

Quillota, 15 de Enero de 2020
Alcaldía decretó hoy lo que sigue:

D.A. NUM:574/VISTOS:

1. Oficio Ordinario N° 136/2019 de 13 de enero de 2020 de Jefa Área de Infraestructura DAEM a Director Departamento de administración de Educación Municipal RED-Q, en el cual solicita se autorice el Llamado a Licitación Pública a través de Sistema de Chile Compra del proyecto denominado "**II LLAMADO LICITACIÓN PÚBLICA CONCESIÓN DE KIOSCOS PARA ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES DE LA RED-Q**";
2. Resolución de Jefe DAEM Quillota estampada en el documento anteriormente mencionado;
3. Decreto Alcaldicio N°12.140 de 10 de diciembre de 2019, que aprueba y autoriza Llamado de Licitación Pública, del proyecto denominado "**CONCESION DE KIOSCOS ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES DE LA RED-Q**"
4. Decreto Alcaldicio N° 344 de 13 de enero del 2020, que declara desierta la Licitación Pública del proyecto denominado "**CONCESION DE KIOSCOS ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES DE LA RED-Q**"
5. Decreto Alcaldicio N° 3479 de 20 de marzo de 2019, que delega atribuciones y facultades Alcaldicias en el Jefe del Departamento de Administración de Educación municipal de Quillota sr. Luis Alfredo Salinas Díaz.
6. Expediente Técnico para la Ejecución del proyecto denominado "**II LLAMADO LICITACIÓN PÚBLICA CONCESIÓN DE KIOSCOS PARA ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES DE LA RED-Q**", el cual está constituido por los siguientes documento:
 - Bases Administrativas Generales.
 - Bases Técnicos
 - Formulario N° 1 identificación del Proponente.
 - Formulario N° 2 Listados de Productor a expender.
 - Formulario N° 3 Propuesta Económica.
 - Formulario N° 4 Experiencia.
 - Anexos colaciones Saludables.
 - Anexo Kioscos Saludables.
 - Guía Kioscos.
7. La Resolución N°06 de 26 de marzo de 2019 de Contraloría General de la República que fija normas de exención del trámite de Toma de Razón y en virtud de las facultades que me confiere la Ley N° 18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades y sus posteriores modificaciones;

DECRETO

PRIMERO: **APRUÉBASE** Expediente Técnico para la Ejecución del proyecto denominado "**II LLAMADO LICITACIÓN PÚBLICA CONCESIÓN DE KIOSCOS PARA ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES DE LA RED-Q**", el cual está constituido por los siguientes documentos:

- Bases Administrativas Generales.
- Bases Técnicos
- Formulario N° 1 identificación del Proponente.
- Formulario N° 2 Listados de Productor a expender.
- Formulario N° 3 Propuesta Económica.
- Formulario N° 4 Experiencia.
- Anexos colaciones Saludables.
- Anexo Kioscos Saludables.
- Guía Kioscos.

SEGUNDO: **AUTORÍZASE** llamado a Licitación Pública a través de Sistema de Chile Compra del proyecto denominado "**II LLAMADO LICITACIÓN PÚBLICA CONCESIÓN DE KIOSCOS PARA ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES DE LA RED-Q**".

TERCERO: **APRUÉBASE** las siguientes Bases:

**BASES ADMINISTRATIVAS GENERALES
SEGUNDO LLAMADO
A LICITACION PÚBLICA**

"CONCESION DE KIOSCO SALUDABLES PARA ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES DE LA RED-Q COMUNA DE QUILLOTA"

1.- GENERALIDADES

Las presentes bases norman el proceso del llamado a Licitación Pública menor a 1000 UTM, a través del sistema de Plataforma de Mercado Publico, para lo cual el Departamento de Educación Municipal, de la Ilustre Municipalidad de Quillota calidad Demandante, llama a licitación denominada "CONCESION DE KIOSCO SALUDABLES PARA ESTABLECIMIENTO DE LA RED-Q".

2.- OBJETO Y DESCRIPCION DE LA MATERIA DE ENCARGO

Las presentes bases administrativas generales tienen por objeto regular el llamado a propuesta pública "CONCESION DE KIOSCO SALUDABLES PARA ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES DE LA RED-Q COMUNA DE QUILLOTA", según las especificaciones de las Bases Técnicas del Servicio a adquirir.

3.- REQUISITOS PARA PRESENTARSE A LA PROPUESTA

Podrán participar en la licitación, todas las personas naturales y/o jurídicas chilenas o extranjeras que cuenten con inscripción vigente en el REGISTRO PROVEEDORES (rubros y categorías) de lo contrario deberán inscribirse en el registro según dispone lo siguiente:

"En caso que el o los proveedores adjudicados no estén inscritos en el Registro Electrónico oficial de Chile Proveedores, estarán obligados a inscribirse dentro del plazo de 15 días hábiles contados desde la adjudicación o la emisión de la orden de compra respectiva"

4.- NORMAS APLICABLES AL PRODUCTO O SERVICIO

La adquisición de los servicios, deberán ejecutarse de acuerdo a los siguientes antecedentes y normas, según corresponda:

-Las presentes bases administrativas generales.

-Las bases técnicas.

-Formularios (1, 2, 3, 4).

-Anexos Saludables.

-Las aclaraciones y modificaciones a las bases si las hubiere.

-Ley 20606 sobre composición nutricional de los Alimentos.

En general todos los reglamentos, ordenanzas y normas que rige la

- provisión, materia de esta licitación, en fin todo los cuales se entenderán plenamente conocidos por parte de la empresa adjudicada.

