



BASES TÉCNICAS

CONCESION DE ESPACIOS PARA KIOSCOS SALUDABLES UBICADOS AL INTERIOR DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES DE LA CORPORACIÓN MUNICIPAL DE RENCA

1. OBJETIVOS DE LA INICIATIVA:

Mediante la concesión se pretende que cada establecimiento educacional dependiente de la Corporación Municipal de Renca tenga un punto de venta que sea un espacio saludable para así fomentar estilos de vida satisfactorios, logrando así aumentar la oferta de alimentos con los compuestos nutricionales adecuados y, asimismo, apoyar la modificación de los hábitos alimentarios de los y las escolares.

De esta forma, se entenderá como “kiosco saludable” aquel que cumpla con la normativa establecida en la ley N°20.606 sobre composición nutricional de alimentos y su publicidad, ofreciendo variedad de alimentos con bajos niveles de energía, sodio, azúcar y grasa. Dichos alimentos no podrán tener los sellos de advertencia “ALTO EN” de cualquiera de los nutrientes o energía antes mencionados. Lo anterior con el objetivo que el etiquetado nutricional les permita a los y las estudiantes seleccionar los alimentos según su contenido nutricional.

Con el objeto de seleccionar las personas o empresas que gestionarán estos proyectos, se invita a un grupo de interesados y con experiencia en el tema a participar de esta propuesta, entregándoles las bases administrativas y técnicas para que puedan participar en esta cotización.

Los participantes de esta cotización deberán estar capacitados en alimentación saludable, etiquetado nutricional y manipulación de alimentos. El o la concesionaria deberá contar con los permisos sanitarios correspondientes y ofrecer alimentos con los adecuados compuestos nutricionales y a un precio razonable para los niños, niñas y adolescentes de los diversos establecimientos educacionales de la comuna.

2. ESPECIFICACIONES DEL KIOSCO:

2.1. La persona adjudicataria se obliga a vender productos saludables, debiendo ceñirse a las instrucciones que impartirá él o la nutricionista de la Corporación Municipal de Renca. Más adelante, de acuerdo a sus características nutricionales, se ejemplifican diversos alimentos considerados saludables, los cuales deberán ser considerados como referencia.



2.2. Un kiosco saludable no podrá vender pizzas, sopaipillas, completos, papas fritas, helados de crema, bebidas con azúcar, snacks envasados no saludables, ni tampoco otros alimentos que sobrepasen los límites de energía, sodio, azúcares y grasas saturadas establecidos en el reglamento de la ley N°20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad.

2.3. Por supuesto, queda estrictamente prohibido vender bebidas alcohólicas, cigarrillos o cualquier producto perjudicial para la salud de los y las estudiantes.

2.4. La Corporación, a través de las áreas de salud, infraestructura y educación, será la responsable de realizar una evaluación trimestral del servicio que los prestadores realicen en los establecimientos educacionales basada en el fiel cumplimiento de la ley y en conformidad con los Proyectos Instituciones Educativos (PIE) correspondientes. La evaluación comprenderá las siguientes dimensiones: nutricional, sanitaria, salud integral, e infraestructura.

La dimensión nutricional contemplará aspectos relacionados con la conformación de la canasta saludable establecida en estas bases y el rotulado, según las consideraciones de la ley N°20.606. La dimensión sanitaria se referirá al cumplimiento del Código Sanitario y normas afines a los contextos educativos. El aspecto relativo a la salud integral se encuentra vinculado a las condiciones ambientales propicias a un contexto educativo desde un enfoque de derechos. Por último, en cuanto a la dimensión infraestructural, se fiscalizará que las instalaciones de los kioscos cumplan con la normativa vigente. La persona encargada de los kioscos del área de alimentación y salud de la Dirección de Educación trabajará en cooperación técnica con él o la nutricionista encargada del programa Vida Sana para la elaboración e implementación de dicha evaluación integral.

2.5. Un rendimiento inferior de un 50% durante dos veces consecutivas en esta evaluación integral significará el término inmediato del contrato vigente.

2.6. El o la concesionaria expendirá alimentos nutricionales con las siguientes características:

2.6.1. Alimentos sólidos no podrán exceder los siguientes límites:

- No más de 275 kilocalorías de energía por cada 100 gramos de alimento.
- No más de 400 miligramos de sodio por cada 100 gramos de alimento.
- No más de 10 gramos de azúcares por cada 100 gramos de alimento.
- No más de 4 gramos de grasas saturadas por cada 100 gramos de alimento.

2.6.2. Alimentos líquidos no podrán exceder los siguientes límites:

- No más de 70 kilocalorías por cada 100 miligramos de alimento.



- No más de 100 miligramos de sodio por cada 100 miligramos de alimento.
- No más de 5 gramos de azúcares por cada 100 miligramos de alimento.
- No más de 3 gramos de grasas saturadas por cada 100 miligramos de alimento.

