alga deshidratada. Nota 2: la cantidad de alga a incorporar dependerá del tipo de preparación. Nota 3: el alga SIEMPRE debe estar acompañado de carne en la preparación.	
	1	min	N/A		80 g	Mariscos: IQF congelado o conserva	Croquetas, pastel del mar, con salsas para acompañar pasta, con arroz, etc.	
Media	1	min	N/A	Forma de preparación	4 g* de alga deshidratada+ 55 g de carne vacuno	Alga. Deshidratado en combinación con carne vacuno	Croquetas, pastel del mar, etc. Nota 1: * 4 g. es a partir de alga deshidratada. Nota 2: la cantidad de alga a incorporar dependerá del tipo de preparación. Nota 3: el alga SIEMPRE debe estar acompañado de carne en la preparación.	
	1	min	N/A					
Leguminosas								
Transición	3	min	2	Leguminosa	60 g	Garbanzos, lentejas, porotos	Guisos	
	2	máx					Hamburguesas, croquetas, etc.	
Básica	3	min	2		70 g	Garbanzos, lentejas, porotos	Guisos	
	2	máx					Hamburguesas, croquetas, etc.	
Media	3	min	2		80 g	Garbanzos, lentejas, porotos	Guisos	
	2	máx					Hamburguesas, croquetas, etc.	
Acompañamiento								
Arroz blanco o integral								
Transición	2	máx	2	Forma de preparación	50 g	Arroz blanco o integral	Blanco o integral grano largo, primavera, arabe, al perejil, otras	
Básica	2	máx			60 g			
Media	2	máx			70 g			
Pasta blanco/tradicional								
Transición	1	min	2	Formato producto	50 g	Tallarines, espirales, espagueti, mostaccioli, otros (Deshidratados)		
Básica	1	min	2		60 g			
Media	1	min	2		70 g			
Pasta integral								
Transición	2	min	2	Formato producto	50 g	Tallarines, espirales, espagueti, mostaccioli, otros (Deshidratados)		
Básica	2	min	2		60 g			
Media	2	min	2		70 g			
Pasta Tricolor y Pasta rellena								
Transición	1	min	2	Formato producto	50 g	Tallarines, espirales, espagueti, mostaccioli, otros (Deshidratados)	Frecuencia de pasta tricolor y pasta rellena alternada mes por mes	
Básica	1	min	2		60 g			
Media	1	min	2		70 g			
Papas								
Transición	2	min			200 g	Natural, pre-elaborada	Asadas, saiteadas	
	2	máx			100 g	Natural, pre-elaborada o escama	Puré de papa, puré mixto, pastel, estofado	
Básica	2	min			220 g	Natural, pre-elaborada	Asadas, saiteadas	
	2	máx	125 g	Natural, pre-elaborada o escama	Puré de papa, puré mixto, pastel, estofado			
Media	2	min	250 g	Natural, pre-elaborada	Asadas, saiteadas			
	2	máx	150 g	Natural, pre-elaborada o escama	Puré de papa, puré mixto, pastel, estofado			
Verduras								
Transición	2	máx	3	Forma de preparación	200 g	Natural, pre-elaborada, congeladas	Guisos	
	2			Verdura en mayor	125 g		Tortitas, budines, pasteles, tartas, croquetas o apanados	

