



REF: APRUEBA BASES DE LICITACIÓN Y NOMBRA COMISION EVALUADORA, PARA LA CONTRATACIÓN DE "SERVICIO DE ALIMENTACION SALA CUNA/JARDIN INFANTIL SERVIU IV REGION"

RESOLUCION EXENTA N° 2340

LA SERENA,

VISTOS:

- a) Ley N° 19.886/2003, ley de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios y su Reglamento
- b) La Ley N° 18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado,
- c) Ley N° 19.653, sobre Probidad Administrativa
- d) La Resolución N° 1.600/2008 de la Contraloría General de la República.
- e) Certificado de Disponibilidad presupuestaria N° 304 del 04/08/2016, emitido por el Depto. De Administración y Finanzas.
- f) La Ley N° 20.882 de Presupuesto del Sector Público para el año 2016;
- g) El D.L. N° 1305, de 1976, de Vivienda y Urbanismo, que Reestructura y Regionaliza el Ministerio de Vivienda y Urbanismo.
- h) Las facultades que me confieren los D.S. N° 355/76 y El Decreto TRA N° 272/37/2015, de fecha 05/10/2015, de V. y U., que nombra en el cargo de Director SERVIU Región de Coquimbo a Don Ángel Montaña Espejo.

CONSIDERANDO:

- a) Que, SERVIU Región de Coquimbo, requiere contratar "**SERVICIO DE ALIMENTACION SALA CUNA/JARDIN INFANTIL SERVIU IV REGION**", destinado a cubrir las necesidades de alimentación de los hijos e hijas de los funcionarios y funcionarias del SERVIU región de Coquimbo.
- b) Que, el requerimiento específico de SERVIU Región de Coquimbo no se encuentra en Convenio Marco.
- c) Que, de acuerdo a las normas vigentes, es necesario aprobar previamente, las Bases Administrativas y Especificaciones Técnicas que regulan el proceso de Licitación Pública.
- d) Que, por el monto estimado de la Licitación en referencia, la aprobación de sus bases, está exenta del trámite de toma de razón, dicto la siguiente:

RESOLUCIÓN:

1. **AUTORÍZASE** el llamado a Licitación Pública para la contratación del "**SERVICIO DE ALIMENTACION SALA CUNA/JARDIN INFANTIL SERVIU IV REGION**"



2. **APRÚEBESE**, las Bases Administrativas y Especificaciones Técnicas que se detallan a continuación, correspondientes a la Licitación Pública **“SERVICIO DE ALIMENTACION SALA CUNA/JARDIN INFANTIL SERVIU IV REGION”**, las cuales en su tenor literal exponen lo siguiente:

BASES ADMINISTRATIVAS

LICITACIÓN PÚBLICA “SERVICIO DE ALIMENTACION SALA CUNA/JARDIN INFANTIL SERVIU IV REGION”

1. OBJETIVO Y TIPO DE LICITACION

La presente licitación Pública, tiene por objeto la contratación de los servicios de alimentación para la sala cuna y Jardín infantil “Piececitos de niños” ubicado Almagro N° 372, La Serena.

Los oferentes deben ceñirse a las condiciones que se establecen en las presentes Bases Administrativas y Técnicas.

TIPO DE LICITACIÓN

Licitación Pública para contratación menor a 1000 UTM (LE)

2. PRESUPUESTO DISPONIBLE

El presupuesto referencial de SERVIU Región de Coquimbo, para la atención de cada menor que utilizará el servicio adjudicado, asciende a la suma de \$7.000 (siete mil pesos), diarios por niña/o, impuestos incluidos.

Lo que incluye:

- Colación.
- Almuerzo.
- Onces.

El número de lactantes y párvulos del Jardín Infantil “Piececitos de Niños” es el siguiente:

- 12 lactantes nivel sala cuna.
- 16 párvulos nivel heterogéneo.

SERVIU Región de Coquimbo cancelará mensualmente, sobre la siguiente base fija:

- 6 lactantes nivel sala cuna.
- 8 párvulos nivel heterogéneo.

Cuando la asistencia supere dicha base, se cancelará por el servicio de alimentación, de conformidad a la asistencia mensual del Jardín Infantil, conforme al valor adjudicado por niño/a.

3. CRONOGRAMA DE LA LICITACIÓN

Las etapas y fechas de la licitación son las que se detallan en el sitio web www.mercadopublico.cl

(*) Los plazos indicados en el sitio son de días corridos. En el evento que el último día del plazo recayera en un día inhábil, se entenderá prorrogado automáticamente al día hábil siguiente.



2. **APRUÉBESE**, las Bases Administrativas y Especificaciones Técnicas que se detallan a continuación, correspondientes a la Licitación Pública “**SERVICIO DE ALIMENTACION SALA CUNA/JARDIN INFANTIL SERVIU IV REGION**”, las cuales en su tenor literal exponen lo siguiente:

BASES ADMINISTRATIVAS

LICITACIÓN PÚBLICA “SERVICIO DE ALIMENTACION SALA CUNA/JARDIN INFANTIL SERVIU IV REGION”

1. OBJETIVO Y TIPO DE LICITACION

La presente licitación Pública, tiene por objeto la contratación de los servicios de alimentación para la sala cuna y Jardín infantil “Piececitos de niños” ubicado Almagro N° 372, La Serena.

Los oferentes deben ceñirse a las condiciones que se establecen en las presentes Bases Administrativas y Técnicas.

TIPO DE LICITACIÓN

Licitación Pública para contratación menor a 1000 UTM (LE)

2. PRESUPUESTO DISPONIBLE

El presupuesto referencial de SERVIU Región de Coquimbo, para la atención de cada menor que utilizará el servicio adjudicado, asciende a la suma de \$6.000 (seis mil pesos), diarios por niña/o, impuestos incluidos.

Lo que incluye:

- Colación.
- Almuerzo.
- Onces.

El número de lactantes y párvulos del Jardín Infantil “Piececitos de Niños” es el siguiente:

- 12 lactantes nivel sala cuna.
- 16 párvulos nivel heterogéneo.

SERVIU Región de Coquimbo cancelará mensualmente, sobre la siguiente base fija:

- 6 lactantes nivel sala cuna.
- 8 párvulos nivel heterogéneo.

Cuando la asistencia supere dicha base, se cancelará por el servicio de alimentación, de conformidad a la asistencia mensual del Jardín Infantil, conforme al valor adjudicado por niño@.

3. CRONOGRAMA DE LA LICITACIÓN

Las etapas y fechas de la licitación son las que se detallan en el sitio web www.mercadopublico.cl

(*) Los plazos indicados en el sitio son de días corridos. En el evento que el último día del plazo recayera en un día inhábil, se entenderá prorrogado automáticamente al día hábil siguiente.



4. PARTICIPANTES

Podrán participar en esta licitación, todas las personas naturales o jurídicas cuyo giro se relacione con lo requerido por SERVIU Región de Coquimbo y cuenten con antecedentes que avalen su experiencia e idoneidad, además deben cumplir con los requerimientos contenidos en las presentes bases de licitación y con todos los señalados en la Ley de Compras públicas.

5. Requisitos para contratar

Persona natural

Encontrarse hábil en ChileProveedores, registro que verificará NO haber incurrido en las siguientes causales de inhabilidad:

- Haber sido condenado por cualquiera de los delitos de cohecho contemplados en el título V del Libro Segundo del Código Penal.
- Registrar una o más deudas tributarias por un monto total superior a 500 UTM por más de un año, o superior a 200 UTM e inferior a 500 UTM por un período superior a 2 años, sin que exista un convenio de pago vigente. En caso de encontrarse pendiente juicio sobre la efectividad de la deuda, esta inhabilidad regirá una vez que se encuentre firme o ejecutoriada la respectiva resolución.
- Registrar deudas previsionales o de salud por más de 12 meses por sus trabajadores dependientes, lo que se acreditará mediante certificado de la autoridad competente.
- La presentación al Registro Nacional de Proveedores de uno o más documentos falsos, declarado así por sentencia judicial ejecutoriada.
- Haber sido declarado en quiebra por resolución judicial ejecutoriada.
- Haber sido eliminado o encontrarse suspendido del Registro Nacional de Proveedores por resolución fundada de la Dirección de Compras.
- Haber sido condenado por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales del trabajador.
- Registrar condenas asociadas a responsabilidad penal jurídica (incumplimiento artículo 10, Ley 20.393).