5.- PUBLICACION DE LOS ANTECEDENTES

La publicación de antecedentes, se efectuara a través del portal MERCADO PUBLICO www.mercadopublico.cl según los plazos y modalidades establecidas en la FICHA DE LICITACION ELECTRONICA según cada llamado.

| | | |
|--------------------------------------|-------------|-------------|
| Fecha de Publicación | :17/01/2020 | 14:00 horas |
| Fecha inicio de preguntas | :17/01/2020 | 14:10 horas |
| Fecha final de preguntas | :21/01/2020 | 11:00 horas |
| Fecha de publicación de respuestas | :22/01/2020 | 14:00 horas |
| Fecha de Cierre recepción de ofertas | :27/01/2020 | 15:00 horas |
| Fecha de acto de apertura | :27/01/2020 | 15:05 horas |
| Fecha de Adjudicación | :07/02/2020 | 14:00 horas |

6.- ACLARACION A LOS ANTECEDENTES

Si al momento de ofertar surgieran dudas y objeciones que formular, los oferentes podrán solicitar a través del PORTAL MERCADO PUBLICO las aclaraciones pertinentes, en los plazos que se establecerán en la ficha de licitación electrónica del portal.

Será obligatorio para el proponente bajar desde el portal Mercado Publico el archivo que contiene las respuestas a consultas y aclaraciones o rectificaciones si las hubiere, las cuales se entenderán como conocidas por todos los oferentes que participen en la presente Licitación.

7.- PRESENTACION DE LAS PROPUESTAS

La presentación de las propuestas de acuerdo a lo indicado en las presentes bases, se realizara bajo las modalidades de OFERTA ELECTRONICA Y PRESENTACION DE DOCUMENTOS ADMINISTRATIVOS Y PROPUESTA TECNICO ECONOMICA. Todo a través del apartado de anexos administrativos, técnicos y económicos del portal Mercado Publico.

Aceptación de la oferta.

Cabe señalar que sólo serán aceptadas aquellas ofertas que contengan la información requerida y establecida en el criterio de evaluación, cumplimiento de los requisitos del punto 14 de las presentes Bases Administrativas Generales.

Rechazo de la oferta.

Se podrá rechazar la (s) ofertas que no cumplan con los requisitos mínimos establecidos en las presentes bases Administrativas y Técnicas.

Los proponentes cuyas ofertas hayan sido rechazadas, perderán de forma automática el derecho a seguir participando del proceso de Licitación.

8.- OFERTA ÚNICA, INADMISIBLE O DESIERTA.

Cuando en una propuesta se presentase una sola oferta, la Comisión Técnica de licitación procederá a realizar su evaluación, pudiendo proponer, aceptar o rechazar su adjudicación.

En el caso en que no se hayan presentado ofertas, la Licitación será declara Desierta. En tal evento, se efectuará una nueva Licitación conforme a lo dispuesto en estas bases y procederán los procesos licitatorios dispuestos en el reglamento de la Ley 19.886.

9.- EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA.

La evaluación de la propuesta será realizada por una Comisión Evaluadora de Licitación, nombrada exclusivamente para la materia de encargo. Esta evaluación se realizará en conformidad con metodología establecida en las Bases Técnicas.

El análisis de las propuestas presentadas, se realizará exclusivamente en base a los antecedentes efectivamente entregados por cada Proponente (Portal de Chile

Compra, sus Documentos Administrativos y Propuesta Técnico - Económica), de manera tal que la Comisión pueda ponderar los aspectos y objetivos principales de la materia del adquisición.

Toda información que se demuestre sea falsa, alterada o maliciosamente incompleta y que altere el principio de igualdad de los Oferentes será estimada fraudulenta, siendo causal de eliminación del Oferente de la etapa de evaluación y adjudicación de la propuesta.

En tal evento, los proponentes participantes que sean afectados por dicha resolución declinan efectuar cualquier acción que pretenda indemnización alguna por este hecho, entendiendo la facultad privativa del Municipio para decidir lo que sea más conveniente a sus intereses.

De dicha evaluación emanará un Informe Técnico de Adjudicación, en el cual se consignarán las razones técnicas, financieras y jurídicas de la ponderación obtenida por cada una de las ofertas presentadas. Cabe señalar que, la aplicación de la metodología establecida en las Bases Técnicas Especiales, dará como resultado final en orden descendente de una propuesta de adjudicación, la cual será validada por el Sr. Alcalde o el Concejo Municipal según corresponda. En todo caso y según corresponda, la I. Municipalidad de Quillota se reserva el derecho de efectuar un nuevo proceso de licitación.

10.- MECANISMO PARA RESOLUCION DE EMPATES

Si en la evaluación de las ofertas se produjera un empate entre dos o más oferentes, la evaluación final se determinará según la oferta que haya obtenido el mayor puntaje en criterio Económico, si el empate persistiera se adjudicará al oferente que obtenga mayor puntaje en criterio Calidad de los Productos.

11.- DE LAS GARANTIAS

Las garantías de seriedad de la oferta y de fiel cumplimiento del contrato será requisito obligatorio para las contrataciones que superen las 1000 UTM.

12.- PLAZO

El Contrato tendrá vigencia durante el período del calendario escolar del año 2020 y 2021.

13.- DE LA LICITACIÓN

13.1. PRESENTACION DE DOCUMENTACIÓN DE RESPALDO (papel)

La documentación de respaldo deberá presentarse en sobre cerrado, en la oficina de RED-Q, ubicada en Esmeralda N°625, el día 27/01/2020 hasta las 15:00 horas. No obstante el oferente deberá subir la oferta y el formulario de Identificación del oferente a través del Portal de Chile compra.

14.- DOCUMENTACIÓN DE RESPALDO A PRESENTAR

EN EL SOBRE y/o a través de Plataforma del Portal Chile Compra.