Básica	1	min	3	proporción	150 g	Natural, pre-elaborada, congeladas	Asadas
	2	máx		Forma de preparación	220 g		Guisos
	2	min		Verdura en mayor proporción	150 g		Tortillas, budines, pasteles, tartas, croquetas o apanados
Media	1	min	3	proporción	200 g	Natural, pre-elaborada, congeladas	Asadas
	2	máx		Forma de preparación	250 g		Guisos
	2	min		Verdura en mayor proporción	170 g		Tortillas, budines, pasteles, tartas, croquetas o apanados
Mantequilla (como materia grasa)							
Transición, Básica y Media	En algunos platos de fondo			No aplica	Por nivel	No aplica	Adicionada a los componentes del plato de fondo como materia grasa. El Puré de papas.
Sal (como sazonador)							
Transición, Básica y Media	En todos los platos de fondo y acompañamientos			Según el nivel, revisar la cantidad en "Documento de Trabajo Consideraciones para la estructura alimentaria"	Sal de mar artesanal, formato fino		Adicionadas a los componentes del plato como potenciadores de sabor
Transición, Básica y Media	En todos los platos de fondo y acompañamientos			Ver en consideraciones "Documento de Trabajo Consideraciones para la estructura alimentaria"	1- Condimentos 2- Hierbas		
Condimentos y hierbas (realizadores de sabor)							
Postres							
Fruta Natural							
Transición	7	min	3	Fruta en mayor proporción	130 g	Fresca	Fruta Trozada (2 o 4 unidades) o picada o rallada (La fruta trozada, picada o rallada debe ir con adición miel de abeja).
	4				50 g		Cocida u homeada (50 g drenada) más líquido
Básica	7	min			130 g	Fresca	Fruta entera o Trozada (en 2 o 4 unidades) (La fruta trozada debe ir con adición miel de abeja)
	4				60 g		Cocida u homeada (60 g drenada) más líquido
Media	10	min			130 g	Fresca	Fruta entera o Trozada (en 2 o 4 unidades) (La fruta trozada debe ir con adición miel de abeja)
	2				70 g		Cocida u homeada (70 g drenada) más líquido
Miel							
Transición	7	min			7 g	Miel de abeja	Adicionada a la macedonia, fruta cocida o compota, fruta homeada u otro que requiera endulzar
Puré de fruta							
Transición	6	min	2	Sabor (fruta en mayor proporción)	90 g	Envase individual	100% fruta
Básica	5	min		Sabor (fruta en mayor proporción)	90 g	Envase individual	
Media	4	min		Sabor (fruta en mayor proporción)	90 g	Envase individual	
De leche							
Transición	1	máx	1	Forma de preparación	120 g	Casero	Casero (arroz con leche, leche asada, semola)
Básica	1	máx		Forma de preparación	120 g	Casero	
Media	1	máx		Forma de preparación	120 g	Casero	
Yoghurt con fruta							
Transición	1	min			100 g		Yoghurt con 30 g de fruta natural trozada, picada o rallada
Básica	1	min			100 g		Yoghurt con 30 g de fruta natural trozada, picada o rallada
Media	1	min			120 g		Yoghurt con 40 g de fruta natural trozada, picada o rallada
Fruta en conserva							
Básica	1	máx		Fruta en mayor proporción	70 g	Cubo, mitades u otras	Fruta drenada (70 g) más líquido
Media	1	máx		Fruta en mayor proporción	70 g	Cubo, mitades u otras	Fruta drenada (70 g) más líquido
Bizcocho saludable							

Transición	1	max		Tipo de cereal	50 g	Listo para consumo, preelaborado o cocero	En base a harinas integrales y/o avena y/o quinoa y/o legumbres, con agregado de frutas u hortalizas como naranja natural, zanahorias, zapallo, manzana, etc.
Básica	1	max		Tipo de cereal	60 g	Listo para consumo, preelaborado o cocero	
Media	1	max		Tipo de cereal	70 g	Listo para consumo, preelaborado o cocero	
Miel como endulzante							
Transición	4	min	N/A		7 g	Miel de abeja	Adicionada a la macedonia, fruta cocida o compota, fruta horneada u otro que requiera endulzar
Básica	4	min	N/A				
Media	2	min	N/A				
Salsa para postre							
Transición	-		N/A		7 g	Miel de abeja	Agregada a semola con leche.
Básica y Media			N/A				
Porción de agua							
Transición	Diana		1	Forma de preparación	150 ml	Agua natural	Deberá disponer de agua fría (*) en contenedores) En localidades o meses de bajas temperaturas, el prestador deberá disponer la porción de agua tibia con adición de hierbas y/o cáscara de limón para media.
Básica	Diana			Forma de preparación	200 ml	Agua natural	
Media	Diana			Forma de preparación	200 ml	Agua natural y agua de hierbas	

ADICIONALES							
MENSUAL							
Materia Prima o Producto	Frecuencia mensual		Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Formato de la Preparación
	Veces	Límite	Mínima		g o ml		
Principal							
Carne con pertinencia regional (Ej: cabrito, guanaco, cordero, etc.).							
Transición	1	máx		Forma de preparación	60 g	Trozos faenados congelados o en pouch	En guisos, al jugo, sañeada u otras
Básica	1	máx		Forma de preparación	70 g	Trozos faenados congelados o en pouch	En guisos, al jugo, sañeada u otras
Media	1	máx		Forma de preparación	80 g	Trozos faenados congelados o en pouch	En guisos, al jugo, sañeada u otras

