



130 años

Bases de licitación Quiosco Escolar Saludable

La licitación de quiosco escolar, es un concurso en el cual se invita a diferentes actores a presentar sus propuestas de servicio, para ser evaluadas, con el objetivo de seleccionar al mejor oferente para hacerse cargo del quiosco ubicado en el establecimiento educacional Colegio María Inmaculada. A continuación se presentan los diferentes aspectos a considerar para este proceso.

I. Aspectos generales

- Entidad convocante: Colegio María Inmaculada
- Responsable del proceso: Dirección y Administración del establecimiento.
- Fono: 984484460
- Correo: secretaria@inmaculada.cl
- www.inmaculada.cl

a. Objetivo de la Convocatoria:

Seleccionar al Concesionario de quiosco que otorgue al estudiantado y colaboradores del establecimiento, un servicio de alimentación saludable con atención de excelencia en conformidad a los requisitos establecidos por MINEDUC y presentes en estas bases.

b. Oferentes o Postulantes:

Los postulantes a la concesión del quiosco deben ser personas naturales o jurídicas; excepto miembros de la Directiva del Centro General de Padres, funcionarios o familiares directos (hijos, cónyuge, padres o hermanos) de algún funcionario del establecimiento.



130 años

c. Evaluación de y Selección de los Oferentes:

La evaluación y selección de los oferentes a concesionario del quiosco estará a cargo de "La Comisión de Selección de Quiosco Saludable", la que será designada por la Dirección del Colegio.

d. Contrato:

El contrato de concesión comenzará a regir el 26 de febrero y será por el plazo de un año renovable por un periodo similar, previa evaluación técnica por parte de la Dirección y Administración del establecimiento, compuesto por las estipulaciones en las presentes bases y aquellas que adicionalmente establezca el Colegio. En caso de incumplimiento se dará término inmediato al contrato. En caso de renuncia del oferente este deberá dar aviso a la Administración del Colegio con 30 días de anticipación y tener al día los respectivos pagos establecidos en el contrato.

II. PROCESO DE POSTULACIÓN, SELECCIÓN Y ADJUDICACIÓN

a. Cronograma:

El proceso se guiará de acuerdo al siguiente cronograma:

ETAPA DEL PROCESO	FECHA
Entrega de bases y documentos de postulación	03 de octubre 2024
Recepción de ofertas	Desde el 03 de octubre al 04 de noviembre 2024 a las 16:00 hrs.
Evaluación Postulantes	Desde el 04 de noviembre al 22 de noviembre 2024
Publicación de oferente adjudicado en el colegio	25 de noviembre
Reunión de adjudicatorio con establecimiento	26 de noviembre a las 13:00 hrs
Firma de contrato	26 de febrero 2025
Inicio de servicios	03 de marzo 2025



130 años

b. Postulación

b.1 Entrega de bases y documentos de postulación:

Se podrá ver e imprimir las presentes bases y sus respectivos anexos desde página web del colegio. Se hace la entrega solo en documentos oficiales, no se aceptarán otros documentos ni formatos.

b.2 Visita de Postulantes a Colegios:

Las visitas, que serán de carácter voluntario, se realizarán los días lunes 25 de octubre y 28 del mismo mes, entre las 9:30 y 13:00 hrs. previa coordinación con administración del establecimiento.

Para solicitar la visita, debe comunicarse al correo: a.canelo@inmaculada.cl

b.3 Formato de presentación:

Las propuestas se entregan vía correo a secretaria@inmaculada.cl con el asunto: "Postulante licitación quiosco Escolar saludable" y en el interior del correo, debe contener una carpeta comprimida con el nombre del oferente.

El correo debe indicar la nómina de los documentos contenidos en él.

Todos los documentos deben venir en PDF y firmados por el oferente.

Cabe destacar, que los únicos documentos válidos para la presentación de la propuesta son los formularios entregados por el Colegio. Por lo tanto, cualquier discrepancia en los formularios que presente el proponente con respecto a los entregados por el colegio, se tendrán por no presentados.

Los documentos deben ser legibles y claros, sino serán considerados como no presentados, es responsabilidad del oferente cuidar su presentación y que posea todos los documentos necesarios.

b.4: Documentación:

El archivo comprimido deberá contener en su interior la siguiente documentación.

1. Formulario de Postulación
2. Declaración Jurada N°1: "Cumplimiento de requerimientos técnicos y administrativos mínimos"
3. Declaración Jurada N°2: "No vinculación familiar con Centro de Padres y Funcionarios"
4. Fotocopia de Carnet de Identidad
5. Certificado de antecedentes actualizados
6. Certificado de Inhabilitación para trabajar con menores otorgados por el Registro Civil
7. Iniciación de actividades en SII
8. En caso de ser persona jurídica, se debe presentar el RUT de la sociedad, y la escritura de constitución y/o modificaciones, si procediere.

