TERMINOS DE REFERENCIAS KIOSCOS SALUDABLES

1 Antecedentes

El objeto del presente documento es establecer los requisitos técnicos y administrativos que deben cumplir los kioscos de venta de alimentos al interior de los establecimientos educacionales y de salud, administrados por la Corporación Municipal de Renca.

En el contexto de la implementación de la Ley N° 20.606 que, a través de su reglamento prohíbe la venta y promoción de alimentos altos en calorías, azúcares, grasas saturadas y sal. Tanto la Ley N° 20.606 y el Decreto N° 13 publicado el 25 de junio de 2015, son de conocimiento público por lo que no se insertan en el presente documento.

Para efectos de los términos de referencias, se entenderá como alimento saludable aquellos alimentos cuyos límites críticos no exceden los valores enunciados en la "Tabla N°1 del Decreto N° 13 que modifica el Decreto Supremo N° 977 del Reglamento Sanitario de los alimentos:

Tabla 1 - Límites críticos para definir alimento saludable.

Componentes nutricionales y límites propuestos				
Tipo de alimento	Energía Kcal	Sodio (mg)	Azúcares totales (gr.)	Grasas saturadas (gr.)
Alimentos Sólidos (100 gr.)	275	400	10	4
Alimentos líquidos (100 gr.)	70	100	5	3

Como el Decreto 13 establece una gradualidad de implementación de la Ley. Es por este motivo que a los kioscos que se encuentren en establecimientos de salud o educación en la comuna de Renca, se les exigirá un 50% de alimentos realmente saludables (último tramo correspondiente a la tabla N°1 de este documento) y un 50% de alimentos según el primer tramo se gradualidad que se presenta a continuación:

Tabla 2 - Límites críticos para primer tramo de implementación

Componentes nutricionales y límites propuestos				
Tipo de alimento	Energía Kcal	Sodio (mg)	Azúcares totales (gr.)	Grasas saturadas (gr.)
Alimentos Sólidos (100 gr.)	350	800	22,5	6
Alimentos líquidos (100 gr.)	100	100	6	3

Es así como quedará fuera de los kioscos de establecimientos de educación y salud a los alimentos que no cumplan con la Ley de etiquetado nutricional

2 Objeto de la licitación:

- Adjudicar los kioscos de los colegios dependientes de la Corporación Municipal de Renca, velando por el cumplimiento efectivo de la normativa de etiquetado de los alimentos, asegurando una oferta de alimentos saludables para la comunidad.
- Mejorar la actual oferta de alimentos saludables en kiosco de los colegios de la comuna de Renca.
- Familiarizar a la comunidad con alimentos saludables que genere un aumento del consumo de estos, en desmedro de los no saludables.

3 Postulación a kioscos

3.1 Visitas a terreno:

Para el presente proceso, se encuentran programadas las visitas a terreno; con el objetivo de que el oferente evalúe el espacio destinado al kiosco. El calendario de visitas se contiene en el Anexo N° 4

3.2 Documentación requerida

- Certificado de Antecedentes
- Certificado del Registro de Inhabilidades para condenados por delitos sexuales contra menores. (http://registrocivil/sección de servicio en lunes, consulta de registros en línea.
- Certificado que acredite como concesionario con experiencia en kioscos saludable emitido por la institución en la cual se desempeñó.

3.3 Exigencias post adjudicación de Kioscos:

1.- Permiso sanitario: Es de responsabilidad del concesionario la obtención del permiso sanitario en la SEREMI de salud de la Región Metropolitana. (nota: si cuenta con ficha de protección social es importante que la presente en dicho trámite, pues podría disminuir su costo. Este permiso es el mismo que se pide para la obtención de la patente municipal.

2.- Patente Municipal: Es de responsabilidad del concesionario, que una vez adjudicado, realice trámite de obtención de patente municipal, en este caso se ha coordinado con la oficina de Renta y Finanza para que sea bajo costo para los kioscos, pagando solo patente mínima cuando se adjudique a una persona natural. En el caso de las personas jurídicas, el pago mínimo no aplica puesto que tienen que declarar capital.