- a) Identificación del Oferente (FORMULARIO 1), indicando Nombre, Rut, Domicilio. Junto con ello, deberá adjuntar certificado de antecedentes al día, otorgado por el Registro Civil.
- b) Fotocopia de Cédula de Identidad en caso de personas naturales; y antecedentes legales de constitución y vigencia, en caso personas jurídicas, además de la Cédula de Identidad del representante legal.

- c) Proposición de precio de la concesión (FORMULARIO 3), El precio ofertado no podrá ser inferior según corresponda al que se establece en el punto N° 4 Precios Mínimos a Ofertar de Bases Técnicas, además debe señalar el N° de cuotas y mes en que se cancelara esta.
- d) Antecedentes de experiencia anterior en actividades similares (FORMULARIO 4).
- e) Listado con los productos a expender en el kiosco (FORMULARIO 2). Calidad de los productos
- f) Certificado del Director del Establecimiento, en caso de ser concesionario antiguo, que cumplió en la totalidad las exigencias del año anterior.

La presentación de todos y cada uno de los documentos señalados precedentemente es requisito imprescindible para participar válidamente en la oferta, de modo que la no presentación de alguno de ellos, constituye causal suficiente para rechazar la oferta.

Trámites que debe considerar al momento de la adjudicación:

- 1.- El Oferente debe estar inscrito en Chile Proveedores.
- 2.- Debe tener o tramitar Patente Municipal
- 3.- Iniciación de Actividades SII, indicando la dirección donde funcionará el kiosco.
- 4.- Resolución Sanitaria expendio o elaboración de alimentos.
- 5.- Contrato de concesión del kiosco el que será otorgado por el Departamento Jurídico de la Municipalidad de Quillota.
- 6.- Certificado de Zonificación, otorgado por Dirección de Obras.

Nota: En el caso que postule a dos establecimientos, se deberá agregar el formula 1 y 3 para cada uno.

15.- ADJUDICACIÓN DE LA PROPUESTA.

La Comisión Evaluadora propondrá al Alcalde y al Concejo Municipal cada una de las ofertas, adjudicando a la oferta más conveniente. En caso que dicho adjudicatario no firme oportunamente o termine anticipadamente su contrato de concesión por cualquier causal, la RED-Q podrá libremente escoger como sustituto a cualquier otro oferente al mismo kiosco, por el plazo (meses) que resten del año en curso.

Entre factores a considerar en la evaluación se encuentran:

| | | |
|------------------------------|--------|--|
| Precio | (20%). | (Formulario N°3) |
| Experiencia de los oferentes | (20%). | (Antecedentes presentados) |
| Calidad de los productos: | (60%) | (Enfocado a aquellos oferentes que entregue una propuesta que cumpla con el objetivo de comuna saludable, para lo cual deberá adjuntar listado detallado de los productos a vender. Formulario 2 |

Las propuestas aceptadas se conocerán una vez que el Alcalde y el Concejo Municipal las apruebe.

Una vez adjudicado con su respectiva orden de compra y contrato se coordinará una reunión con Departamento de Educación Municipalidad de Quillota, de manera de orientar al concesionario en el correcto funcionamiento en coordinación con cada director.

La licitación se entenderá oficialmente adjudicada, una vez que la Ilustre Municipalidad de Quillota así lo dictamine a través de la emisión de un Decreto Alcaldicio, en el cual, entre otras cosas, se deberá consignar el nombre de la empresa favorecida (persona natural y/o jurídica) denominada "Adjudicatario"

Cuando la adjudicación no se realice dentro del plazo señalado en las bases de licitación publicada en el Portal Electrónico Mercado Público, el municipio a través de su Unidad Técnica informará en el Sistema de Información las razones que justifican el incumplimiento del plazo para adjudicar e indicara un nuevo plazo para la adjudicación.

16.- COMISION EVALUADORA

La comisión evaluadora estará a cargo para la Licitación Pública denominada "CONCESION DE KIOSCO SALUDABLES PARA ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES DE LA RED-Q COMUNA DE QUILLOTA" por funcionarios designados por la I. Municipalidad de Quillota

17.- SISTEMA DE PAGO

Cada uno de los pagos se debe realizar de acuerdo a lo estipulado en su contrato, considerando el monto mensual y número de cuotas estipulado.

18.- DE LAS OBLIGACIONES DEL PROPONENTE.

Sin perjuicio del fiel, oportuno y estricto cumplimiento de las obligaciones que esta Bases, Especificaciones, la Orden de Compra y El Decreto de Adjudicación impongan al Proponente, éste deberá asumir directa y exclusivamente a su cargo: El compromiso del servicio, el cual se concreta con la aceptación de la Orden de Compra. El proponente responderá por todos los daños y perjuicios que se causaren a terceros, durante o con motivo del cumplimiento que el contrato respectivo le impongan, debiendo éste tomar todas las providencias del caso.

El proponente deberá además:

Acatar y dar cumplimiento a lo indicado en las Bases Administrativas Generales, Bases Técnicas, por lo cual el proponente no podrá presentar ninguna excusa por omisión o desconocimiento.

19.- FORMALIZACION DE LA LICITACION

Se Formalizará con la adjudicación y la Posterior Orden Compra del Portal Mercado Público, Aceptada por el proveedor Adjudicado, para dar inicio al servicio de concesión al comienzo del año escolar 2020.

Quillota, Enero 2020

**BASES TÉCNICAS
SEGUNDO LLAMADA LICITACION PÚBLICA**

**“CONCESION DE KIOSCOS SALUDABLES PARA ESTABLECIMIENTOS
EDUCACIONALES DE LA RED-Q QUILLOTA”**

1.- OBJETIVO

La Ilustre municipalidad de Quillota a través de la Red de Educación Pública de Quillota RED-Q, en el marco de la implementación de “Kioscos Saludables para Establecimientos educacionales” los invita a participar en la licitación pública para entregar, en concesión, la explotación del kiosco en formato Kiosco Escolar Saludable, en los Establecimientos Educativos dependiente de este departamento de Educación.