Documentos a presentar persona natural

- Fotocopia Legalizada de Cédula de Identidad
- Declaración jurada acreditando que no se encuentra afecto al art. 4 inciso 6 de la ley 19.886, en el cual se establece que "ningún órgano de la administración del Estado podrá suscribir contratos administrativos de provisión de bienes y servicios con los funcionarios directivos del mismo órgano o empresa, ni con personas unidas a ellos por los vínculos de parentesco."

Persona jurídica

- Encontrarse hábil en Chile Proveedores, registro que verificará NO haber incurrido en las siguientes causales de inhabilidad:
- Haber sido condenado por cualquiera de los delitos de cohecho contemplados en el título V del Libro Segundo del Código Penal.



- Registrar una o más deudas tributarias por un monto total superior a 500 UTM por más de un año, o superior a 200 UTM e inferior a 500 UTM por un período superior a 2 años, sin que exista un convenio de pago vigente. En caso de encontrarse pendiente juicio sobre la efectividad de la deuda, esta inhabilidad regirá una vez que se encuentre firme o ejecutoriada la respectiva resolución.
- Registrar deudas previsionales o de salud por más de 12 meses por sus trabajadores dependientes, lo que se acreditará mediante certificado de la autoridad competente.
- La presentación al Registro Nacional de Proveedores de uno o más documentos falsos, declarado así por sentencia judicial ejecutoriada.
- Haber sido declarado en quiebra por resolución judicial ejecutoriada.
- Haber sido eliminado o encontrarse suspendido del Registro Nacional de Proveedores por resolución fundada de la Dirección de Compras.
- Haber sido condenado por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales del trabajador.
- Registrar condenas asociadas a responsabilidad penal jurídica (incumplimiento artículo 10, Ley 20.393).

Documentos a presentar persona jurídica

- Fotocopia Legalizada del Rut de la Empresa
- Declaración jurada acreditando que no se encuentra afecto al art. 4 inciso 6 de la ley 19.886, en el cual se establece que "ningún órgano de la administración del Estado podrá suscribir contratos administrativos de provisión de bienes y servicios con los funcionarios directivos del mismo órgano o empresa, ni con personas unidas a ellos por los vínculos de parentesco."

Inscritos en Chileproveedores

En caso que el o los proveedores contratados no estén inscritos en el Registro electrónico oficial de contratistas de la Administración, Chileproveedores, estarán obligados a inscribirse dentro del plazo de 15 días hábiles contados desde la emisión de la orden de compra respectiva.

6. PUBLICACION DE BASES ADMINISTRATIVAS Y TÉCNICAS

Las Bases Administrativas que rigen este proceso de licitación, junto con las especificaciones técnicas en ellas contenidas, serán publicadas en el portal www.mercadopublico.cl, el día hábil siguiente al de la total tramitación de la presente resolución exenta, pudiendo los interesados acceder a ellas ingresando a dicho sitio web. A partir de esa fecha.

7. CONSULTAS, ACLARACIONES Y RESPUESTAS

Las consultas que los proponentes quisieran formular deberán ser realizadas a través del portal www.mercadopublico.cl, dentro de los plazos y horarios fijados por el portal, de igual manera las respuestas y aclaraciones serán enviadas a través del mismo medio. Se deja constancia que las consultas, respuestas y aclaraciones **sólo se efectuarán, a través del foro electrónico** existente en el portal www.mercadopublico.cl



8. PRESENTACION DE LAS PROPUESTAS Y DE LOS DOCUMENTOS ANEXOS

Los oferentes deberán presentar a través del portal www.mercadopublico.cl , una OFERTA ECONÓMICA (Anexo 3) y una OFERTA TÉCNICA (Anexo 4 y 5), la no presentación de alguno de estos anexos impedirá la participación del oferente en el proceso de licitación.

Asimismo, los oferentes deberán subir los “Documentos anexos” que se especificarán más adelante, como también todos aquellos de carácter obligatorio al portal www.mercadopublico.cl,

En caso que uno o más oferentes omitan algún antecedente de carácter administrativo, podrán presentarlo en un plazo máximo de 24 horas contados desde el momento que el SERVIU Región de Coquimbo lo solicita. Se exceptúa de esta opción la entrega de la **OFERTA TÉCNICA Y ECONÓMICA**, las cuales deberán ser entregadas antes del cierre de la oferta. Dicha solicitud deberá comunicarse al resto de los oferentes a través del sistema de información www.mercadopublico.cl .

De acuerdo a lo indicado en los criterios de evaluación de las presentes bases de licitación, aquel o aquellos proveedores que presentaran antecedentes administrativos fuera de plazo, serán sancionados en el porcentaje correspondiente, siempre y cuando las rectificaciones de dichos vicios u omisiones no les confieran a esos oferentes una situación de privilegio respecto de los demás competidores, esto es, en tanto no afecten los principios de estricta sujeción a las bases y de igualdad de los oferentes. Dicha solicitud deberá comunicarse al resto de los oferentes a través del sistema de información www.mercadopublico.cl.

Serán sujetos de evaluación, solamente los anexos requeridos (1, 2,3, 4 y 5).

El formato digital de los antecedentes debe ser de uso común, el proponente será el responsable de verificar su legibilidad en el sistema.

9. APERTURA DE LAS PROPUESTAS

La apertura de la Propuesta “Administrativa-Técnica-Económica”, presentada por los oferentes se realizará a través del portal www.mercadopublico.cl, en el horario que determine el portal, este procedimiento se realizará en una sola etapa.

10. EVALUACION DE LAS PROPUESTAS

La evaluación de las propuestas Técnicas-Administrativas y Económicas, serán realizadas por una “Comisión de Evaluación” que estará conformada por:



NOMBRE	RUT	CARGO
ANDREA CARRASCO ALZAMORA	12.620.581-3	Encargada Jardín Infantil SERVIU IV Región
VERONICA IBACACHE PARRAGUEZ	12.942.145-2	Jefe Depto. Jurídico
MARTA VELASQUEZ LLANOS	08.201.561-2	Jefe Depto. Adm. Y Finanzas

La Comisión de Evaluación, procederá a revisar todos los antecedentes de las propuestas, verificando que el oferente cumpla con los requisitos administrativos señalados en el punto 8 de las presentes. El incumplimiento de estos requisitos, será causal suficiente para excluir la propuesta del proceso de evaluación y adjudicación.

La Comisión Evaluadora procederá a realizar la evaluación de todas las propuestas que cumplan con los requisitos de admisibilidad, reservándose el derecho de requerir información aclaratoria o complementaria a los organismos postulantes sobre las propuestas presentadas, resguardando que dicho acto no afecte el principio de igualdad de los proponentes que necesariamente debe imperar en la licitación.

11. NATURALEZA Y MONTO DE LA PROPUESTA

La presente licitación es de carácter público, las propuestas deben estar expresadas en moneda nacional sin incluir impuestos considerando la operatividad del portal www.mercadopublico.cl. Las ofertas se deberán realizar de acuerdo con lo establecido en las presentes Bases.

El oferente deberá considerar en su propuesta, todo cuanto implique gasto para el cumplimiento de lo convenido, sea éste directo, indirecto o a causa de él.

12. DEL CONTRATO

El Contrato a que de origen la presente licitación, se firmará dentro del plazo de 30 días hábiles contados desde la fecha de adjudicación, el que tendrá una duración de 1 año, a contar de la fecha de suscripción, el que será aprobado a través del correspondiente acto administrativo.

13. RECHAZO DE PROPUESTAS O DECLARACIÓN DE LICITACIÓN DESIERTA

El SERVIU IV Región, se reserva la facultad de rechazar indistintamente una o todas la propuestas y/o declarar desierta la licitación, si las mismas no se ajustaren a las exigencia establecidas en las presentes bases o bien cuando las mismas superen los montos indicados en cada llamado a licitación, no estando obligado a indemnizar a la empresas postulantes, tal circunstancia será validada mediante Resolución Exenta fundada. El solo hecho de la presentación de la propuesta significará la aceptación, por el organismo postulante, de las presentes Bases y de las respuestas a las eventuales consultas.