3.- Capacitación: Quien resulte adjudicado con la concesión de un Kiosco, deberá asegurar su participación en tres (3) capacitaciones sobre capacitaciones de Kiosco saludable que se realizaran durante el año.

4.- Alimentos a Expender: Todos los alimentos que formen parte del stock de kioscos deben provenir de un proveedor con resolución sanitaria vigente, la cual se hace evidente en el etiquetado del producto, pues se declara la resolución que posee. Se excluyen de esta exigencia frutas, verduras, frutos secos y huevos.

A continuación, se describen las exigencias vinculadas al tipo de alimento a expender:

4.1 Alimentos Saludables: El kiosco debe contar con un stock constante de alimentos saludables en las siguientes proporciones:

- Alimentos saludables, tercer tramo de implementación: 50%
- Alimentos no saludables, primer tramo de implementación: 50%
- Alimentos no saludables, no permitidos, fuera de la ley: 0%

Para aclarar que alimentos van en cada tramo se adjunta en Anexo N°1: Listados de alimentos para kiosco saludables.

4.2 Alimentos Prohibidos: Aquellos alimentos no saludables que por etiquetado nutricional están fuera de la Ley (ver Anexo N°1: Listado de alimentos para kioscos saludables); no calzan ni en primer tramo de implementación. Y aquellos a granel que según su aporte nutricional no podría considerarse saludable como lo son:

- Completos, Solapillas
- Chaparritas
- Empanadas
- Pizzas-pizzeta
- Hamburguesas
- Golosinas 2 o más porciones por envase
- **Entre otros similares 4.3 Precaución:** También se prohíbe la venta de alimentos vencidos, abiertos cuando éstos sean envasados, alimentos roídos (abiertos por roedores) o en mal estado. Se prohíbe elaborar cualquier tipo de alimentos dentro del kiosco si no cuenta con las autorizaciones para ello.

5. Higiene

Los kioscos deben contar con un buen nivel de limpieza y sanitización dentro y a los alrededores del kiosco, así como en su mobiliario, utensilios y manipulador.

- Se entiende por limpieza la eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otro material que contamine los alimentos.
- Se entiende por sanitización a las acciones para eliminar microorganismos que pueden contaminar los alimentos, entre ellas, desinfección de superficies y equipos con cloro.

Dentro los aspectos de higiene a considerar, corresponden:

- Realizar una correcta técnica de lavado de manos y mantención de manos limpias y uñas cortas.
- Buen sistema de cierre para impedir paso a roedores, vectores, entre otros.

- Paredes internas con pintura lavable y de color blanco manteniéndolas permanentemente limpias y desinfectadas.
- Refrigeradores y congeladores en buen estado, manteniéndolas permanentemente limpios y desinfectadas.
- Adecuado manejo de residuos y basura. No almacenar dentro de kiosco y mantener suelos limpios, cumpliendo estrictamente lo establecido en la Ley respecto a este punto.
- Mantener áreas despejadas y orden dentro de kiosco.
- Uso de uniforme: Delantal limpio y cofia o gorro para cabello; estos no deben poseer marcas de alimentos en sus estampados.

6. Orden de Alimentos y Marketing

Los alimentos de características saludables según lo estipulado en Anexo N°1 deben estar en un lugar visible y de fácil acceso para los usuarios. Para el desarrollo de estrategias de marketing que colaboren con la venta de los alimentos sanos, será incorporado como temática en las capacitaciones antes mencionadas.

7. Precios

Para los alimentos saludables se deben considerar precios accesibles. En este sentido los precios se determinarán en base a los valores que entrega la Oficina de estudios y políticas agrarias (ODEPA) y el sistema de información de precios (SIP) del Servicio Nacional del consumidor (SERNAC), los cuales serán consultados al comienzo de cada mes por la nutricionista supervisora.