2.- DESCRIPCION DEL CONTENIDO DE LA CONCESION:

El Kiosco saludables, es un espacio que promueve hábitos de alimentación saludable a través de mensajes educativos entregados en su infraestructura y recreación, por lo que se debe pintar el kiosco e implementar paneles educativos con la comunidad escolar, la información sobre hábitos de vida sana debe ser acerca de alimentos y preparaciones saludables, hábitos de actividad física, entre otros.

No estará permitido usar publicidad, afiches, decoraciones pintura externa o interna que incite al consumo de alimentos que superen los límites que establece el artículo 120 bis del Reglamento Sanitario de los Alimentos, (El artículo 120 bis ejecuta la Ley 20.606 sobre la composición nutricional de los alimentos y su publicidad).

No se podrán vender o expender, comercializar, publicitar, ni regalar alimentos envasados y no envasados, que en su contenido nutricional superen los límites de energía (calorías), azúcares, sodio y grasas saturadas, establecidos en el artículo 120 bis del RSA. Los límites establecidos irán disminuyendo progresivamente en el tiempo para tener un proceso gradual de implementación de esta regulación hasta alcanzar los límites finales establecidos en el reglamento.

Para un óptimo funcionamiento del kiosco tanto el concesionario/a como el Director/a de la comunidad educativa, deben estar capacitados, para ello se debe coordinar con los encargados de promoción de salud, educación comunal y/o con el centro de salud más cercano.

2.1.- Tipos de Kioscos

Los kioscos se clasifican según su infraestructura, de acuerdo a lo dispuesto en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), Decreto Supremo 9777/96 MINSAL. El Reglamento Sanitario de los Alimentos describe las condiciones que se debe considerar de higiene, de infraestructura y de la manipulación de alimentos de un kiosco escolar.

Tipo A: No cuenta con conexión a las redes de agua potable y alcantarillado en el kiosco, ni otro sistema que le abastezca de agua potable. Carente de energía eléctrica.

Tipo B: Cuenta con conexión a la red de agua potable, alcantarillado u otra red de abastecimiento de agua. Cuenta con equipo de refrigeración y/o congelación.

Tipo C: Cuenta con conexión a la red de agua potable y alcantarillado. Cuenta con equipo de refrigeración y/o congelación. Cuenta con áreas de; recepción, selección, limpieza y preparación de materias primas; producción y almacenamiento de materias primas y del producto terminado.

2.2. Alimentos que puede vender según el tipo de Kiosco

Los alimentos que se pueden vender dependerán de la infraestructura y equipamiento que presente el kiosco (tipo A – B – C), mencionados anteriormente y lo dispuesto en el RSA.

Tipo A: Alimentos y bebidas envasadas que provengan de establecimientos autorizados, que no requieran protección del frío o del calor y que no sobrepasen los límites de energía, azúcares totales, grasas saturadas y sodio, establecidos en el artículo 120 bis del RSA.

Tipo B: Alimentos de establecimientos autorizados que requieren o no refrigeración y que no sobrepasen los límites de energía, azúcares totales, grasas saturadas y sodio establecidos en el artículo 120 bis del RSA.

Tipo C: Además de expender los alimentos de los "Kioscos tipo A y B", y que no sobrepasen los límites de energía, azúcares totales, grasas saturadas y sodio establecidos en el artículo 120 bis del RSA.

2.3. Beneficios de un Kiosco Escolar Saludable:

Promueve el consumo de alimentos saludables y nutritivos y Vida Sana.
Fomenta la toma de conciencia de una adecuada alimentación.
Posiciona y aumenta la demanda de productos naturales, nutritivos y saludables.
Mejora los hábitos alimenticios de la comunidad estudiantil.

2.4. Principios Básicos de un Kiosco Escolar Saludable:

Todo kiosco saludable deberá promover la alimentación sana y balanceada, mediante el expendio de productos nutritivos e inocuos, que incluyan frutas, verduras, bebidas naturales, snack saludables y preparación balanceadas.

Los productos saludables expendidos deberán contar con registro sanitario, etiquetado correspondiente y dentro de la fecha de vencimiento.

Los productos saludables que se expendan deberán contar con un lugar preferencial en su exhibición, de modo que se difunda e impulse su consumo y sus beneficios.

Los productos saludables se exhibirán en estantes y/o vitrinas dispuestas de tal forma que se garantice la protección de los mismos (Se deben considerar cámaras de frío para los alimentos que lo requieran).

Las frutas expendidas deberán ser variadas, frescas, en buen estado, previamente lavadas, y las empaquetadas individualmente deberán contar con registro sanitario (las que lo requieran).

Los kioscos saludables deberán dar a la venta bebidas alternativas bajas en azúcar como los refrescos naturales.

Se deberán expender "snack saludables" frutos secos, entre otros.