14. ADJUDICACION DE LAS PROPUESTAS

La adjudicación de la propuesta se efectuará mediante Resolución exenta fundada emitida por SERVIU IV Región, en un plazo no superior a los 7 días hábiles siguientes al cierre de la recepción de las ofertas y se entenderá notificada luego de transcurridas 24 horas desde su publicación en el portal www.mercadopublico.cl.

SERIU IV Región se reserva el derecho de adjudicar cualquier propuesta, siempre que cumpla con los requisitos establecidos en las Bases, aunque no sea la de más bajo costo, o de declarar desierta la presente licitación o inadmisibles las propuestas, mediante Resolución fundada emanada por el servicio.



En caso que él, o los proveedores adjudicados, no estén inscritos en Chile proveedores, de acuerdo al art. 81 del Decreto N° 250 Reglamento de Compras públicas, estarán obligados a inscribirse, antes de contratar con SERVIU Región de Coquimbo. El incumplimiento de esta obligación facultará al SERVIU IV Región, para cancelar de forma inmediata y unilateralmente la adjudicación, y re adjudicar la licitación o llamar a un nuevo proceso de licitación.

Excepcionalmente en caso que SERVIU IV Región, determinare que, por razones de buen servicio, los plazos establecidos para el cierre y apertura de las ofertas, o bien para la adjudicación, no sean suficientes para cumplir las etapas predefinidas de este proceso licitatorio, podrá prorrogar dichos plazos, hasta en 3 días hábiles, ajustándose siempre a los principios de igualdad de los oferentes y de libre concurrencia, que deben primar para todos los interesados.

Esta decisión no requerirá la dictación de acto administrativo alguno bastándose, para entenderse notificada, la sola publicación de la pertinente aclaración en la Plataforma www.mercadopublico.cl. Esta facultad será aplicable, por ejemplo, cuando las ofertas posean una complejidad mayor a la esperada o cuando alguna situación anómala efectivamente comprobable, no permita cumplir con los plazos establecidos.

15. READJUDICACION

Si el respectivo adjudicatario se desiste de su oferta, no entrega los antecedentes legales para contratar y/o la garantía de fiel cumplimiento, no acepta la Orden de Compra o no se inscribe en Chileproveedores en los plazos que se establecen en las presentes bases, la entidad licitante podrá dejar sin efecto la adjudicación y seleccionar al oferente que, de acuerdo al resultado de la evaluación le siga en puntaje, y así sucesivamente, a menos que, de acuerdo a los intereses del servicio, se estime conveniente declarar desierta la licitación.

16. DELIMITACION DE RESPONSABILIDAD

El contratante será el único responsable en caso de daños ocasionados a las personas o a la propiedad pública o privada que sean atribuibles a actos u omisiones por parte del oferente en cumplimiento de las obligaciones que emanen del contrato.

17. FACTURACION Y PAGO

La facturación deberá efectuarse a nombre de SERVIU Región de Coquimbo, RUT: 61.816.000-9, Almagro 372, La Serena, deberá ser entregada los primeros cinco días del mes acompañada de los antecedentes señalados en las especificaciones técnicas.

Procedimiento de pago, el indicado en las especificaciones técnicas.

18. CONTRAPARTE TECNICA

La directora del Jardín infantil y sala cuna Piecitos de Niño, estará a cargo del seguimiento y supervisión del cumplimiento de lo requerido según las presentes bases de licitación, en conjunto con la unidad de Servicios Generales del SERVIU Región de Coquimbo.

19. RESOLUCIÓN DE EMPATES

En caso de presentarse un empate entre 2 o más ofertas, ello se resolverá adjudicando al oferente que hubiese obtenido el mayor puntaje en el criterio “Oferta económica” de persistir el empate, se adjudicará al oferente que hubiese obtenido el mayor puntaje en el criterio, “Experiencia del Oferente”, y por último de persistir el empate se adjudicará al oferente que haya obtenido el mejor puntaje en el criterio “ESPECIFICACIONES TECNICAS (Presentación de Programa Alimenticio)”



En última instancia, en caso de persistir la igualdad, será el Director de SERVIU Región de Coquimbo, quien seleccione la oferta más conveniente para los intereses del Servicio.

20. PRESENTACION DE LAS OFERTAS

Los oferentes, deberán subir al portal los siguientes documentos:

- a. **Identificación del Oferente.** (ANEXO N° 1).
- b. **Declaración jurada simple** en donde el proveedor acredite no tener inhabilidades del artículo 4° incisos 1° y 6° de la Ley N°19.886. (ANEXO N° 2).
- c. **Oferta Económica: Precio.** (ANEXO 3). El oferente deberá indicar valor **con impuestos incluidos** de la alimentación diaria de cada niño considerando lo solicitado en las especificaciones técnicas de la presente licitación.
- d. **Experiencia del oferente:** Experiencia del oferente (Anexo 4)
- e. **Oferta Técnica:** La oferta debe detallar claramente lo solicitado en las especificaciones técnicas (Anexo 5)

21. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

OFERTA ECONOMICA	40%	El mayor puntaje (100) corresponderá a la oferta con menor precio, las demás serán ponderadas de la siguiente manera: Menor precio ofertado/precio oferta evaluada x 100 Se considerará el valor diario por niño@ incluido impuestos (ANEXO 3)
EXPERIENCIA DEL OFERENTE EN EL RUBRO DE ALIMENTACION	20%	100 puntos al oferente que presente experiencia mayor o igual a 5 años 50 puntos al oferente que presente experiencia entre 2 años y 4 años 11 meses. 20 puntos al oferente que presente una experiencia inferior a dos años Para acreditar experiencia, debe subir antecedentes que permitan su comprobación (certificados, órdenes de compra, contratos, etc.) (ANEXO 4)
ESPECIFICACIONES TECNICAS (Presentación de Programa Alimenticio)	20%	Se dará la máxima ponderación (100 puntos) a la oferta que presente el Programa alimenticio, ordenado, claro, con variedad en el aporte nutricional y que cumpla con la normativa –JUNJI-MINSAL) Las demás ofertas se le asignarán puntaje en forma inversamente proporcional. (ANEXO 5)



BUEN COMPORTAMIENTO CONTRACTUAL	20%	Se dará la máxima ponderación (100 puntos) al oferente que no presente anotaciones negativas en la prestación de servicios de alimentación con SERVIU Región de Coquimbo o con otros Organismos Públicos o Establecimientos (certificados Anexo N° 4). En caso de existir anotaciones negativas por dicho concepto, el puntaje será igual a "0". Dicha circunstancia será debidamente acreditada por la Sección Servicios Generales del Servicio.
--	------------	---

22. PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS

El oferente adjudicado no podrá ceder ni transferir en forma alguna, total ni parcialmente los derechos y obligaciones que nazcan del desarrollo de la presente licitación, y en especial los establecidos en el contrato definitivo.

23. ACEPTACION DE LA ORDEN DE COMPRA

SERVIU emitirá una Orden de compra, el monto de ésta, será el indicado en la oferta presentada por el proveedor adjudicado, la aceptación de esta Orden de compra significará que el proveedor adjudicado acepta los términos indicados en las presentes bases, de no ser aceptada la orden de compra en el plazo de 48 horas, SERVIU podrá adjudicar al oferente que le sigue en la Evaluación.

24. GARANTIA DE LOS TRABAJOS

Para garantizar el fiel cumplimiento del contrato, el oferente adjudicado deberá presentar un documento de garantía por un valor de 05 UF, con vencimiento 60 días después de terminado el contrato.

El contrato no será firmado por SERVIU hasta que el oferente no presente el respectivo documento de garantía.

El documento de Garantía podrá ser cobrado en los siguientes casos:

- Que el oferente adjudicado incumpla con la calidad de los servicios entregados reiteradamente (más de tres veces). Se considerarán incumplimiento las siguiente situaciones:
 - Falta de minuta
 - Atrasos en la entrega de los servicios
 - Falta de nutricionista
 - Ausencia de la manipuladora
 - Mala calidad de los productos de elaboración de los alimentos
 - Productos distintos a los ofrecidos en la licitación
 - Irregularidad en la cancelación de los compromisos de remuneración y previsión.
 - Otras irregularidades que sean informadas por la contraparte técnica

En caso que el documento de Garantía sea cobrada por el servicio, el oferente adjudicado deberá reemplazarla bajo las mismas condiciones descritas en el párrafo 1, siempre y cuando el contrato no haya sido terminado anticipadamente.