2.6.3. Se considerará como 1 porción de alimento sólido aquel que sea equivalente a 100 gramos del mismo. En el caso de los alimentos líquidos 1 porción será considerada aquella constituida por 100 miligramos. En ambos casos, los alimentos no podrán exceder los límites nutricionales establecidos en el número anterior.

2.6.4. Será indispensable la venta variada de frutas y verduras de acuerdo a las diferentes estaciones del año. Por tratarse de un alimento sólido, las porciones individuales no podrán exceder los 100 gramos. A modo de referencia, podrán ser consideradas aquellas frutas y verduras con un porte no superior al del puño de una mano promedio.

2.6.4. En el caso de frutos secos y deshidratados, tales como maní, nueces, almendras, avellanas, higos, manzanas, pasas, pistachos y otros, por tratarse de alimentos sólidos altamente cargados en energía, a modo de referencia, se considerará como apta para la venta una porción estándar de 30 gramos de los mismos.

2.6.5. Para productos lácteos como leche, yogurt, leches cultivadas y postres de leche, se preferirá aquellos que hayan sido elaborados con leche semidescremada o descremada.

2.6.6. A continuación, se establece la canasta básica saludable que las personas adjudicatarias deberán permanentemente tener a disposición de los y las estudiantes:

ALIMENTOS ENVASADOS	1. Barra de cereales 2. Cereal inflado tipo natur, porción individual 3. Cereales para el desayuno, porción individual 4. Queque sin rellenos, porción individual 5. Galletas integrales 6. Galletas sabor vainilla, limón, mantequilla, frutilla, etc (sin rellenos) 7. Galletones de avena 8. Leche descremada, sin azúcar adicionada, con o sin sabor (ejemplo, leche en caja individual) 9. Leche cultivada 10. Bebida láctea con probióticos 11. Chocolate sin azúcar desde 60% de cacao
----------------------------	---



	12. Agua mineral embotellada con y sin gas 13. Agua saborizada embotellada sin azúcar 14. Néctares, jugos y refrescos, sin azúcar 15. Fruta entera sin pelar 16. Frutos secos y semillas sin sal y azúcar adicionada (maní, nueces, almendras, avellanas, higos, pasas, etc) 17. Helados de agua
ALIMENTOS PREPARADOS	1. Pan de molde blanco o integral (2 láminas) / pan pita. En caso que se utilice pan corriente, debe ser medio pan. Ejemplos de agregados: jamón de pavo, palta, tomate, ave, pimentón, queso fresco, quesillo, lechuga, pepino, huevo duro, etc. - Como ejemplos de combinaciones de agregados: tomate-quesillo; jamón-lechuga-palta; ave-palta; tomate-palta, etc. - Considerar como agregados una proteína y una verdura. 2. Postres de leche (elaborados con leche semidescremada o descremada, sin azúcar adicionada) 3. Ensaladas frescas (considerar mezclas de colores) 4. Ensaladas de frutas frescas sin azúcar adicionada 5. Huevo duro 6. Jugo de fruta natural sin azúcar adicionada 7. Helado de fruta natural o elaborado con yogurt sin azúcar adicionada 8. Cubos de fruta o leche sin azúcar adicionada 9. Infusiones de té y café descafeinado (principalmente para ser ofrecidos en establecimientos de enseñanza media y siempre resguardando la integridad de los y las estudiantes) 10. Batidos de yogurt con fruta natural sin azúcar adicionada

3. OBLIGACIONES DE LA PERSONA CONCESIONARIA QUE SE ADJUDIQUE LA COTIZACIÓN:

Quien se adjudique la concesión se encontrará obligado a:



- Contar con un punto de venta en buenas condiciones estructurales, de colores llamativos, limpio y ordenado.
- El kiosco debe ser de material sólido, lavable, y deberá contar con una estructura protegida que delimite el espacio del manipulador de alimentos, si es que lo hubiere.
- Deberá tener un lavamanos, jabón desinfectante, y basurero con pedal y tapa.
- En caso de manipular alimentos deberá contar con la infraestructura que señala el reglamento sanitario de los alimentos.
- Deberá contar con equipos de refrigeración y congelación, en buen estado, limpios y ordenados.
- Los equipos de frío deberán tener un registro de temperatura diario.
- El personal que participe en la manipulación y venta de alimentos deberá tener un estado de salud compatible con la función que desarrollará.
- Tener diariamente un stock suficiente de productos para cubrir la demanda, ubicándose estos alimentos en el sector más visible del punto de venta.
- Uso de uniforme del personal que atiende público, cuyo delantal deberá ser listado, de color verde con blanco o azul con blanco.
- El pelo de las personas encargadas de manipular alimentos, así como de toda persona que atienda el kiosco, deberá estar tomado. Asimismo, deberán siempre mantener uñas cortas y limpias.
- Será obligatorio el lavado de manos especialmente después de ir al baño y todas las veces que sea necesario.
- Asistencia al curso de manipulación de alimentos que imparta la Corporación, por parte de la encargada de kioscos o nutricionista.
- Mantener el interior del kiosco en perfecto orden y limpieza, realizando labores de mantención que se requieran.
- Mantener los útiles de aseo y basura lejos de los productos alimentarios. La eliminación de desechos deberá efectuarse tantas veces al día como sea necesario.
- El o la concesionaria deberá individualizar eléctricamente el kiosco por medio de un tablero, con un automático y un diferencial, instalado en regla según NCh4/2003 Norma Electricidad- Instalaciones de consumo en Baja Tensión y NTSyCS Norma Técnica de Seguridad y Calidad de Servicio.
- Las conexiones eléctricas serán regularizadas de la siguiente manera: interiores en canalización eléctrica Conduit PVC y enchufes en caja de distribución eléctrica de PVC. Las conexiones exteriores deben ser en tubo metálico EMT impermeable con hilo, acorde a la sección del cable y caja de derivación de acero galvanizado, cuando corresponda.
- Las conexiones de agua potable y alcantarillado no podrán ser alteradas por ningún motivo.