4 Rol del establecimiento

El establecimiento educacional debe brindar apoyo al servicio de kiosco en los siguientes temas:

a. Asegurar la no venta de alimentos prohibidos (Según Anexo N°1) dentro del Establecimiento Educacional, ya sean funcionarios, alumnos, centro de padres u otro.

b. Acordar previamente con administrador de kiosco la venta de alimentos saludables (según Anexo N°1) por otros actores del Establecimiento educacional, (cursos, centro de padres, etc.). Esta venta podrá ser de forma esporádica y solo para actividades especiales como kermesse, recolección de fondos para gira de estudios, entre otros. Solo aplicable a las escuelas y liceos.

c. Asegurar que los alumnos no salgan a comprar fuera del establecimiento en la jornada escolar; se entiende esta como una obligación del establecimiento más allá de la compra de alimentos.

d. Entregar a Concesionario el calendario escolar del establecimiento; en relación a fechas de modificación de jornada. Esto para el caso de los kioscos en establecimientos educacionales.

e. La Dirección del establecimiento debe dar fe de días no trabajados, por diversas causales mediante formulario timbrado por el Director del Establecimiento.

f. Fiscalizar localmente, reforzando venta de alimentos sanos y notificando cuando este contrato no se esté cumpliendo.

5 Pauta de evaluación de licitación

La evaluación de las propuestas se realizará en función de los criterios y porcentajes que se indican a continuación:

Tabla 3 - Ponderación de puntajes de licitación

Propuesta	Categoría de evaluación	% Ponderación
1. Propuesta Económica	1.1 Valor arriendo mensual ofertado	10%
2. Propuesta Técnica	2.1 Experiencia laboral	10%
	2.2 Cumplimiento contractual anterior	5%
	2.3 Infraestructura y servicios básicos	35%
	2.4 Oferta de Productos	35%
3. Discapacidad	3.1 Discapacidad del trabajador	5%
	Total	**100%**

Las tablas en las secciones a continuación describen los criterios de cada una de las categorías de evaluación anteriores. Cabe destacar que el puntaje máximo de cada categoría de evaluación es de 100 puntos, los cuales posteriormente deben ser multiplicados por las ponderaciones de la misma Tabla 4 para obtener el puntaje total de la propuesta. De esta forma el puntaje total de la propuesta del oferente se calcula de la siguiente manera:

Puntaje total propuesta = *0,1 x Valor arriendo mensual ofertado+*
0,1 x Experiencia laboral +
0,05 x Cumplimiento contractual anterior +
0,35 x Infraestructura y servicios básicos +
0,35 x Oferta de productos +
0,05 x Discapacidad del trabajador

En el anterior cálculo, el puntaje máximo posible corresponde a 100 puntos.

1. PROPUESTA ECONÓMICA

1.1 Arriendo kiosco escolar:

La evaluación económica se realizará de acuerdo a la información proporcionada en Anexo N°3. Para ello los proveedores deberán presentar el valor total en UF que ofrecen cancelar mensualmente como arriendo por el respectivo kiosco al que postula.

En ningún caso la oferta económica podrá variar más de un 10 % respecto a los precios de referencia indicados en el **ANEXO N°2**. A modo de ejemplo, si el precio de referencia fuese UF$ 10, entonces el máximo valor permitido sería UF$ 10 x 1,1 = UF$ 11, y el mínimo valor permitido correspondería a UF$ 10 x 0,9 = UF$ 9.

Tabla 4 - Criterio de puntaje para oferta de arriendo

CRITERIO	PUNTAJE
Oferta está sobre el promedio de todos los oferentes del correspondiente kiosco	100 puntos
Oferta está bajo el promedio de todos los oferentes del correspondiente kiosco	50 puntos
Oferta es la más baja de todos los oferentes del correspondiente kiosco	0 puntos

Este cálculo ha sido diseñado exclusivamente para esta licitación considerando la relevancia de los aspectos técnicos relacionados con la alimentación saludable.