La glosa del documento de Garantía deberá decir:

"PARA GARANTIZAR EL FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO SERVICIO DE ALIMENTACION SALA CUNA/JARDIN INFANTIL SERVIU IV REGION".

Forma de restituir la Garantía: A partir de los 60 días posteriores al término del contrato, en el Depto. de Contabilidad de SERVIU IV Región, Almagro N° 372 La Serena.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

Las especificaciones técnicas establecidas en el presente documento, contienen las características mínimas que rigen el programa de alimentación que deberá desarrollar el proveedor del servicio de alimentación del jardín infantil y sala cuna del MINVU - SERVIU.

1. OBJETIVO DEL SERVICIO REQUERIDO

Este servicio de alimentación debe proporcionar alimentación, mantener el estado nutricional y de salud normal de todos los lactantes y párvulos que asisten diariamente al programa de Sala Cuna y del Nivel Heterogéneo del Jardín Infantil, según programa nutricional y normas sanitarias que correspondan.

De igual manera el oferente adjudicado deberá acoger todas las recomendaciones nutricionales **debidamente acreditadas con certificados médicos** que presente el papá/mamá o encargado del niño@.

A fin de dar cumplimiento al programa de alimentación, el SERVIU Región de Coquimbo, facilitará a la empresa proveedora, las dependencias del Servicio, debidamente acondicionadas para la conservación y manipulación de alimentos.

Será responsabilidad del oferente adjudicado, el gestionar y obtener los permisos sanitarios que correspondan, de acuerdo a la resolución que entrega el Servicio de Salud competente. En caso de no obtener dicha autorización, SERVIU Región de Coquimbo se reserva el derecho de poner término unilateralmente al contrato, sin derecho a demandar indemnización por parte de la empresa, de igual forma es requisito indispensable que el oferente cuente con los servicios de un nutricionista, quien será el responsable de las minutas correspondientes, SERVIU Región de Coquimbo se reserva el derecho de poner término de manera unilateral al contrato si el oferente adjudicado no cuenta con este profesional.

2. LOS HORARIOS DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS SON:

Colación: 9:30 hrs.

Almuerzo: 12:00 a 12:30 hrs.

Onces: 16:00 hrs.

3. ABASTECIMIENTO:

El abastecimiento de las despensas facilitadas por el SERVIU, con productos alimenticios, útiles de aseo, gas, etc. por parte de la empresa adjudicada, deberá ser oportuno y en la cantidad necesaria de acuerdo al número de raciones y servicios de alimentación, debiendo ser entregado y ordenado en la bodega del establecimiento en horarios y días de normal funcionamiento. Lo expuesto, debe realizarse resguardando las normas sanitarias existentes en la materia.

La administración, custodia, control de asistencia, retiro de saldos, será de exclusiva responsabilidad del proveedor.

El SERVIU Región de Coquimbo, proporcionará a su costo, el servicio de agua potable, gas licuado y alcantarillado, más los costos de energía eléctrica.



4. INFRAESTRUCTURA

La infraestructura proporcionada por el SERVIU debe ser recibida por la empresa proveedora bajo inventario, estipulando el estado de ésta, quedando una copia en el Jardín Infantil, una en el Unidad de Servicios Generales del SERVIU y una en poder de la empresa.

Los elementos de la infraestructura (área cocina, bodega) serán de uso exclusivo para el Programa de Alimentación Jardín Infantil y Sala Cuna MINVU - SERVIU y su estado de conservación deben ser restituidos por la empresa al término del contrato, en las mismas condiciones en que fueron recibidos. En caso de que falten elementos necesarios para la preparación de los servicios, estos deben ser proporcionados por la empresa proveedora, los que pueden ser retirados una vez finalizado el contrato.

5. VAJILLA Y UTENSILIOS

La vajilla y utensilios de cocina serán de propiedad y de responsabilidad de la empresa proveedora, los que deben ser mantenidos en buen estado de conservación y uso, debiendo reponerse cuando sea necesario por normas higiénicas.

6. ELEMENTOS Y ÚTILES DE ASEO

La empresa proveedora debe dotarse de elementos de aseo que permitan mantener el recinto de cocina y bodega en condiciones de higiene y seguridad.

Los elementos mínimos con que el concesionario debe contar a su costo son:

- Escobas o escobillones y traperos.
- Detergente para vajilla.
- Virutilla finas y gruesas.
- Agente desinfectante (cloro al 5%).
- Paños de cocina de tamaño adecuado que permita cubrir las preparaciones.
- Basurero con tapa, palas y bolsas de basura.
- Papel higiénico.
- Paños absorbentes, paños para repasar pisos.
- Hísopos.
- Jabón, escobillas de uñas y toallas desechables para uso del personal manipulador.

La reposición se efectuará con la periodicidad que se requiera, de acuerdo al desgaste natural que estos vayan sufriendo.

7. PERSONAL MINIMO REQUERIDO

El oferente adjudicado deberá contar de manera permanente con una manipuladora de alimentos exclusiva para el Programa de Alimentación Jardín Infantil y Sala Cuna MINVU-SERVIU, que además reúna todos los requisitos exigidos en el Reglamento Sanitario por lo cual se deberá presentar certificados de vacunas correspondientes.

Deberá además disponer de una manipuladora previamente capacitada y que cumpla los requisitos antes dichos para reemplazo en caso de ausencia de la manipuladora titular. El proponente adjudicado deberá adjuntar currículum vitae y certificados de vacunas de la manipuladora antes de iniciar el reemplazo.



Se deberá contar con la asesoría de un Profesional Nutricionista, quien deberá confeccionar las minutas de los párvulos, capacitar al personal manipulador y deberá asesorar al Jardín Infantil y Sala Cuna en todo lo relacionado a la alimentación y seguimiento antropométrico de acuerdo a las normas ministeriales de salud. Será obligación del prestador de servicios poner a disposición del SERVIU la minuta alimenticia o pauta de alimentación, aprobada por el nutricionista, en copia formal, la que quedará a disposición de la contraparte técnica, mensualmente.

El oferente debe entregar un manual de procedimientos y preparación que contemple: preparación de minutas, técnicas de desinfección y sanitizado, manejo de bodega. Además, debe capacitar y asesorar técnicamente a la manipuladora en todos los aspectos relacionados con la preparación e higiene de los alimentos, antes del inicio del programa y durante el desarrollo de éste. (En el caso de personas jurídicas)

Se considerará capacitado al personal manipulador cuando cumpla con los siguientes requisitos:

- Higiene y presentación personal.
- Técnica del lavado de manos.
- Uso de mascarilla.
- Uso y dosificación adecuada de detergente y agentes sanitizantes.
- Saber preparar correctamente los alimentos.
- Saber aplicar la técnica culinaria y proporcionar correctamente las preparaciones.
- Conocimiento en el control de vectores y roedores.
- Manejo de conceptos de contaminación, microbios, intoxicación e infección alimentaria.
- Manejo y uso de refrigerador y almacenamiento de alimentos.
- Entregar los servicios en los horarios establecidos.
- Mantener una adecuada higiene y orden en el área de cocina, bodega y patio del servicio.

El personal manipulador debe estar dotado previamente de uniforme proporcionado por la empresa, que constará con lo siguiente:

- Delantales.
- Pecheras plásticas o coleteo.
- Cofias.
- Mascarillas.
- Guantes de látex.

8. CONTRAPARTE TECNICA

La contraparte técnica del servicio será la Directora del Jardín infantil y sala cuna Piecitos de Niños, ubicada al interior del SERVIU, Almagro N° 372, La Serena, quien en conjunto con la unidad de Servicios Generales, serán los encargados de la administración y supervisión del contrato que dará origen a la presente licitación.

A la contraparte técnica le corresponderá velar por el correcto cumplimiento de las obligaciones que contraiga el proveedor adjudicado, derivadas del contrato y de todos los documentos que lo integran; evaluará la prestación del servicio periódicamente, aprobándolos y/o solicitando modificaciones en caso que corresponda durante la ejecución del contrato.