2.5. Alimentos para la venta según tipo Kiosco Saludable A, B o C:

| |
|--|
| <p>Detalle de Productos Kiosco tipo A</p> <ul style="list-style-type: none"> -Leche descremada, sin azúcar adicionada, con o sin sabor (Ejemplo; leche en caja individual). -Agua mineral embotellada con y sin gas. -Agua saborizada embotellada sin azúcar. -Néctares, jugos y refrescos, sin azúcar. -Fruta natural. -Frutos secos y semillas sin sal y azúcar adicionada, envasada y proveniente de establecimientos autorizados. -Chips de fruta deshidratada envasadas. -Infusiones de té o café. |
| <p>Detalle de Productos Kiosco tipo B</p> <ul style="list-style-type: none"> -Todos los alimentos del Kiosco tipo A. -Yogurt descremado, sin azúcar. -Ensaladas envasadas provenientes de establecimientos autorizados. -Ensaladas de frutas frescas sin azúcar adicionada, provenientes de establecimientos autorizados. -Huevo duro. -Jugo de fruta natural y/o yogurt sin azúcar adicionada. -Batidos de yogurt con fruta natural sin azúcar adicionada. |
| <p>Detalles de Productos Kiosco Tipo C</p> <ul style="list-style-type: none"> -Platos preparados como ensaladas de verduras, guisos, tortillas de verduras, sopas, entre otros. |

2.6. Alimentos que no se pueden vender ni publicitar y que generalmente superan los límites de Energía (calorías), azúcares, sodio y grasas saturadas:

| |
|--|
| <p>Detalle de Productos</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sopaipillas. -Completo. -Chaparritas. -Empanadas. -Pizzas/Pizzetas. -Queques. -Pasteles. -Dulces/Productos de Confitería. -Chocolates. -Bebidas gaseosas o jugos de máquina azucarados. -Salsas como Kétchup/Mostaza/Mayonesa. -Productos de Panadería/Bollería (masas dulces o saladas con y sin relleno). -Otros productos semejantes. |
|--|

Queda estrictamente prohibido el expendio de cigarrillos y bebidas alcohólicas.

a.) Los kioscos deberán funcionar en todas las jornadas en que funcione el establecimiento y sólo en horarios de entradas, recreos, cambios de jornada y salida, salvo autorización especial de la Dirección del Establecimiento. Asimismo, los kioscos no funcionarán durante las vacaciones de verano.

b.) Las normas internas de funcionamiento serán determinadas por los Directores de los Establecimientos Educativos, con acuerdo y/o conocimiento del concesionario y con consulta a la RED-Q. En todo caso, estas actividades no deben interferir en el normal funcionamiento del Establecimiento.

c.) El concesionario será el único expendedor del colegio, lo cual fiscalizará el Director del Establecimiento, excepto, en períodos de actividades en los establecimientos y en horarios de almuerzo en establecimientos que ingresaron a la Jornada Escolar Completa Diurna. Para ello el Director junto con el concesionario deberá coordinar la gestión de ventas paralelas durante esos períodos.

d.) Sin perjuicio de lo anterior, se hace presente que se podrán expender alimentos para recolectar dinero para actividades propias del establecimiento, previa autorización del Director y con una periodicidad no superior a una vez por semana.

e.) La RED-Q y la Dirección del establecimiento, no se hacen responsables de las pérdidas, robos o deterioros que sufran el kiosco y los concesionarios en cualquier tipo de siniestro, así como tampoco, respecto del personal y bienes que los concesionarios mantengan, deberá considerar todos los resguardos necesarios en estas eventualidades.

f.) El pago de los consumos de electricidad y agua potable de los kioscos será de cargo y responsabilidad del Establecimiento Educativo Red-Q, el cual no podrá ser interrumpido o desconectado en caso alguno, salvo si el concesionario estuviere en mora en el pago de sus mensualidades, situación que será acreditada por RED-Q al respectivo Director de la Unidad Educativa, certificación previa sin la cual no podrá procederse al corte de suministro de parte del respectivo Director de cada establecimiento.

g.) En caso que el Establecimiento no funcionase por un periodo mayor a una semana sea esto por fuerza mayor, el concesionario del kiosco solo cancelará el proporcional del mes de acuerdo a los días que efectivamente pudo trabajar.

3.- Obligaciones y Deberes para implementar el Kiosco Saludable

3.1. Departamento de Administración de Educación Municipal de Quillota (DAEM)

a.) Asegurar que las bases de las licitaciones o contratos para la instalación y funcionamiento de kioscos escolares sean coherentes con la regulación vigente.

b.) Disponer de las condiciones necesarias para la instalación del kiosco (disposición de residuos, conexión a la red de agua potable, alcantarillado, acceso a baños a 75 mt. de distancia como máximo).

c.) Vigilar y controlar el adecuado cumplimiento de la normativa de kioscos saludables escolares en lo que respecta a aspectos sanitarios y características de la oferta y publicidad de alimentos.

Designar al responsable de la vigilancia y control del kiosco escolar.

3.2. Director del Establecimiento Educacional

El Director del establecimiento educacional deberá contribuir a la ejecución de la vigilancia y control del cumplimiento de la normativa de kioscos escolares en lo que respecta a aspectos sanitarios y características de la oferta y publicidad de alimentos.

3.3. Administrador/a del Kiosco

El Administrador del Kiosco deberá cumplir con las bases de la licitación o contrato de acuerdo a la normativa sanitaria incluida la regulación de la Ley 20.606.

3.4. Condiciones de Higiene a considerar para la instalación del Kiosco Saludable

a.) Sobre el Kiosco:

Debe ubicarse alejado de focos de insalubridad, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes. Se recomienda analizar con detención el acceso y ubicación, para evitar que se obstaculicen salidas y se facilite la circulación de los niños y niñas.

Los basureros deben ubicarse fuera del kiosco con bolsas plásticas, ser lavados cuantas veces sea necesario y su contenido deberá retirarse cada vez que se requiera, se sugiere al menos una vez al día.

El lugar de acumulación de basuras debe estar alejado de los kioscos y mantener los receptáculos con tapa en forma permanente.

Una vez terminada la jornada de atención debe limpiarse el recinto sin dejar desechos para el día siguiente y cuidando el almacenamiento de los alimentos del ataque de roedores, otros animales e insectos.