Los puntos 4,5 y 6 una vez seleccionado el oferente se solicitarán de todo el personal que contrate o trabaje para el quiosco



130 años

c. Evaluación

La evaluación de todos los antecedentes se realizará en acto privado por una comisión determinada por Dirección del establecimiento, quien buscará que todos los estamentos del establecimientos estén representados.

La decisión de adjudicar a un determinado oferente es discrecional y privada del Colegio.

III. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS MÍNIMOS

Los requerimientos que se señalan a continuación son esenciales para el otorgamiento de la concesión y funcionamiento del quiosco al interior del establecimiento, por lo que se solicita una lectura profunda y responsable dado que los requisitos que se describen a continuación son los aceptados bajo declaración jurada en Anexo N°2.-

a. Quiosco saludable

Se entiende por quiosco saludable al recinto o establecimiento aquel, que cumpla con las normas sanitarias para la venta de variedad de alimentos saludables a la comunidad, la que debe constituir el 100% de su volumen total de alimentos que se ofrece en el quiosco. Permitiendo de esta manera, a la comunidad educativa acceder responsablemente a una alimentación sana y equilibrada.

Para la implementación del quiosco saludable el concesionario que se adjudique la licitación y el personal que atienda deberá estar capacitado y recibir certificación en los siguientes conceptos:

- Etiquetado nutricional, para seleccionar los alimentos según el contenido de nutrientes.
- Manipulación de alimentos, para así conocer la importancia que tiene el apropiado manejo de los productos en la prevención de enfermedades gastrointestinales. También se busca cumplir con las exigencias que establece el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

b. Descripción del servicio

Otorgar el servicio de venta de productos surtidos adecuados para el expendio en el quiosco, con una atención cortés, respetuosa y de buen trato con toda la comunidad escolar y las personas que estén de visita en las dependencias del colegio, además se solicita un servicio ágil con los usuarios, respetando siempre el reglamento de convivencia escolar y reglamento interno del establecimiento.

El servicio debe tener productos variados, con un surtido adecuado de productos sanos y autorizados por MINSAL, de acuerdo a las exigencias y necesidades de la institución educativa y la normativa vigente (en conformidad a la Ley N°20.606).

El quiosco del establecimiento debe ser lugar de ejemplo de alta calidad e higiene, que demuestre un servicio centrado en el bienestar de las estudiantes y la comunidad general.

c. Funcionamiento del servicio:

La fecha de inicio del servicio es el 03 de marzo, para cuyos efectos el concesionario debe estar previamente preparado e instalado para iniciar la atención a las 09:30 hrs con el inicio del primer recreo. El quiosco debe atender en horarios de recreos y de almuerzo, en ningún caso debe atender estudiantes en horarios de clases. Su funcionamiento tiene como hora de finalización las 17:30 hrs.

El quiosco no funciona en horarios de reuniones de apoderados ni en eventos especiales, sus días de funcionamiento es de lunes a viernes, con excepción de una autorización explícita por Dirección y/o Administración, previamente conversada y justificada.

El concesionario en caso de no abrir por motivos de fuerza mayor debe dar aviso a la administración de colegio al menos 48 hrs antes.

d. Cumplimiento de Normativa de Quiosco saludable - Alimentos saludables:

d.1 Especificaciones de la implementación

El quiosco es de un tamaño de 8m² aproximadamente, que cuenta con energía eléctrica y medidor propio (instalación debidamente autorizada). Este tipo de dependencias puede vender alimentos perecibles, pero no está autorizado para elaborar ningún tipo de alimento al interior del local, por lo que queda prohibido cocinar y freír, tanto para la venta como para consumo del personal a cargo.

El quiosco NO puede expender alimentos altos en contenido en calorías, azúcares, grasas o sodio u otro tipo de alimentos, no hay autorizaciones excepcionales para que el quiosco pueda vender comida chatarra o que NO estén dentro de los parámetros autorizados como comida saludable para MINSAL.

Además deberá contar con la autorización sanitaria en el rubro. Y queda estrictamente prohibido fumar cigarrillos en las dependencias del colegio, beber o consumir sustancias ilícitas al interior del establecimiento o llegar a las dependencias bajo efectos de estos, la falta en este punto facultará a la Dirección del establecimiento para dar por terminado el contrato de arriendo sin previo aviso.