9. MODALIDAD DE PAGO

El pago del servicio se realizará por mensualidades vencidas, dentro de los 10 días siguientes a la entrega de la factura y/o boleta de honorarios, la cual, en el caso de personas jurídicas, deberá venir acompañada de un certificado de la Inspección del Trabajo en que conste el cumplimiento de la normativa laboral vigente, copia de la liquidación de sueldo o boleta de honorarios, recibida conforme y copia del pago de las imposiciones respectivas.

De igual manera el oferente adjudicado, deberá acreditar el pago respectivo al nutricionista

La factura y/o boleta de honorarios debe venir acompañada, además, de la asistencia mensual de los niños, debidamente visada por la contraparte técnica.

10. NORMAS TÉCNICAS DE LA ALIMENTACIÓN

10.1. CARACTERÍSTICAS DE LAS PREPARACIONES

Las preparaciones a entregar estarán basadas en una variedad de alimentos comunes de la comida tradicional chilena y éstas deberán estar de acuerdo a los hábitos alimentarios y aceptabilidad de los menores beneficiados, según el programa nutricional, aprobado por el nutricionista para estos efectos.

Dicho programa nutricional es de responsabilidad exclusiva de la empresa proveedora, pero debe estar obligatoriamente de acuerdo a los lineamientos que entrega tanto la JUNJI como el SERVICIO DE SALUD, cumpliendo estrictamente las políticas alimentarias, de rotulado y todas las que sean consideradas en los programas respectivos, debiendo ser modificadas si la normativa vigente así lo indica, esta condición será permanentemente monitoreada por la contraparte técnica, siendo su incumplimiento causal de sanción. Así mismo, deberán dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), del Ministerio de Salud, conforme la lista de chequeo correspondiente.

El sistema de entrega de los servicios debe incluir preparaciones que combinen diferentes consistencias (papilla, licuado, semi-molido o picado y entero) se mezclan texturas, sabores y colores diferentes, la preparación debe responder a las características de los menores a atender.

Al respecto, el profesional nutricionista debe considerar:

- Definición de pautas alimentarias para el grupo o los diferentes grupos etáreos, que señale tipo, cantidad, frecuencia de alimentos a entregar y la respectiva información relacionada con aportes nutricionales diarios.
- Elaboración de minutas para los diferentes grupos de edad.
- Vigilancia del estado nutricional de los lactantes y de los párvulos.
- Asesorar al personal educador para incorporar en los menores, aprendizajes relacionados con alimentación y nutrición.
- Educación alimentaria al personal del establecimiento y familiares de los niños y niñas.
- Capacitar y asesorar al personal manipulador respecto a técnicas de preparación de alimentos y aplicación de medidas de higiene de los alimentos y de recintos.

Características de la alimentación para los párvulos:

Para determinar el tipo de alimentación que se entrega a los párvulos se debe tomar en cuenta aspectos tales como:

- El tiempo de permanencia diaria del niño o niña en el establecimiento.
- Las características de desarrollo según edad de los niños y niñas.
- Las recomendaciones nutricionales (aporte nutritivo diario) de acuerdo a la edad y estado nutricional de los niños y niñas atendidos.
- Los hábitos alimentarios, indicaciones dieto-terapéuticas y otras situaciones especiales.



10.2. PAUTA DE ALIMENTACIÓN ESPECIAL

En caso de que un lactante o párvulo requiera de una dieta o menú especial, deberá ser comunicado por el apoderado(a) a la Directora del Establecimiento Educativo, con el correspondiente certificado médico que lo prescribe.

En dichos casos, el oferente adjudicado deberá proveer el servicio de alimentación especial, sin costo adicional para SERVIU Región de Coquimbo.



ANEXO Nº 1

IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE

NOMBRE O RAZON SOCIAL :.....

R.U.T. :.....

DOMICILIO :.....

GIRO :.....

TELEFONOS :.....

E-MAIL :.....

REPRESENTANTE LEGAL :.....

R.U.T. :.....

PROFESION :.....

DOMICILIO :.....

TELEFONO :.....

FIRMA



ANEXO N°2

DECLARACION JURADA SIMPLE

En La Serena, Chile, a.....de.....de 2016,
don/doña.....representante legal de la empresa,
....., RUT:....., Domiciliada
en:....., viene en declarar que la entidad que
representa, no se encuentra afecta a las inhabilidades del artículo 4º, inciso 1º y 6º de la Ley N°
19.886, que dicen relación con que:

“Podrán contratar con la Administración las personas naturales o jurídicas, chilenas o extranjeras, que acrediten su situación financiera e idoneidad técnica conforme lo disponga el reglamento, cumpliendo con los demás requisitos que éste señale y con los que exige el derecho común. Quedarán excluidos quienes, al momento de la presentación de la oferta, de la formulación de la propuesta o de la suscripción de la convención, según se trate de licitaciones públicas, privadas o contratación directa, hayan sido condenados por prácticas antisindicales, infracción a los derechos fundamentales del trabajador o por los delitos concursales establecidos en los artículos 463 y siguientes del Código Penal, dentro de los dos últimos años anteriores a la fecha de presentación de la oferta”.

“Ningún órgano de la Administración del Estado y de las empresas y corporaciones del Estado o en que éste tenga participación, podrá suscribir contratos administrativos de provisión de bienes o prestación de servicios con los funcionarios directivos del mismo órgano o empresa, ni con personas unidas a ellos por los vínculos de parentesco descritos en la letra b) del artículo 54 de la ley N° 18.575, ley Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado, ni con sociedades de personas de las que aquéllos o éstas formen parte, ni con sociedades comanditas por acciones o anónimas cerradas en que aquéllos o éstas sean accionistas, ni con sociedades anónimas abiertas en que aquéllos o éstas sean dueños de acciones que representen el 10% o más del capital, ni con los gerentes, administradores, representantes o directores de cualquiera de las sociedades antedichas”.

Tratándose exclusivamente de las personas jurídicas, “no haber sido condenado por los delitos previstos en el artículo 27 de la ley N° 19.913, en el artículo 8º de la ley N° 18.314 y en los artículos 250 y 251 bis del Código Penal, a la pena de prohibición de celebrar actos y contratos con organismos del Estado. La Dirección Regional verificará esta información a través del registro que para tal efecto lleva, de conformidad con lo dispuesto en la ley N° 20.393, que establece la responsabilidad penal de las personas jurídicas en los delitos de lavado de activos, financiamiento del terrorismo y delitos de cohecho que indica”.

.....
Nombre y Firma Representante Legal
(o Persona Natural según corresponda)



ANEXO N° 3A

OFERTA ECONÓMICA DEL OFERENTE

Licitación Pública "SERVICIO DE ALIMENTACION SALA CUNA/JARDIN INFANTIL SERVIU IV REGION"

VALOR DIARIO POR NIÑ@	\$ _____
-----------------------	----------

VALOR DEBE CONSIDERAR TODO LO REQUERIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
VALOR DEBE CONSIDERAR IMPUESTOS



ANEXO N° 4

OFERTA TÉCNICA

EXPERIENCIA DEL OFERENTE EN PREPARACIÓN, ELABORACIÓN, MANIPULACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

Debe acompañar los documentos que permitan validar la experiencia ofertada, adjuntando certificado de buen comportamiento contractual, este certificado será evaluado.



ANEXO 5

OFERTA TECNICA

PRESENTACION DE PROGRAMA ALIMENTICIO

El oferente debe acompañar el programa alimenticio ofertado, el cual será referencial.

Deberá adjuntar un programa para cada nivel requerido y considerando una jornada completa.

Se evaluará el cumplimiento del programa ofertado con el requerimiento de la normativa JUNJI-MINSAL. (La cual debe ser de dominio del oferente y del nutricionista)

Se adjuntan a las presentes bases los "REQUISITOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DE SALA CUNA Y JARDIN INFANTIL", los cuales deben servir de base para la oferta del programa alimenticio de los oferentes.

.....