NOTA: "Los robos, daños o deterioro que se produzcan en el kiosco (infraestructura, materia prima, equipos) por tomas, paros, catástrofes naturales y hechos delictivos serán de cargo y por cuenta del Concesionario del kiosco, como asimismo}o la denuncia correspondiente. No se realizarán descuentos en el pago de arriendo por lo antes mencionado"

2. PROPUESTA TÉCNICA

La propuesta técnica será en base a quienes postulen como personas naturales y a los trabajadores que atenderán el kiosco escolar en el caso de las personas jurídicas. Se evaluará según los siguientes criterios:

2.1 Experiencia Laboral:

A continuación, se detallan experiencias beneficiosas para esta postulación. La experiencia laboral se debe comprobar con algún documento con firma de la Directora de Educación, Director de Salud o Director del Establecimiento, ya sea de salud o educación que acredite su experiencia; así como los teléfonos de contacto.

Tabla 5 - Experiencia laboral

CRITERIO	PUNTAJE
Experiencia en Kiosco en escuela o centro de salud de la comuna de Renca	100 puntos
Experiencia en Kiosco en escuela o centro de salud	75 puntos
Experiencia con niños o alumnos	50 puntos
Experiencia de trabajo en otra área	25 puntos
Sin experiencia laboral	0 puntos

2.2 Cumplimiento contractual anterior

Se considerará si el oferente ha suscrito contratos anteriores con la Ilustre Municipalidad de Renca y si en los últimos tres años no ha habido término anticipado por incumplimiento contractual; será

mediante esta licitación que se evaluará como fue cumplimiento previo. Se entenderá por incumplimiento contractual, cualquier falta a las obligaciones comprendidas en los contratos suscritos con anterioridad a esta licitación, especialmente el no haber pagado completamente los cánones de arrendamiento del contrato anterior.

Tabla 6 - Cumplimiento de contrato anterior

CRITERIO	PUNTAJE
Proveedor nuevo	100 puntos
Proveedor antiguo sin deudas	100 puntos
Proveedor antiguo con deuda menor a dos meses	50 puntos
Proveedor antiguo con deuda igual o mayor a dos meses	0 puntos

2.3 Infraestructura y servicios básicos del kiosco

La propuesta de infraestructura de kiosco en primer lugar debe incluir el compromiso de adecuar las instalaciones a las necesidades del establecimiento al cual pertenece, junto con contar con mecanismos claros para el depósito de desechos. Como tal, la propuesta de infraestructura debe incluir criterios como:

- Propuesta de pintura anual, acorde a los estándares del establecimiento en que se encuentra el kiosco.
- Propuesta sobre el uso interno del espacio del kiosco. Esto es, qué tipo de equipamiento contendrá el kiosco.
- Propuesta sobre el acopio de basura y posibilidad de contenedores para el reciclaje.
- Propuesta sobre la señalética.

Tabla 7 - Propuesta de infraestructura

CRITERIO	PUNTAJE
La propuesta de infraestructura no contempla los criterios antes mencionados.	0 puntos
La propuesta de infraestructura contempla parcialmente los criterios antes mencionados.	20 puntos
La propuesta de infraestructura contempla planamente los criterios antes mencionados.	40 puntos

En segundo lugar, la propuesta también debe incluir compromisos respecto al uso de servicios de electricidad y agua. En caso que el Kiosco no cuente con el suministro de agua o electricidad, la instalación inicial de los servicios será responsabilidad de la misma la Corporación. Sin embargo, el pago de cuentas y mantención será con cargo y responsabilidad directa del oferente.

Tabla 8 – Propuesta de uso de agua potable.