ESTRUCTURA ALIMENTARIA PARA ALMUERZO NIVEL TRANSICIÓN, BÁSICA Y MEDIA, EN INVIERNO

ALMUERZO								
MENSUAL								
Materia Prima o Producto	Frecuencia mensual		Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Formato de la Preparación y entrega	
	Veces	Límite	Mínima		g o ml			
Entrada								
Ensaladas								
Verduras en general								
Transición	7	máx	4	Verdura en mayor proporción	60 g	Natural (de preferencia) o pre elaborada	Verduras crudas o cocidas más aliño	
Básica	7	máx	4	Verdura en mayor proporción	70 g			
Media	7	máx	3	Verdura en mayor proporción	80 g			
Tomate								
Transición	3	min	No aplica	No aplica	60 g	Natural	Sola o mezclada más aliño	
Básica	3	min			70 g			
Media	3	min			80 g			
Verduras de hoja								
Transición	2	min	2	No aplica	50 g	Natural (de preferencia) o pre elaborada	Sola o mezclada más aliño. En todas las ensaladas que no aplique limón en trozo a excepción de tomate	
Básica	2	min	2		60 g			
Media	2	min	2		60 g			
Limón (como aderezo)								
Básica y Media	2	min			1/4 unidad min	Natural	Trozo con cáscara. Obligatorio: en ensalada de hoja. Opcional: en otras ensaladas.	
Jugo de limón (como aderezo)								
ansición, Básica y Media	En todas las ensaladas que no				5 ml min	Jugo de limón natural (fresco, refrigerado o congelado)	Limoneta adicionada como aliño. En todas las ensaladas que no aplique limón en trozo a excepción de tomate	
Aceite (como emulsificante)								
ansición, Básica y Media	En todas las ensaladas				5 ml máx	Vegetal		
Sal (como realizador de sabor)								
ansición, Básica y Media	En todas las ensaladas, sopas y cremas				Según el nivel, revisar la cantidad en Consideraciones de este anexo	Sal de mar: artesanal, formato fino		
Sopas								
Transición	2	máx		Forma de preparación	200 ml	Natural	Consistencia líquida, en base a verduras	
Básica	2							

Media	2						
Cremas							
Transición	6	máx		Forma de preparación	200 ml	Natural	Consistencia puré, en base a verduras
Básica	6						
Media	6						
Condimentos y hierbas (realzadores de sabor)							
Transición, Básica y Media	En todas las preparaciones de sopas y cremas				Ver en consideraciones	1.- Condimentos 2.- Hierbas	
Plato de fondo							
Carne de vacuno							
Transición	1	min		Forma de preparación	60 g	Trozo o cubo congelado o pouch	En guisos, al jugo, salteada u otras
	2				70 g	Churrasco congelado	Picado
Básica	1	min		Forma de preparación	70 g	Trozo o cubo congelado o pouch	En guisos, al jugo, salteada u otras
	2				Churrasco congelado	Entero	
Media	1	min		Forma de preparación	80 g	Trozo o cubo congelado o pouch	En guisos, al jugo, salteada u otras
	2				70 g	Churrasco congelado	Entero
Carne de ave							
Transición	2	min		Forma de preparación	60 g	Filetillo entero, congelado o pouch	Picado, salteado o en guisos
Básica	1	min		Forma de preparación	160 g*	Trutro pierna corto o largo *gramaje bruto	Presa entera
	1	min		Forma de preparación	70 g	Filetillo entero, congelado o pouch	Entero asado, salteado o picado en guisos
Media	1	min		Forma de preparación	160 g*	Trutro pierna corto o largo *gramaje bruto	Presa entera
	1	min		Forma de preparación	80 g	Filetillo entero, congelado o pouch	Entero asado, salteado o picado en guisos
Huevo							
Transición	1	máx	2	Forma de preparación	50 g	Huevo entero o deshidratado (deshidratado permitido sólo para budines, guisos, pasteles, tortillas)	Frito, escalfado, revuelto
	1		N/A		25 g		En budines, guisos, pasteles, tortillas
Básica	2	max	2	Forma de preparación	50 g	Huevo entero o deshidratado (deshidratado permitido sólo para budines, guisos, pasteles, tortillas)	Frito, escalfado, revuelto
	N/A		25 g		En budines, guisos, pasteles, tortillas		
Media	2	máx	2	Forma de preparación	50 g	Huevo entero o deshidratado (deshidratado permitido sólo para budines, guisos, pasteles, tortillas)	Frito, escalfado, revuelto
	N/A		25 g		En budines, guisos, pasteles, tortillas		
Productos del mar							
Pescados							
Transición	1	min	N/A	Forma de preparación	70 g	Filete congelado	Trozo entero horneado, apanado o a la plancha.
	2	min	N/A			Trozo, lomo o pulpa. Congelado o conserva (pouch o enlatado) De cualquier especie de pescado, exceptuando el pangasius	Apanado, croqueta, hamburguesa, embutidos o en salsa
	1	min	2			Apanado, hamburguesa, embutidos (Ej. salchichas), croquetas en base a pescado. De cualquier especie de pescado, exceptuando el pangasius	