FIRMA



REQUISITOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DE SALA CUNA Y JARDIN INFANTIL

La definición de los requisitos alimentarios y nutricionales para los párvulos atendidos en los niveles salas cuna y medios, responden a las últimas recomendaciones de energía de FAO/OMS y a las Guías de Alimentación del Ministerio de Salud para los niños menores de 6 años, estando acorde a los tiempos de permanencia de los niños y niñas en los Jardines Infantiles.

En el nivel de Sala Cuna se diferencian en Sala Cuna Menor y Sala Cuna Mayor, de acuerdo a la edad de los lactantes y a los requisitos nutricionales específicos para cada uno de estos grupos etarios.

NIVEL SALA CUNA MENOR

Los niños y niñas correspondientes a este nivel presentan edades que fluctúan entre los 3 meses y los 11 meses 29 días de edad.

A continuación se describen especificaciones técnicas para lactantes de 3 meses a 5 meses 29 días y para lactantes de 6 meses a 11 meses 29 días.

Especificaciones Técnicas para Lactantes de 3 meses a 5 meses 29 días a) Lactancia Materna:

Los lactantes tendrán como primera opción de alimentación la Lactancia Materna, siendo ésta la mejor opción de alimentación para ésta edad, y por tanto el Oferente proveerá las condiciones necesarias que permitan a las madres amamantar a sus hijos o extraerse leche, para ser entregada en la alimentación del día.

Cuando la extracción de leche materna se realice en la Sala Cuna, el prestador debe proveer de mamaderas higienizadas, para que la extracción se realice directamente en este envase. Luego, esta mamadera con la leche extraída, debidamente identificada con el nombre del lactante, fecha y hora de extracción, se almacenará en la parte inferior de la unidad de frío de la cocina de leche, en gabinetes separados de las mamaderas higienizadas. La leche extraída se puede mantener en refrigerador de la cocina de leche, por un plazo máximo de 3 días. La rotulación de las mamaderas con leche materna, la realizará el personal manipulador.

En la unidad de frío de la cocina de leche se almacenarán exclusivamente mamaderas higienizadas y leche materna extraída, no debiendo existir al interior de estas unidades ningún otro elemento y/o alimento.

La retermalización de la leche materna se realizará a "Baño María", cautelando que esta no hierva, a fin de que no pierda sus propiedades nutricionales. Se debe garantizar que la temperatura alcanzada por la leche no provoque quemaduras en los niños/as.

b) Lactancia Artificial: Servicios de Desayuno, Almuerzo y Once

Cuando no sea posible entregar lactancia materna, en estos servicios se entregaran fórmulas lácteas. La mejor opción de reemplazo a la leche materna, son las fórmulas lácteas artificiales basadas en leche de vaca modificada, cuya composición procura ser semejante a la de la leche materna y que se conocen como Fórmula de Inicio (FI). La definición de FI se encuentra en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (Decreto Supremo N° 977/96, articulas 494 al 496).

No obstante, se establece el uso de la fórmula láctea de acuerdo a definiciones establecidas por MINSAL en la Guía de Alimentación para los niños menores de 2 años y que estará constituida por:

Cuadro 1: Fórmula láctea para lactantes de 3 meses a 5 meses, 29 días:



Ingredientes	Concentración
Leche 26% MG fortificada (*)	7,5%
Sacarosa o Maltodextrina	2,5%
Aceite Vegetal	2%

(*) Según lo especificado en Ficha Técnica de producto

Volumen: 180 a 200 cc.

Frecuencia: 3 a 4 fórmulas diarias, según necesidad.

Para los niños que reciben lactancia materna más fórmula láctea, los volúmenes a entregar de Fórmula Láctea serán determinados por el Nutricionista, si el caso lo requiere. El personal manipulador rotulará las mamaderas preparadas por el programa con el material definido por el prestador, al momento de entregar el servicio con el nombre de cada niño/niña. El material usado para la rotulación debe permitir una adecuada higienización de las mamaderas.

La colación de extensión horaria para estos lactantes corresponderá a una fórmula láctea igual a la descrita anteriormente.

Especificaciones Técnicas para Lactantes de 6 meses a 11 meses 29 días

Cuadro 2. Requisitos Nutricionales Totales para Lactantes de 6 meses a 11 meses 29 días:

Cabrias	500
Proteínas (P %)	12 (min/día)
Lípidos (G %)	20-30 (máx./día)

Se aceptará sobrepasar el G% máximo 1 vez a la semana

Cuadro 3. Requisitos Calóricos Diarios por Servicios para Lactantes de 6 meses a 11 meses 29 días:

Calorías por Servicio	
Desayuno	120
Almuerzo	260
Once	120
TOTAL	500

Los aportes calóricos totales diarios mínimos no deben ser inferiores a 500 calorías.

Se acepta una tolerancia de hasta un 5% sobre 500 calorías, 4 días a la semana y, sobre 5% de aporte calórico diario 1 vez a la semana.

a) Desayuno y Once

La mejor opción, para cuando la lactancia materna se ha perdido, son las fórmulas lácteas artificiales basadas en leche de vaca modificada, cuya composición procura ser semejante a la de la leche materna y que se conocen como Fórmula de Continuación (FC) y que en general se utilizan



al 13%. Su definición se encuentra en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (Decreto Supremo N° 977/96, artículos 494,495.496).

No obstante, se establece la posibilidad de usar fórmulas lácteas de acuerdo a definiciones establecidas por MINSAL en la Guía de Alimentación para los niños menores de 2 años y que estará constituida por:

Cuadro 4. Fórmula Láctea para Lactantes de 6 meses a 11 meses 29 días

Ingredientes	Concentración
Leche 26% MG fortificada (*)	7,5%
Sacarosa	2,5%
Cereal Dextrinado	3%-5%

Volumen a entregar: 220 cc máximo

Frecuencia: 2 veces al día (desayuno y once)

Se exige como mínimo dos variedades de cereal dextrinado a la semana, planificados en forma alternada en servicio de desayuno y once.

Al mes siguiente se debe cambiar al menos una variedad de cereal manteniendo la frecuencia de planificación especificada.

La fórmula láctea debe contener solamente los ingredientes indicados en la fórmula y no podrá contener saborizantes.

El personal manipulador de alimentos de sala cuna menor, rotulará las mamaderas que se elaboren en la cocina de leche, con el material definido por el prestador, al momento de entregar el servicio con el nombre de cada niño/niña. El material usado en la rotulación debe permitir una adecuada higienización de las mamaderas.

b) Almuerzo

El almuerzo estará constituido por una sopa puré (de 200 ml) más postre (100 ml), en un volumen máximo a entregar de 300 ml. El volumen total de almuerzo tendrá una tolerancia de 10% por sobre los 300 ml, es decir, puede alcanzar hasta 330 ml total en el servicio.

Cuadro 5. Estructura Alimentaria Base Lactantes de 6 meses a 11 meses 29 días

Ave (pechuga de pollo, pechuga de pavo)	40 g (eq, 29 g pouch)	Min.1vez/sem
Vacuno (posta negra o rosada)	40 g (eq, 29 g pouch)	Min.1vez/sem
Pescado fileteado (pejegallo, blanquillo, albacora, albacorilla, palometa, congrio, toyo, reineta,	40 g (eq, 40 g pouch)	Min.1vez/sem)
Huevo	50 g	Máx.1vez/sem
Leguminosa	40 g	Min.1vez/sem
Verduras Mixtas (Papa, zapallo, acelga, espinaca, porotitos verdes, zanahoria, zapallito italiano)	120 g	Diario
Cereales o farináceos	10-12 g	Diario



Aceite vegetal	2,5 a 5 - cc	Diario
Fruta Natural sola rallada o molida	100 g	3 veces semana
Tutti frutti (3 variedades fruta)	100 g	1 vez semana
Compota de fruta natural	80 g fruta drenada	1 vez semana

Los gramajes de los alimentos solicitados, corresponden a pesos netos, por lo tanto los porcentajes de pérdida de los alimentos perecibles, lo define el oferente de acuerdo a la calidad de sus productos.

b.1. Sopa Puré:

La Sopa Puré tendrá consistencia de licuada, papilla o molida dependiendo de la edad del niño/a, debiéndose entregar a una temperatura adecuada que evite las quemaduras.