4. OBLIGACIONES DE LA CORPORACIÓN:

4.1. La Corporación se compromete a facilitar los consumos básicos de energía y agua potable a su cargo, además de un lavamanos al interior del kiosco. Asimismo, facilitará el uso de los baños del establecimiento educacional al personal que atiende los kioscos.

4.2. Se realizarán al menos 3 fiscalizaciones anuales al kiosco, aplicando una pauta de evaluación que se dará a conocer en la capacitación a los concesionarios.

4.3. Los kioscos funcionarán desde el comienzo hasta el término del año escolar y atenderán al alumnado de lunes a viernes durante los recreos, permaneciendo cerrado en horas de clases y los días sábado y domingo.

PROPUESTA PRIVADA

CONCESION COMPLEMENTARIA 2020 DE ESPACIOS PARA KIOSCOS SALUDABLES UBICADOS AL INTERIOR DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEPENDIENTES DE LA CORPORACIÓN MUNICIPAL DE RENCA

AÑO 2022-2023

ITINERARIO DE LA PROPUESTA

Publicación en página web	24 de junio de 2022
Entrega de antecedentes	En la página web www.renca.cl
Visita a establecimientos	28 al 30 de junio de 2022, ambos días inclusive, entre las 10:00 y las 13:00 hrs.
Recepción de consultas por escrito en la Corporación vía mail	Hasta el 30 de junio de 2022 al correo kioskos.2022@edurenca.cl
Entrega de las respuestas a consultas	Hasta el 01 de julio de 2022
Presentación de las Ofertas en sobre cerrado dirigido a Directora de Educación. Materia Postulación Kiosco Escuela (agregar establecimiento). En caso que se trate de más de una escuela,	4 al 8 de julio de 2022 en Oficina de Partes Corporación Municipal de Renca, ubicada en calle Los Aromos N° 3339, comuna de Renca, entre las 8.30 a 14.00 horas y las 15:00 a 16:00 horas. No se recepcionarán postulaciones



señalar todos los establecimientos educativos a los que postula	presentadas fuera de la fecha y horario establecido en este calendario.
Apertura de sobres y admisibilidad	13 de julio de 2022 a las 12:00 horas en dependencias de la Corporación Municipal.
Resultados de la adjudicación de los kioscos vía página web y notificación por correo electrónico a los adjudicatarios.	21 de julio de 2022
Inicio de funcionamiento de Kioscos	1 de agosto de 2022



ANEXO 1
PROPUESTA PRIVADA
CONCESION DE ESPACIOS PARA KIOSCOS SALUDABLES
UBICADOS AL INTERIOR DE LOS ESTABLECIMIENTOS
DEPENDIENTES DE LA
CORPORACIÓN MUNICIPAL DE RENCA 2022 -2023

NOMBRE DEL COTIZANTE O RAZÓN SOCIAL:

RUT: -----

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:

RUT: -----

DOMICILIO DEL

OFERENTE:-----

TELÉFONO/CELULAR: -----

CORREO ELECTRÓNICO: -----

FIRMA DEL OFERENTE O
REPRESENTANTE LEGAL

Renca, a _____, de _____ de _____



ANEXO N° 2
PROPUESTA PRIVADA
CONCESION DE ESPACIOS PARA KIOSCOS SALUDABLES UBICADOS AL INTERIOR DE LOS
ESTABLECIMIENTOS
DEPENDIENTES DE LA CORPORACIÓN MUNICIPAL DE RENCA

PERIODO 2022-2023

CARTA OFERTA KIOSCOS

ESTABLECIMIENTO: -----

NOMBRE OFERENTE: -----

DIRECCIÓN: -----

TELÉFONO/CELULAR: -----

CORREO ELECTRÓNICO: -----

VALOR RENTA MENSUAL, exento de IVA

\$ -----

Declaro aceptar, en todos sus puntos, lo estipulado en las Bases Administrativas y Técnicas entregadas por la Corporación.

FIRMA OFERENTE-----

Renca, a _____, de _____ de _____