	2	min				Lomito de atún congelado o conserva (pouch o enlatado)	
Básica	1	min	N/A	Forma de preparación	80 g	Filete congelado	Trozo entero homeado, apanado o a la plancha
	1	min	N/A			Trozo, lomo o pulpa. Congelado o conserva (pouch o enlatado) De cualquier especie de pescado, exceptuando el pangasius	Apanado, croqueta, hamburguesa, embutidos o en salsa
	1	min	2			Apanado, hamburguesa, embutidos (E): salchichas) De cualquier especie de pescado, exceptuando el pangasius	
	2	min				Lomito de atún congelado o conserva (pouch o enlatado)	
Media	1	min	N/A	Forma de preparación	90 g	Filete congelado	Trozo entero homeado, apanado o a la plancha
	1	min	N/A			Trozo, lomo o pulpa. Congelado o conserva (pouch o enlatado) De cualquier especie de pescado, exceptuando el pangasius	Apanado, croqueta, hamburguesa, embutidos o en salsa
	1	min	2			Apanado, hamburguesa, embutidos (E): salchichas), croquetas en base a pescado. De cualquier especie de pescado, exceptuando el pangasius	
	2	min				Lomito de atún congelado o conserva (pouch o enlatado)	
Mariscos y Algas							
Transición	1	min	N/A		4 g* de alga deshidratada+ 35 g de carne vacuno	Alga: Deshidratado en combinación con carne vacuno	Croquetas, pastel del mar, etc. Nota 1: * 4 g, es a partir de alga deshidratada. Nota 2: la cantidad de alga a incorporar dependerá del tipo de preparación. Nota 3: el alga SIEMPRE debe estar acompañado de carne en la preparación.
Básica	1	min	N/A	Forma de preparación	70 g	Mariscos: IQF congelado o conserva	Croquetas, pastel del mar, con salsas para acompañar pasta, con arroz, etc.
	1	min	N/A		4 g* de alga deshidratada+ 45 g de carne vacuno	Alga: Deshidratado en combinación con carne vacuno	Croquetas, pastel del mar, etc. Nota 1: * 4 g, es a partir de alga deshidratada. Nota 2: la cantidad de alga a incorporar dependerá del tipo de preparación. Nota 3: el alga SIEMPRE debe estar acompañado de carne en la preparación.
Media	1	min	N/A	Forma de preparación	80 g	Mariscos: IQF congelado o conserva	Croquetas, pastel del mar, con salsas para acompañar pasta, con arroz, etc.
	1	min	N/A		4 g* de alga deshidratada+ 55 g de carne vacuno	Alga: Deshidratado en combinación con carne vacuno	Croquetas, pastel del mar, etc. Nota 1: * 4 g, es a partir de alga deshidratada. Nota 2: la cantidad de alga a incorporar dependerá del tipo de preparación. Nota 3: el alga SIEMPRE debe estar acompañado de carne en la preparación.
Leguminosas							
Transición	4	min	2	Leguminosa	60 g	Garbanzos, lentejas, porotos	Guisos
	2	máx					Hamburguesas, croquetas, etc.
Básica	4	min	2	Leguminosa	70 g	Garbanzos, lentejas, porotos	Guisos
	2	máx					Hamburguesas, croquetas, etc.
Media	4	min	2	Leguminosa	80 g	Garbanzos, lentejas, porotos	Guisos