Es necesario inspeccionar regularmente la zona circundante del kiosco para identificar posibles plagas (hormigas, moscas, ratones).

b.) Sobre la Elaboración:

Los kioscos deberán contar con la autorización sanitaria para expendio o elaboración de alimentos y deben cumplir con lo dispuesto en el reglamento sanitario de los alimentos, la tramitación de esta, será exigida una vez adjudicada la concesión.

Los establecimientos destinados a la elaboración de alimentos deberán contar con las siguientes áreas:

Recepción, selección, limpieza y preparación de las materias primas.

Producción.

Almacenamiento de materias primas y del producto terminado.

Sólo debe utilizarse agua potable, tanto para la preparación como para el lavado de los utensilios.

En la elaboración sólo deben utilizarse materias primas o ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificados y de proveedores autorizados.

Los productos terminados deben almacenarse en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.

Los alimentos que requieren conservación en frío deben ser puestos en el refrigerador inmediatamente al llegar al kiosco.

3.5. Sobre el Personal que Manipula alimentos:

Debe tener un estado de salud compatible con la función que desarrollará, si sufre de infecciones a la piel, respiratorias, llagas, heridas infectadas, diarreas o cualquier enfermedad posible de transmitir, deberá abstenerse de manipular alimentos en el kiosco hasta que recupere la salud.

El lavado de manos debe ser cuidadoso y con cepillo de uñas antes de iniciar la atención, después de hacer uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y tantas veces como sea necesario.

Debe mantener un buen aseo personal, manteniendo la ropa y cuerpo limpio. Usar delantal y gorro o cofia que cubra la totalidad del pelo. Estos artículos deben ser lavables y mantenerse limpios, a menos que sean desechables. Además, no deberán usar objetos de adorno en las manos cuando manipule alimentos y deberá mantener las uñas de las manos limpias, cortas y sin pintura de uñas.

Si para manipular alimentos se emplean guantes, éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes, no eximirá al personal a lavarse las manos cuidadosamente.

3.6. Evaluación y Fiscalización de Infraestructura, Oferta y Publicidad del Kiosco Saludable

El Director del Establecimiento deberá evaluar y fiscalizar la infraestructura del kiosco y oferta de los alimentos según los límites de energía (calorías), azúcares, grasas saturadas y sodio establecidos en el artículo 120 bis del RSA.

Esta evaluación tiene el fin de diagnosticar la situación del kiosco escolar y planificar estrategias para el cumplimiento del reglamento.

| TABLA N° 1 LÍMITES ALIMENTOS SÓLIDOS | | | |
|---|---|--|--|
| Nutriente o Energía | ETAPA 1 <i>Fecha de Entrada Vigencia 2016</i> | ETAPA 2 <i>24 meses después de Entrada en Vigencia</i> | ETAPA 3 <i>36 meses después de Entrada en Vigencia</i> |
| Energía kcal/100 g | 350 | 300 | 275 |
| Sodio mg/100 g | 800 | 500 | 400 |
| Azúcares totales g/100 g | 22.5 | 15 | 10 |
| Grasas Saturadas g/100 g | 6 | 5 | 4 |

| TABLA N° 2 LÍMITES ALIMENTOS LÍQUIDOS | | | |
|--|---|--|--|
| Nutriente o Energía | ETAPA 1 <i>Fecha de Entrada Vigencia 2016</i> | ETAPA 2 <i>24 meses después de Entrada en Vigencia</i> | ETAPA 3 <i>36 meses después de Entrada en Vigencia</i> |
| Energía kcal/100 g | 100 | 80 | 70 |
| Sodio mg/100 g | 100 | 100 | 100 |
| Azúcares totales g/100 g | 6 | 5 | 5 |
| Grasas Saturadas g/100 g | 3 | 3 | 3 |

Aquellos alimentos que superen los límites establecidos NO podrán ser publicitados, regalados, ni promocionados en los kioscos escolares, ni en ningún lugar dentro de las escuelas. Por ejemplo, no estaría permitido pintar el kiosco, usar afiches, o infraestructura que publicite alimentos que superen los límites que establece el artículo 120 bis del RSA, incluso la pintura externa o interna del kiosco.

El kiosco es un espacio que promueve hábitos de alimentación saludable a través de mensajes educativos entregados en su infraestructura y espacios de recreación.

Se deberá pintar el kiosco e implementar paneles educativos con la comunidad escolar, invitando a alumnos/as, apoderados y profesores a participar en conjunto en el diseño de la información que se difundirá en el kiosco.

La información sobre hábitos de vida saludable puede ser acerca de alimentos y preparaciones saludables, hábitos de actividad física, entre otros.

Crterios para una Oferta del Kiosco Saludable

Primero

De toda su oferta, separe los alimentos de alto contenido de energía (calorías), azúcares, grasas saturadas y sodio, porque seguramente no se podrán vender al interior de la escuela, le entregamos el siguiente listado de algunos alimentos:

Snack dulces y salados
 Papas fritas
 Ramitas
 Alfajores
 Queques
 Caramelos
 Chocolates
 Helados de crema
 Bebidas
 Jugos azucarados

Segundo

De los alimentos NO descartados identifique la etiqueta nutricional y busque la columna de **100g o 100 ml**

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|--------------------------------|----------------|-----------|
| Porción:...Unidades (80 g) | | |
| Porciones por envase... | | |
| | 100 g o 100 ml | 1 porción |
| Energía (Kcal) | 218 | 174 |
| Proteínas (g) | 16,7 | 13,3 |
| Grasa total (g) | 13,7 | 10,9 |
| Grasas saturadas (g) | 3,7 | 2,9 |
| Ácidos grasos trans (g) | 0 | 0 |
| Grasas monoinsaturadas (g) | 5,1 | 4,0 |
| Grasas Poliinsaturadas (g) | 3,8 | 3,0 |
| Colesterol (mg) | 82,5 | 66 |
| Hidratos de carbono (g) | 0 | 0 |
| Azúcares totales (g) | 0 | 0 |
| Sodio (mg) | 77 | 61,6 |

Tercero

Verifique cual es el contenido de energía (calorías) por 100 g o 100 ml del alimento. El límite aceptado es **350 Kcal en 100 g (sólidos) y 100 Kcal en 100 ml (líquidos)**. Compare el valor de la etiqueta con el valor límite. Si el valor de energía de su alimento es mayor al límite, ese alimento NO debe ser vendido en su kiosco.