Se solicita la planificación mensual de 8 variedades de sopa puré para lactantes menores de 10 meses y 12 variedades de sopas puré para lactantes mayores de 10 meses, incluyendo las sopas puré de leguminosas. Al mes siguiente incorporar 2 variedades distintas de sopa puré en la planificación, con una frecuencia mínima de 2 veces al mes cada una.

En la programación se utilizará

Carne fresca congelada de vacuno, de pollo o pavo (pechuga deshuesada) solamente en trozo, de acuerdo a lo especificado en ficha técnica de productos.

El gramaje de carne de vacuno, pollo, pavo y pescado, corresponde a los 40 gramos netos del producto descongelado y limpio.

Se aceptará sólo el uso de filete de pescado, congelado sin espinas. Se considerará en la programación de minutas para lactantes a partir de los 10 meses de edad.

Las carnes y pescados pueden ser entregados en sistema pouch en trozos o cubos.

El gramaje de productos pouch (vacuno, ave o pescado) debe ser el equivalente a los 40 gramos netos de carne fresca descongelada y limpia solicitada en estructura alimentaria, la cual es definida por el proveedor, correspondiendo mínimo 29 g. para carnes de vacuno y ave y 40 g. pescado.

Huevo a partir de los 10 meses de edad.

Leguminosas (Porotos, garbanzos, lentejas, arvejas) sin piel, o leguminosas con piel las que serán tamizadas, a partir de los 10 meses de edad. El gramaje a considerar corresponde 40 gramos de producto tamizado. Se planificará mínimo dos variedades de leguminosas en forma alternada y podrá planificar arveja como leguminosa 1 vez al mes. Como complemento llevará cereales o farináceos finos (cabellos de ángel o pastina). Las sopas puré de leguminosas se consideran dentro de las 20 variedades de verduras mixtas

Se aceptará el uso de harinas de leguminosas que no contengan aditivos, como alternativa a la leguminosa en grano.

Verduras de hoja (espinaca y acelga), papa, zapallo, zanahoria, porotos verdes y zapallo italiano. En el caso de utilizar fideos éstos deben ser de tamaño pequeño (pastinas o cabellos de ángel)

El aceite debe ser agregado crudo al momento de servir



Cuando el prestador deba entregar alimentación a lactantes menores de 10 meses, deberá entregar planificación mensual de minutas donde se excluye el uso de productos pescado, leguminosas y huevos, manteniendo una base proteica y un puré de verduras de acuerdo a lo descrito en estructura alimentaria.

No se aceptará el uso de:

- ✓ Sal
- ✓ Huevo deshidratado
- ✓ Papa y sopa deshidratada.
- ✓ Pescado en caluga o en conserva
- ✓ Carne molida, o en cubos, de vacuno, pollo, pavo en su estado fresco o congelado.
- ✓ Caldos concentrados
- ✓ Aliños artificiales
- ✓ La sopas puré con betarraga, coliflor, bruselas, repollo, choclo congelado o enlatado, arvejas congeladas o enlatadas.

- ✓ Combinaciones meteorizantes como leguminosas- pera
- ✓ Combinaciones alergénica como huevo- plátano; pescado- plátano
- ✓

b.2. Postre:

Para la programación se utilizará:

Fruta natural 5 veces a la semana. Cada semana se debe incorporar una compota natural y un Tutti-frutti. El resto de la semana planificar fruta sola, de acuerdo a las necesidades de los lactantes.

Se solicita una variedad mínima de 3 frutas diferentes en la semana. Entre los meses de diciembre y marzo se debe incorporar durazno o damasco.

La compota de fruta natural tendrá 80 gramos de fruta drenada.

Se planificarán mínimo dos variedades de compota en el mes. Las variedades de fruta son: manzana, pera, durazno, damasco, membrillo o mixta.

El Tutti frutti contendrá 100 gramos de fruta total neto, incluyendo tres variedades de fruta. Sólo podrá incluir en la preparación las siguientes frutas: manzana, pera, plátano, durazno, damasco y pepino dulce.

La adición de jugo de naranja a los postres de fruta no debe considerarse como parte del gramaje total a servir, siendo opcional su incorporación, con excepción del plátano, que debe ir adicionado con jugo de naranja natural.

Para los postres no se aceptará:

- ✓ Fruta deshidratada.
- ✓ Postres de leche instantáneos o caseros.
- ✓ Jalea.
- ✓ Agregado de miel, mermelada, manjar o azúcar
- ✓ Kiwi, naranja en trozo
- ✓ Fruta en conserva



NIVEL SALA CUNA MAYOR

Este nivel corresponde a lactantes de 12 a 24 meses

Cuadro 6. Requisitos Nutricionales Total

Calorías	620
Proteínas (P %)	12 (min/día)
lípidos (G %)	20-30 (máx./ día)

Se aceptará sobrepasar el G% máximo 1 vez a la semana

Cuadro 7. Requisitos Energéticos por Servicios

CALORIAS POR SERVICIO	
Desayuno	160
Almuerzo	300
Once	160
TOTAL	620

Los aportes calóricos totales diarios mínimos no deben ser inferiores a 620 calorías.

Se acepta una tolerancia de hasta un 5% sobre 620 calorías, 4 días a la semana y, sobre 5% de aporte calórico diario 1 vez a la semana.

Cuadro 8. Estructura Alimentaria Base para Sala Cuna Mayor

Desayuno y/u Once

Porción Líquida

Leche 26% MG fortificada Max 250 ml Diarios (2 servicios)

Almuerzo

- Ensaladas Verduras (naturales o congeladas) 40 g. Diarios
- Guisos Ave (pechuga de pollo, pechuga de pavo) 50 g., eq. Min 36 g pouch
Min. 1 vez/semana
- Vacuno(posta rosada, posta negra) 50 g. eq. Min 36 g pouch Min.1
vez/semana
- Pescado (Filete de: toyo, reineta, pejegallo, congrio, 50 g. eq. Min 50 g Mfn.
pangasius, albacora, pouch 1 vez/semana albacorilla, palometa, blanquillo).
- Huevo 50 g. Máx. 1 vez/semana
- Leguminosa 40 g. Min 1 vez/semana
- Verduras Mixtas (Papa, zapallo, zanahoria, acelga,
Zapallito italiano, espinaca, Min 120 g. Diario choclo, arveja fresca, pimiento
morrón, porotitos verdes)
- Cereales o farináceos 10-15g. Diario
- Aceite vegetal 2,5-5 cc. Diario
- Fruta Natural sola 100 g. 3 veces a la semana
- Postre Compota de fruta natural 80 g compota 1 vez a la semana
- Tutti frutti 100 g 1 vez a la semana



Los gramajes de los alimentos solicitados corresponden a pesos netos, por lo tanto, los porcentajes de pérdida de los alimentos perecibles lo define el prestador de acuerdo a la calidad de sus productos.

a) Desayuno y Once

Estarán constituidos por una porción líquida:

Porción Líquida: Se podrán utilizar las fórmulas lácteas artificiales basadas en leche de vaca modificada, cuya composición procura ser semejante a la de la leche materna y que se conocen como Fórmula de Continuación (FC) y que en general se utilizan al 13%. Su definición se encuentra en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (Decreto Supremo N° 977/96, artículos 494,495.496)

No obstante lo anterior, se podrá utilizar al menos, la fórmula láctea definida por MINSAL en la Guía de Alimentación para los niños menores de 2 años constituida por:

Cuadro 9. Fórmula Láctea para Lactantes de 12 meses a 24 meses:

Ingredientes	Concentración
Leche 26% MG fortificada(*)	10%
Sacarosa	2,5%
Cereal Dextrinado	3% a 5%

Frecuencia: 2 veces al día (en desayuno y once)

Porción líquida: La fórmula láctea deberá incluir solo los ingredientes indicados en la fórmula.