	2	máx					Hamburguesas, croquetas, etc
Acompañamiento							
Arroz blanco o integral							
Transición	2	min	1	Forma de preparación	50 g	Arroz blanco o integral	Blanco o integral graneado, primavera, árabe, al perejil, otras
Básica	2	min			60 g		
Media	2	min			70 g		
Pasta blanca/tradicional							
Transición	1	máx	2	Formato producto	50 g	Tallarines, espirales, espaguetti, mostaccioli, otros (Deshidratados)	
Básica	1	máx	2		60 g		
Media	1	máx	2		70 g		
Pasta integral							
Transición	2	min	2	Formato producto	50 g	Tallarines, espirales, espaguetti, mostaccioli, otros (Deshidratados)	
Básica	2	min	2		60 g		
Media	2	min	2		70 g		
Pasta Tricolor y Pasta Rellena							
Transición	1	min	2	Formato producto	50 g	Tallarines, espirales, espaguetti, mostaccioli, otros (Deshidratados)	Frecuencia de pasta tricolor y pasta rellena alternada mes por mes
Básica	1	min	2		60 g		
Media	1	min	2		70 g		
Papas							
Transición	2	min			200 g	Natural, pre-elaborada	Asadas, salteadas.
	2	máx			100 g	Natural, pre-elaborada o escama	Puré de papa, puré mixto, pastel, estofado
Básica	2	min			220 g	Natural, pre-elaborada	Asadas, salteadas.
	2	máx			125 g	Natural, pre-elaborada o escama	Puré de papa, puré mixto, pastel, estofado
Media	2	min			250 g	Natural, pre-elaborada	Asadas, salteadas.
	2	máx			150 g	Natural, pre-elaborada o escama	Puré de papa, puré mixto, pastel, estofado
Verduras							
Transición	2	máx	3	Forma de preparación	200 g	Natural, pre-elaborada, congeladas	Guisos
	Verdura en mayor proporción			125 g	Tortillas, budines, pasteles, tartas, croquetas o apanados		
				150 g	Asadas		
Básica	2	máx	3	Forma de preparación	220 g	Natural, pre-elaborada, congeladas	Guisos
	Verdura en mayor proporción			150 g	Tortillas, budines, pasteles, tartas, croquetas o apanados		
				200 g	Asadas		
Media	2	máx	3	Forma de preparación	250 g	Natural, pre-elaborada, congeladas	Guisos
	Verdura en mayor proporción			170 g	Tortillas, budines, pasteles, tartas, croquetas o apanados		
				230 g	Asadas		
Mantequilla (como materia grasa)							
Transición, Básica y Media	En algunos platos de fondo			No aplica	Por nivel	No aplica	Adicionada a los componentes del plato de fondo como materia grasa. Ej: Puré de papas
Sal (como sazónador)							
Transición, Básica y Media	En todos los platos de fondo y ad				Según el nivel, revisar la cantidad en "Documento de Trabajo: Consideraciones para la estructura alimentaria"	Sal de mar artesanal, formato fino	