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|--------------------------------|----------------|-----------|
| Porción:...Unidades (80 g) | | |
| Porciones por envase... | | |
| | 100 g o 100 ml | 1 porción |
| Energía (Kcal) | 218 | 174 |
| Proteínas (g) | 16,7 | 13,3 |
| Grasa total (g) | 13,7 | 10,9 |
| Grasas saturadas (g) | 3,7 | 2,9 |
| Ácidos grasos trans (g) | 0 | 0 |
| Grasas monoinsaturadas (g) | 5,1 | 4,0 |
| Grasas Poliinsaturadas (g) | 3,8 | 3,0 |
| Colesterol (mg) | 82,5 | 66 |
| Hidratos de carbono (g) | 0 | 0 |
| Azúcares totales (g) | 0 | 0 |
| Sodio (mg) | 77 | 61,6 |

Cuarto

Verifique el contenido de grasas saturadas por 100 g o ml del alimento. El límite aceptado es **6 g en 100 g (sólidos) y 3 g en 100 ml (líquidos)**. Compare el valor de su etiqueta con el valor límite. Si el valor de grasas saturadas de su alimento es mayor al límite, ese alimento NO debe ser vendido en su kiosco.

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|--------------------------------|----------------|-----------|
| Porción:...Unidades (80 g) | | |
| Porciones por envase... | | |
| | 100 g o 100 ml | 1 porción |
| Energía (Kcal) | 218 | 174 |
| Proteínas (g) | 16,7 | 13,3 |
| Grasa total (g) | 13,7 | 10,9 |
| Grasas saturadas (g) | 3,7 | 2,9 |
| Ácidos grasos trans (g) | 0 | 0 |
| Grasas monoinsaturadas (g) | 5,1 | 4,0 |
| Grasas Poliinsaturadas (g) | 3,8 | 3,0 |
| Colesterol (mg) | 82,5 | 66 |
| Hidratos de carbono (g) | 0 | 0 |
| Azúcares totales (g) | 0 | 0 |
| Sodio (mg) | 77 | 61,6 |

Quinto:

Verifique el contenido de azúcares por 100 g o ml del alimento. El límite aceptado es **22,5 g en 100 g (sólidos) y 6 g en 100 ml (líquidos)**. Compare el valor de su etiqueta con el valor límite. Si el valor de los azúcares de su alimento es mayor al límite, ese alimento NO debe ser vendido en su kiosco.

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|--------------------------------|----------------|-----------|
| Porción:...Unidades (80 g) | | |
| Porciones por envase... | | |
| | 100 g o 100 ml | 1 porción |
| Energía (Kcal) | 218 | 174 |
| Proteínas (g) | 16,7 | 13,3 |
| Grasa total (g) | 13,7 | 10,9 |
| Grasas saturadas (g) | 3,7 | 2,9 |
| Ácidos grasos trans (g) | 0 | 0 |
| Grasas monoinsaturadas (g) | 5,1 | 4,0 |
| Grasas Poliinsaturadas (g) | 3,8 | 3,0 |
| Colesterol (mg) | 82,5 | 66 |
| Hidratos de carbono (g) | 0 | 0 |
| Azúcares totales (g) | 0 | 0 |
| Sodio (mg) | 77 | 61,6 |

Sexto:

Verifiqué cual es el contenido de sodio por 100 g o ml del alimento.

El límite máximo aceptado es **800 mg en 100 g (sólidos) y 100 mg en 100 ml (líquidos)**.

Compare el valor de su etiqueta con el valor límite.

Si el valor de sodio de su alimento es mayor al límite, ese alimento NO deberá ser vendido en su kiosco, por lo tanto, deberá descartarlo.

Si el valor es menor al límite, este alimento SI puede ser vendido en su kiosco.

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|--------------------------------|----------------|-----------|
| Porción:...Unidades (80 g) | | |
| Porciones por envase... | | |
| | 100 g o 100 ml | 1 porción |
| Energía (Kcal) | 218 | 174 |
| Proteínas (g) | 16,7 | 13,3 |
| Grasa total (g) | 13,7 | 10,9 |
| Grasas saturadas (g) | 3,7 | 2,9 |
| Ácidos grasos trans (g) | 0 | 0 |
| Grasas monoinsaturadas (g) | 5,1 | 4,0 |
| Grasas Poliinsaturadas (g) | 3,8 | 3,0 |
| Colesterol (mg) | 82,5 | 66 |
| Hidratos de carbono (g) | 0 | 0 |
| Azúcares totales (g) | 0 | 0 |
| Sodio (mg) | 77 | 61,6 |

Séptimo:

Dentro del grupo de alimentos descartados en el PASO 1, es probable que algunos de éstos tengan una alternativa "más saludable", que sí se pueda vender al interior de la escuela. Hay alimentos como yogurt, bebidas, aguas saborizada, cereales, frutos secos, frutas envasadas, entre otros, en los cuales su contenido de energía, azúcares, grasas saturadas y sodio se encuentran bajo los límites de la primera etapa.