130 años

d.2 Alimentos permitidos

Todo aquel alimento que considere ser saludable para la comunidad, se sugieren los siguientes como parte del stock:

- Agua mineral con o sin gas en envase individual
- Agua saborizada sin azúcar, bebida diet, té o café.
- Yogurt diet o light, sin azúcar, descremado o semidescremado
- Lácteos de larga vida en envase individual, con bajo contenido graso, descremados o semidescremados.
- Jugos de fruta natural con o sin leche descremada, no se les debe agregar azúcar, néctar diet o light en envase individual, los jugos y néctares envasados no deben superar los 20g de azúcar por 200 mL. Se sugiere usar endulzantes o stevia.
- Galletas integrales o con bajo contenido de azúcar, sin relleno ni recubiertas-.
- Queque con fruta natural o frutos secos, sin crema ni chocolates.
- Semillas y frutos secos sin sal y sin azúcar, no confitados (higos, ciruelas, almendras, pasas, nueces, maní, pistachos etc.) se considerará una porción estándar de 30g.
- Cereales inflados o naturales en envases individuales (avena instantánea, granola, arroz, maíz o trigo inflado).
- Fruta o verdura natural enteras previamente lavada con agua potable, se considerará una porción estándar de 150g (ej: Manzana, naranjas, duraznos, etc) también ensaladas de frutas, brochetas de frutas.
- Sándwich proveniente de fábricas autorizadas y debidamente rotuladas, en pan integral o pan pita (la porción no debe superar los 40g), marraqueta (la porción no debe superar los 50g), con agregado de pavo, pollo, atún, jamón, queso bajo en grasa, huevos, palta, tomate, porotos verdes, lechuga, sin aderezos.
- Helados en paleta o vasito proveniente de fábricas autorizadas y siempre que se cuente con un equipo de congelación exclusivos para su conservación.
- Almuerzos vegetarianos, ensaladas de verduras con agregado de pollo, carne o pescado, todo envasado y que no necesite cocción o ser calentado para ser consumido.

d.3 Alimentos NO permitidos

- *Snack dulces o salados*
- *Papas fritas*
- *Ramitas*
- *Alfajores*
- *Queques con azúcar*
- *Caramelos*
- *Chocolates con menos de un 70% cacao*
- *Helados de crema*
- *Bebidas y jugos azucarados*
- *Alimentos que superen las 350kcal por 100g (alimentos sólidos) y 100 kcal por 100mL (alimentos líquidos).*
- *Alimentos que estén dentro de los límites de kcal permitidos, pero que contengan azúcares en más de 6g en 100 g (alimentos sólidos) y 3g en 100 mL (alimentos líquidos).*
- *Alimentos que a pesar de estar dentro de los límites permitidos de calorías y grasas saturadas, tengan de azúcares por sobre 22,5g por 100g (alimentos sólidos) y 6g en 100 mL (alimentos líquidos).*
- *Alimentos que tengan niveles de sodio por sobre 800mg en 100g (alimentos sólidos) o 100mg en 100mL (alimentos líquidos)*

d.4 Permiso sanitario

Es responsabilidad del oferente adjudicado del quiosco, obtener todos los trámites necesarios para obtener los permisos sanitarios necesarios, ante la SEREMI de Salud competente. Los papeles deben ser presentados cada año al administrador del establecimiento.

d.5 Personal del quiosco

El personal que trabaja en el quiosco debe ser idóneo, con todos sus papeles al día. Para esto se requiere Certificado de Antecedentes y Certificado de Inhabilidad para trabajo con menores, los que deben ser proporcionados a la Dirección o Administración del colegio al momento de firmar el contrato. Está prohibido el ingreso de menores o personas externas a las contratadas al quiosco.

El personal NO debe interferir o intervenir en el quehacer técnico pedagógico y/o formativo del establecimiento; junto con ello NO debe relacionarse en actividades privadas con las alumnas ya sea en forma interna o externa al establecimiento.



130 años

d.6 Especificaciones del personal

- Debe tener estado de salud compatible con la función que desarrolle.
- Debe usar obligatoriamente mascarilla y delantal blanco, además de guantes o pinzas para manipular alimentos no envasados.
- Procurar el lavado de manos especialmente después de ir al baño y tantas veces como sea necesario.
- Mantener orden, aseo personal y pelo tomado.
- Mantener diariamente el aseo y orden del quiosco.
- Mantener útiles de aseo lejos de los alimentos.
- Verificar y asegurar calidad de los productos alimentarios.
- Mantener diariamente stock suficiente de productos para cubrir demanda.

Además, el concesionario del quiosco deberá apoyar las actividades educativas y recreativas, organizadas por el establecimiento y la comunidad escolar, entorno a la alimentación saludable.

El personal del quiosco debe tener contrato vigente y que considere los periodos de vacaciones, así mismo el concesionario debe entregar mensualmente copia de imposiciones de sus trabajadores al administrador del colegio.

d.7 Higiene del quiosco

Es una exigencia mantener el lugar de trabajo, mobiliario y alrededores de manera higiénica, ordenada, segura, velando por la calidad de los alimentos que entrega.