Condimentos y hierbas						Adicionadas a los componentes del plato como potenciadores de sabor	
Transición, Básica y Media	En todos los platos de fondo y acompañamiento			Ver en consideraciones "Documento de Trabajo: Consideraciones para la estructura alimentaria"	1.- Condimentos 2.- Hierbas		
Postres							
Fruta Natural							
Transición	7	min	3	Fruta en mayor proporción	130 g	Fresca	Fruta Trozada (2 o 4 unidades) o picada o rallada (La fruta trozada, picada o rallada debe ir con adición miel de abeja)
	4				50 g		Cocida u horneada (50 g drenada) más líquido endulzada con miel de abeja)
Básica	7	min			130 g	Fresca	Fruta entera o Trozada (en 2 o 4 unidades) (La fruta trozada debe ir con adición miel de abeja)
	4				60 g		Cocida u horneada (60 g drenada) más líquido endulzado con miel de abeja
Media	11	min			130 g	Fresca	Fruta entera o Trozada (en 2 o 4 unidades) (La fruta trozada debe ir con adición miel de abeja)
	2				70 g		Cocida u horneada (70 g drenada) más líquido
Miel							
Transición	7	min			7 g	Miel de abeja	Agregada a la fruta trozada o picada o rallada
Puré de fruta							
Transición	7	min	2	Sabor (fruta en mayor proporción)	90 g	Envase individual	100% fruta
Básica	6	min		Sabor (fruta en mayor proporción)	90 g	Envase individual	
Media	4	min		Sabor (fruta en mayor proporción)	90 g	Envase individual	
De leche							
Transición	1	máx	3	Forma de preparación	120 g	Casero	Casero (arroz con leche, leche asada, sémola)
Básica	1	máx	2	Forma de preparación	120 g	Casero	
Media	1	máx	2	Forma de preparación	120 g	Casero	
Fruta en conserva							
Básica	1	máx		Fruta en mayor proporción	70 g	Cubo, mitades u otras	Fruta drenada (70 g) más líquido
Media	1	máx		Fruta en mayor proporción	70 g	Cubo, mitades u otras	Fruta drenada (70 g) más líquido
Bizcocho saludable							
Transición	1	máx		Tipo de cereal	50 g	Listo para consumo, preelaborado o casero	En base a harinas integrales y/o avena y/o quinoa y/o legumbres, con agregado de frutas u hortalizas como naranja natural, zanahorias, zapallo, manzana, etc.
Básica	1	máx		Tipo de cereal	60 g	Listo para consumo, preelaborado o casero	
Media	1	máx		Tipo de cereal	70 g	Listo para consumo, preelaborado o casero	
Miel como endulzante							
Transición	4	min	N/A				Adicionada a la maceración, fruta cocida o horneada, fruta

Básica	4	min	N/A		7 g	Miel de abeja	horneada u otro que requiera endulzar
Media	2	min	N/A				
Salsa para postre							
Transición	-		N/A		7 g	Miel de abeja	Agregada a sémola con leche.
Básica y Media	-		N/A				
Porción de agua							
Transición	Diana	1	Forma de preparación	150 ml	Agua natural	Deberá disponer de agua fría (*) en contenedor(es) En localidades o meses de bajas temperaturas, el prestador deberá disponer la porción de agua tibia con adición de hierbas y/o cáscara de limón para media.	
Básica	Diana		Forma de preparación	200 ml	Agua natural		
Media	Diana		Forma de preparación	200 ml	Agua natural y agua de hierbas		
ADICIONALES							
MENSUAL							
Materia Prima o Producto	Frecuencia mensual		Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Formato de la Preparación
	Veces	Límite	Mínima		g o ml		
Principal							
Carne con pertinencia regional (Ej: cabrito, guanaco, cordero, etc.).							
Transición	1	máx		Forma de preparación	60 g	Trozos faenados congelados o en pouch	En guisos, al jugo, salteada u otras
Básica	1	máx		Forma de preparación	70 g	Trozos faenados congelados o en pouch	En guisos, al jugo, salteada u otras
Media	1	máx		Forma de preparación	80 g	Trozos faenados congelados o en pouch	En guisos, al jugo, salteada u otras

ESTRUCTURA ALIMENTARIA PARA TERCER SERVICIO NIVEL TRANSICIÓN, BÁSICA Y MEDIA, PARA TODAS LAS ESTACIONES

TERCER SERVICIO							
Materia Prima o Producto	MENSUAL						
	Frecuencia mensual		Variedad	Opciones de Variedad	Cantidad Mínima	Formato del Producto	Formato de la Preparación
	Veces	Límite	Mínima		g o ml		
LÁCTEOS							
Leche saborizada o blanca natural							
Transición	14	máx	2	Sabores	200 ml	Envase individual	Producto líquido
Básica							
Media							
Yoghurt							
Transición	6	mín	2	Sabores	110 g	Envase individual	No aplica
Básica					110 g		
Media					120 g		
PORCIÓN SÓLIDA							
Frutos secos							
Básica	6	mín			25 g	Envase individual	No aplica
Media							
Quinos inflada							
Transición	9	mín			12 g	Envase individual	No aplica
Básica	6						
Media							
Otros productos							
Transición	11	mín	2		20 g	Envase individual	No aplica
Básica	8						
Media	8						
FRUTA NATURAL							
Fruta Natural							
Transición	20	mín	3	Fruta	130 g	Fresco	Entera
Básica							
Media							