CRITERIO	**PUNTAJE**
No invertiría en agua potable	0 puntos
Invertiría en agua potable en el segundo semestre	15 puntos
Invertiría en agua potable en el primer semestre	30 puntos

Tabla 9 - Propuesta de uso de electricidad

CRITERIO	**PUNTAJE**
No invertiría en agua potable	0 puntos
Invertiría en Luz eléctrica en el segundo semestre	15 puntos
Invertiría en luz eléctrica en el primer semestre	30 puntos

Puntaje total Infraestructura y servicios básicos = Propuesta Infraestructura + Propuesta de uso de agua potable + Propuesta de uso de electricidad

2.4 Oferta de productos

La propuesta de oferta de productos corresponde en primer lugar a si el local solo ofrecerá alimentos, o si además contemplará otro tipo de productos. En segundo lugar, cuál será el porcentaje de oferta saludable al cual se comprometerá el oferente.

Tabla 10 – Propuesta sobre el tipo de productos

CRITERIO	PUNTAJE
Solo alimentos	0 puntos
Alimentos y útiles escolares necesarios para los alumnos y otros artículos.	20 puntos
Alimentos, útiles escolares necesarios para los alumnos y juguetes y otros artículos.	40 puntos

Tabla 11- Propuesta de oferta de productos saludables

CRITERIO	**PUNTAJE**
Kiosco cuenta con al menos 50% de oferta saludable.	0 puntos
Kiosco cuenta con al menos 70% de oferta saludable.	30 puntos

Kiosco cuenta con al menos 80% de oferta saludable.	60 puntos

Puntaje total Oferta Productos = Propuesta sobre el tipo de productos + Propuesta de oferta de productos saludables

3. Discapacidad

3.1 Discapacidad del trabajador:

Se dará una puntuación especial a propuestas de oferentes que consideren trabajadores con algún tipo de discapacidad. Dicha discapacidad deberá ser certificada mediante un certificado del COMPIN.

Tabla 3 – Trabajador de discapacidad

CRITERIO	PUNTAJE
Propuesta no incluye al menos un trabajador con discapacidad certificable.	0 puntos
Propuesta incluye al menos un trabajador con discapacidad certificable.	100 puntos

6 Supervisión y fiscalización

a. Proceso de supervisión: Esta se realizará por un profesional Nutricionista, quien será el inspector técnico del servicio para este contrato, las supervisiones mensuales se realizarán sin previo aviso, utilizando el check list de supervisión de kioscos (ver Anexo N° 4) y velará que los Concesionarios cumplan el contrato. La supervisión constará de lo siguiente:

i. Evaluación de los alimentos ofertados en el kiosco para determinar:

- Porcentaje de alimentos saludables (3er tramo de implementación), el cual será calculado a través de la siguiente fórmula: % de Alimentos Saludables = (Alimentos saludables/Alimentos total) * 100
- No existencia de alimentos prohibidos o fuera de la ley.

ii. Asesoría respecto a los alimentos no saludables ofertados que el concesionario deberá reemplazar por saludables a modo de cumplir con los porcentajes de oferta saludable establecidos.

iii. Consejería en temáticas relevantes para el buen funcionamiento del kiosco (ej. etiquetado nutricional, alimentación saludable, higiene y manipulación de alimentos, etc.) acorde a las necesidades detectadas en las visitas de supervisión.

b. Multas: En cada visita de supervisión se revisará el cumplimiento de las condiciones establecidas en el contrato a través del Check List (ver Anexo N°2), realizada a partir del inicio del año escolar hasta la fecha que se dé término al Contrato.

Las faltas conducentes a multas son pueden ser leves o graves, las cuales se detallan a continuación:

Tabla N°13. Tipos de faltas de supervisión.