Los desechos y basuras deben ser eliminados tantas veces como sea necesario, con un mínimo de dos veces al día.

Los basureros debe usarse con bolsas plásticas, ser lavados y desinfectados, evitando acumulación de basura, así mismo, este debe ser alejado del quiosco y manteniendo los receptáculos con tapa de forma permanente.

Las personas que trabajen directamente con alimentos, no pueden manipular dinero.

Una vez terminada la jornada de atención debe limpiarse con detención el recinto sin dejar desechos para el día siguiente y cuidando el almacenamiento de los alimentos del ataque de animales y/o insectos.

Es responsabilidad del concesionario realizar la supervisión de la zona circundante identificando plagas como hormigas, moscas, ratones, etc. y levantar la necesidad de fumigación en caso de ser necesario.

d.8 Publicidad

Puede utilizar publicidad de sus productos en sus dependencias, sin obstaculizar pasos ni vías de tránsito. Puede promocionar solo productos alimenticios de carácter saludable

d.9 Responsabilidades exclusivas

La manipulación de alimentos y la verificación de su estado de vencimiento, son de exclusiva responsabilidad de la persona que se adjudicó la concesión, por lo tanto, se libera de toda responsabilidad al establecimiento.

d.10 Supervisión y Fiscalización

La Supervisión del quiosco, en cuanto al cumplimiento de todas las exigencias que están señaladas en este documento estará a cargo de la administración del establecimiento.

La fiscalización del adecuado funcionamiento, será efectuada por los organismos externos legales correspondientes.

d.11 Servicio de electricidad y agua

Los costos asociados a electricidad y agua están incluidos en las rentas. Sin embargo, si el concesionario hace un uso inadecuado de estos servicios, se cobrará adicionalmente el costo de los mismos, lo que quedará a criterio del establecimiento.

IV. PAGO, GARANTÍA Y COBRANZA DEL SERVICIO

El pago mínimo mensual a ofertar es el que se señala en la tabla siguiente el que además puede añadir como parte de la oferta mejoras de infraestructura del negocio.

Se considera el pago mensual durante el periodo lectivo de cada año, esto es, entre los meses de marzo y diciembre (10 meses). El pago del mes de vacaciones de invierno tiene un valor asociado de un 50% menos del valor mensual ofertado.

La renta se reajustará anualmente de acuerdo a la variación experimentada por el IPC entre el mes inmediatamente anterior al de inicio de la vigencia de concesión y el mes inmediatamente al del pago efectivo.

Matrícula	Canon mensual mínimo
Entre 900 y 1000 estudiantes	\$250.000

Este pago se realiza mediante transferencia bancaria a los datos entregados por la administración del establecimiento o en la oficina de la administración, dentro de los cinco primeros días de cada mes. El incumplimiento de esta obligación implica el termino inmediato y anticipado del contrato.



130 años

Al momento de celebrar el contrato, el concesionario deberá garantizar el cumplimiento de las obligaciones derivadas de éste mediante el pago de una garantía equivalente a un mes de renta, el que se devolverá al término de la concesión debidamente reajustada de acuerdo a la variación experimentada por el IPC durante el periodo de vigencia del contrato. La garantía no podrá imputarse al pago de rentas adeudadas ni a la que corresponde al último mes de vigencia del contrato, pero sí a mejoras por daños en la infraestructura del quiosco por mal uso.

V.OTRAS CONSIDERACIONES

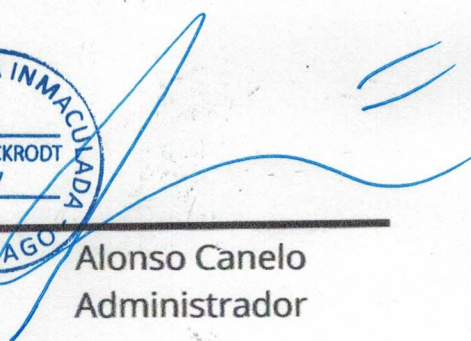
El concesionario del quiosco saludable deberá cumplir y estar en conocimiento de todos los requisitos y exigencias que la normativa vigente establece para este tipo de actividad, siendo responsabilidad de él darle el cumplimiento. Del mismo modo, debe contar con la infraestructura necesaria para el adecuado funcionamiento del quiosco (congeladora, conservadora, refrigerador, horno microondas, etc.).

La comisión de elección de quiosco saludable podrá declarar desierta la licitación sin expresión de causa.



Johanna Bolvarán
Directora





Alonso Canelo
Administrador



Santiago 03 de octubre, 2024