Por lo tanto, es necesario revisar las etiquetas de este tipo de alimentos y averiguar si tienen alguna versión descremada, baja en grasa, sin azúcar adicionada, etc. para que agregue a su oferta los que se encuentran bajo los límites establecidos.

4.- PRECIOS MINIMOS A OFERTAR:

Los valores mínimos anuales a ofertar en esta licitación de kiosco año 2020, son los que se indican a continuación:

| N° | ESTABLECIMIENTO | DIRECCIÓN | MONTO MÍNIMO ANUAL | MATRÍCULA REFERENCIAL (2019) | Espacio Físico Kiosco |
|----|--|---|--------------------|------------------------------|-----------------------|
| 1 | Colegio Arauco Sede Básico | Pasaje Pedro de Valdivia N°95, Quillota. | \$1.359.900 | 612 alumnos | SI |
| 2 | Colegio Arauco Sede Media | Calle Ramón Freire N°1119, Quillota. | \$900.000 | 259 alumnos | SI |
| 3 | Colegio Deportivo y polivalente Santiago Escuti Orrego | Calle Esmeralda N° 625, Quillota. | | 701 alumnos | SI |
| 4 | Colegio Niñas de Canadá. | Calle Merced N°97, Quillota. | \$1.980.000 | 707 alumnos | SI |
| 5 | Colegio valle de Quillota | Calle Merced N°111, Quillota. | \$1.900.000 | 569 alumnos | SI |
| 6 | Escuela Nuestro Mundo | Avenida Valparaíso esq. Agustín Avezón, Quillota. | \$750.000 | 294 alumnos | SI |
| 7 | Escuela Superior N°1 | Calle Diego Echeverría esq. Calle Pinto, Quillota | \$765.000 | 246 alumnos | SI |
| 8 | Liceo Comercial | Calle los Ciruelos N°200, Quillota | \$2.640.000 | 457 alumnos | SI |
| 9 | Escuela la Palma | Calle Rafael Arizfía s/n. | \$800.000 | 221 alumnos | SI |
| 10 | Escuela Abel Guerrero Aguirre | Calle Cintura s/n, San Pedro, Quillota. | \$765.000 | 249 alumnos | SI |
| 11 | Liceo Agrícola Profesor Víctor Olguín | Paradero N°3 Troncal San Pedro s/n, Quillota. | \$350.000 | 84 alumnos | SI |
| 12 | Colegio Republica de México | Calle el Progreso N°1329, Quillota | \$1.080.000 | 461 alumnos | SI |
| 13 | Colegio Artístico Roberto Matta | Calle La Concepción N°221, Quillota. | \$1.350.000 | 332 alumnos | SI |

Quillota, enero 2020

CUARTO: **DESÍGNASE** Comisión para Evaluación Técnica de Adjudicación, Integrada por los siguientes Funcionarios:

- Fabiana Lazo Flores, Ingeniero Gestión Pública y Técnico Construcción, Coordinadora Área Infraestructura, o quien le subrogue.
- Daniel Flores Hidalgo, Ingeniero conectividad de Redes, encargado de Informática, o quien la subrogue.
- Paola Tapia Tapia, Técnico en Prevención de Riesgos, asesora en Prevención de Riesgos Área de Infraestructura o quien lo subrogue.
- Susana Jeria Carvajal, Ingeniero en Administración Pública, Encargada fondos SEP Área Finanzas o quien lo Subrogue.
- Rebeca Cortes López, Ingeniero en Administración de empresas, Coordinadora Área Finanzas o quien lo subrogue.

QUINTO: **ESTABLÉCESE** que todos los miembros de esta comisión quedan nombrados pro tempore como sujetos pasivos de la Ley N°20.730 que regula el lobby y las gestiones que representan intereses particulares ante las autoridades y funcionarios, y su reglamento, mientras dure la evaluación de la propuesta.

SEXTO: **NÓMBRASE** Como Inspector Técnico a los siguientes funcionarios:

- Liliana Fariña Guajardo, Educadora Diferencial, Directora Escuela Arauco Básica y Arauco Media
- Siomara Tapia Astudillo, Profesora de educación Física, Directora Colegio Dep. y Pol. Santiago Escuti Orrego.
- Lissette Valencia Figueroa, Profesora de Castellano, Directora Colegio Niñas de Canadá
- Bertina Guerra Barraza, Educadora Diferencial, Directora Colegio Valle de Quillota.
- Paola Ordenes Aspete, Profesora General Básica, Director Escuela Nuestro Mundo.
- Manuel del Canto Aracena, Profesor, Director Escuela Superior N°1.
- Patricio Vargas Lara, Profesor de filosofía, Director Liceo Comercial.
- Silvana Cubillos Catalán, profesora, Directora Escuela La Palma.
- Pablo Díaz Botarro Profesor de Historia y Geografía, Director Abel Guerrero Aguirre
- Marcela Peñailillo Núñez, Profesora General Básico, Directora Liceo Agrícola.
- Marco Berenguela Silva, Profesor de Educación Física, Director de Colegio Republica de México.
- Cesar López Bravo, Profesor General Básica, Director de Roberto Matta.

SEPTIMO: **ADOpte** el Director de Departamento de Administración de Educación RED-Q, las medidas pertinentes para el cumplimiento de esta resolución

Anótese, comuníquese, dese cuenta.


DIONISIO MANZO BARBOZA
ARQUITECTO
SECRETARIO MUNICIPAL


LUIS SALINAS DIAZ
JEFE DAEM
POR ORDEN SR. ALCALDE

DISTRIBUCIÓN:

1. Director del departamento de Administración de Educación Municipal Red-Q
2. Jurídico
3. Infraestructura RED-Q
4. RED-Q
5. Archivo DAEM
6. Secretaría Municipal.

LSD/DMB/FLF/cnl.-