FALTAS LEVES (7)	FALTAS GRAVES (10)
Alimentos saludables NO ubicados en lugar visible y de fácil acceso para alumnos/as.	MENOS DE 50% de alimentos saludables en stock de kioscos
Ausencia de delantal limpio	Venta de alimentos fuera de su categoría de Kiosco (A,B,C)
Inadecuada limpieza de mesones, paredes y pisos.	Presencia de alimentos prohibidos según listado
Inadecuado orden dentro del kiosco (áreas despejadas)	Se encontraron alimentos vencidos o en mal estado.
Precios de productos saludables no razonables, conforme lo indicado en el numeral 7, de la ítem postulación.	Se encontró venta de alimentos no envasados, sin resolución sanitaria.
Limpieza Inadecuada de refrigeradores y/o congeladores	Almacenamiento INADECUADO de alimentos congelados (Temperatura de a -18 °C) y refrigerados (Temperatura de 0 a 5 °C)
Limpieza inadecuada de utensilios	INADECUADA higiene de manos (lavado, uñas limpias y cortas).
	INADECUADO manejo de residuos y basura (Mantener fuera del kiosco)
	PRESENCIA de plagas dentro del kiosco (hormigas, ratones, cucarachas, etc.)
	NO PARTICIPACIÓN de última capacitación programada por Nutricionista

- Faltas leves: 1% aplicado al valor a pagar (descontados los días no trabajados)
- Faltas graves: 3% aplicado al valor a pagar (descontados los días no trabajados)

El total de la multa se calculará en base a la cantidad de faltas leves y graves correspondientes en base a lo previamente descrito. El Inspector Técnico de Servicio, en base al resultado de su visita y en función de los niveles de incumplimientos detectados, notificará al Concesionario de la multa que recibirá, de acuerdo a lo indicado precedentemente, valor que éste deberá sumar al pago de su arriendo mensual.

El Concesionario podrá apelar de manera formal a dicha multa dentro del plazo de 48 Hrs. desde recibida la notificación, mediante carta dirigida al Secretario General de la Corporación, canalizada a través del Inspector Técnico de Servicio; esta apelación podrá ser aceptada o rechazada en función del mérito de sus descargos, lo que le será notificado dentro de un plazo prudencial.

c. Descuentos de arriendo: En cada visita de Supervisión se realizarán los respectivos descuentos, según el cumplimiento de porcentaje de oferta saludable que tengan, de acuerdo a los siguientes rangos:

Porcentajes de alimentos saludables que aplican a descuento.

- 70% a 90% saludables, se aplicará un descuento de 10% de su arriendo.
- 91% a 100% saludables, se aplicará un descuento del 15% de su arriendo.

El Inspector Técnico de Servicio, en base al resultado de su visita y en función de los niveles de cumplimientos detectados, notificará al Concesionario del descuento que recibirá, de acuerdo a lo indicado precedentemente, valor que éste deberá descontar al pago de su mensualidad. El Inspector Técnico de Servicio deberá remitir a la Unidad de Licitación y Control de Contratos un resumen de todas las visitas realizadas durante el respectivo mes, indicando los montos de descuentos y multas a aplicar a los diferentes concesionarios, así como el porcentaje de los mismos. Con esta información esta última Unidad elaborará y gestionará el acto administrativo que autorice dichas multas y/o descuentos.

d. Proceso de pago: Dado los conceptos de descuentos (días no trabajados y porcentaje saludable mayor al exigido) y la multas (faltas graves y leves), es que se desarrollará un cupón de pago que será firmado por los actores que autorizan las multas y descuentos.

7 Causales técnicas de resolución de contrato

El Contrato se entenderá resuelto técnicamente, sin forma de juicio por cualquier incumplimiento de las obligaciones contraídas por el Contratista. Para todos los efectos de justificar la terminación administrativa del Contrato, se consideran las siguientes causales:

1. El no cumplimiento con la oferta del 50% de productos saludables en tres supervisiones según la Ley 20.606 durante el primer semestre.

2. El no cumplir con la oferta de 50% de productos saludables en tres supervisiones durante el segundo semestre según la Ley 20.606 durante el semestre.

3. Una sumatoria de 20 o más faltas graves al cabo de 3 visitas en cada semestre.