Se exige como mínimo dos variedades de cereal dextrinado a la semana, planificados en forma alternada en servicio de desayuno y once. Al mes siguiente se debe cambiar al menos una variedad de cereal, manteniendo la frecuencia de planificación especificada.

b) Almuerzo:

El almuerzo estará constituido por una sopa puré y/o guiso (máximo 200 ml) más ensalada (40 g) y postre (100 g), en un volumen total a entregar máximo de 340 ml. El volumen máximo tiene una tolerancia de hasta 10% sobre los 340 ml, es decir hasta 374 ml.

b.1. Ensalada: se utilizarán:

- Verduras cocidas (porotos verdes, betarraga, zanahoria, espinaca, zapallito italiano).
- Verdura cruda: tomate, el cual se debe planificar mínimo 1 vez a la semana.
- Como aderezo sólo se aceptará jugo de limón natural (1 ce por ración) más agregado de aceite.
- Sal en un máximo de 0,3 g por porción de ensalada
- La planificación de ensaladas será según disponibilidad de vegetales por estacionalidad.
- La planificación de ensaladas debe considerar sólo un ingrediente.
- No se acepta uso de acelga como ensalada.
- El corte utilizado en las ensaladas debe permitir una adecuada ingesta en todos los lactantes.
- La planificación de ensaladas será de 3 variedades mínimas a la semana (incluyendo el tomate)



- Entre un mes y otro se debe programar una nueva variedad de ensalada, con una frecuencia a lo menos tres veces en el mes.

b.2. Sopa Puré o Guiso:

Tendrá variaciones en el producto proteico a utilizar en la semana, según estructura alimentaria solicitada, y adecuando su consistencia acorde al desarrollo dentario y madurez de los lactantes.

A partir de junio se deben incorporar en la planificación de minutas a lo menos 2 veces a la semana guisos similares a los programados para los niveles medios, como por ejemplo: carbonada, puré con agregados, fideos o arroz con salsa, charquicán, con una variedad mínima de 3 guisos distintos en el mes. Entre un mes y el siguiente se debe considerar en la planificación al menos 1 guiso de nivel medio diferente. Estos guisos serán considerados en las 12 variedades mensuales.

Se considerarán 12 variedades mensuales de sopa puré y guisos, incluyendo las preparaciones en base a leguminosas y los guisos similares a los programados para niveles medios, incorporando a lo menos 4 variedades nuevas al mes siguiente, planificando cada uno de estos en una semana distinta.

Características de la sopa puré o guiso:

Debe resguardarse que la sopa puré o guiso se entregue a una temperatura adecuada de manera de evitar quemaduras.

La preparación será de consistencia de papilla, molida o picada (tipo guiso), de acuerdo a la necesidad del lactante. Elaborada en base a verduras, leguminosas, puré de papas natural, carne de vacuno, pollo, pavo, pescado o huevo. Como complemento llevará cereales o farináceos.

Características de las preparaciones:

El aceite debe ser agregado crudo al momento de la distribución.

Se acepta sal en un gramaje máximo de 0,7 g por preparación de sopa puré o guiso. La carne de vacuno, pollo o pavo debe ser congelada, deshuesada, magra en trozo. Se aceptará sólo el uso de filete de pescado, sin espinas, congelado y/o en pouch.

El gramaje de vacuno, pollo, pavo y pescado (filete) solicitado, corresponde a 50 gramos netos del producto descongelado y limpio.

Las carnes en formato pouch podrán ser en trozo o cubo. Cuando se planifique fideos o arroz con salsa boloñesa con carne o charquicán con carne o carbonada, se podrá utilizar carne molida pouch o carne molida congelada.

El gramaje de productos pouch (vacuno, ave o pescado) debe ser el equivalente a los 50 gramos netos de carne fresca descongelada y limpia solicitada en estructura alimentaria, la cual es definida por el proveedor, debiendo considerar un mínimo de 36 gramos para las carnes de vacuno y ave y 50 gramos para el pescado.

Se aceptará leguminosas (porotos, lentejas, garbanzos, arvejas) en grano sin piel, harinas de leguminosas sin aditivos y leguminosas con piel tamizadas. El gramaje a considerar corresponde 40 gramos de producto tamizado.



Se planificará mínimo dos variedades de leguminosas en forma alternada y podrá planificar arveja como leguminosa 1 vez al mes

Las sopas puré de leguminosas se consideran dentro de las 20 preparaciones de verduras mixtas al mes.

Se podrá planificar puré de papas natural como máximo 3 veces en el mes, incluyendo al menos una de las preparaciones puré mixto y puré florentino.

Cuando se programe el huevo como acompañante de un guiso, por aceptabilidad debe ser escalfado o duro en salsa.

Cuando se planifiquen acompañamientos de arroz o fideos, la preparación deberá estar constituida con el producto carneo al jugo o con salsas.

En caso de planificarse fideos como acompañante del guiso, estos deberán de ser del tipo fideos sopa tales como "cabello de ángel" corto, pastinas u otros similares).

Los guisos que se planifiquen en este nivel, deberán ajustar la adición de sal para cumplir con un máximo de 0,7 para preparación completa, es decir 0,7 g de sal para guisos únicos como leguminosas o charquicán y 0,7 g totales para preparaciones combinadas (ej.: arroz con carne en salsa o fideos con carne al jugo)

En la planificación de sopas puré o guisos no se aceptará:

- ✓ Papas deshidratadas
- ✓ Sopas deshidratadas
- ✓ Huevo deshidratado
- ✓ Papa en ensaladas
- ✓ La sopas puré con betarraga, coliflor, bruselas y repollo
- ✓ Pescado en conserva o en calugas
- ✓ Carne de vacuno fresca, pavo o pollo molida o en cubos (con excepción de los guisos que lo permiten)
- ✓ Aliños artificiales.
- ✓ Caldos concentrados
- ✓ Combinaciones meteorizantes como leguminosas/pera
- ✓ Combinaciones alergénica como huevo- plátano, pescado- plátano

b.3. Postre:

Para la programación, se utilizará: Fruta 5 veces a la semana. Se debe incorporar cada semana una compota natural y un tutti-fruti natural. 3 días de la semana planificar fruta sola.

Se exigirá un mínimo de 3 variedades de fruta en la semana. Entre un bloque y otro debe cambiarse al menos una variedad de fruta, teniendo una frecuencia de planificación a lo menos semanal.

Entre los meses de diciembre y marzo se debe incorporar damasco, durazno y/o melón entre las 3 variedades de fruta semanal

La compota de fruta contemplará a lo menos (80 g. drenado), en las siguientes las siguientes variedades durante el año: manzana, pera, durazno, damasco, membrillo, ciruelas y mixta. Se debe planificar mínimo dos variedades de compotas en el mes. Solamente la compota de fruta podrá tener agregado de azúcar en un máximo de 3 g.



El tutti frutti debe considerar mínimo tres variedades de frutas, con un total de 100 gramos a servir

La adición de jugo de naranja a los postres de fruta no debe considerarse como parte del gramaje total a servir, siendo opcional su incorporación, con excepción del plátano, que debe ir adicionado con jugo de naranja natural.

Para los postres no se aceptará:

- ✓ Fruta deshidratada.
- ✓ Postres de leche instantáneos o caseros.
- ✓ Jalea.
- ✓ Agregado de miel, mermelada, manjar o azúcar.
- ✓ Naranja en trozo.

Régimen Blando Sin Residuo para Nivel Sala Cuna

Este régimen está considerado para aquellos lactantes que presentan cuadros diarreicos u otras patologías gastrointestinales mientras se encuentren en el establecimiento, pudiendo ser entregado por 3 días de acuerdo a la evolución del cuadro. Este régimen será solicitado por el médico pediatra del menor y debe ser justificado con certificado médico.

Comprende una dieta con preparaciones que incorpore los productos considerados en este tipo de régimen. Debe proporcionar un aporte calórico similar al servicio Sala Cuna Menor y Mayor según corresponda, incluyendo preparaciones con proteínas de alto valor biológico y consistencia acorde a la necesidad de los lactantes.

Los oferentes adjudicados deberán presentar al Servicio, 30 días hábiles después de la adjudicación, la planificación para un periodo de tres días de este régimen.

En este régimen se debe mantener la dilución normal de las fórmulas lácteas.

Cuadro 10. Estructura Alimentaria Base Régimen Blando sin Residuos para Sala Cuna

Alimentos	Sala cuna menor Cantidad neta o dilución/ ración	Sala cuna mayor Cantidad neta o dilución/ ración
Porción líquida diluciones: Leche 26% MG Fortificada. Cereal dextrinado de arroz Azúcar	7.5% 3-5% 2,5%	10% 3-5% 2,5%
Carnes (ave: pechuga de pavo o pollo; vacuno: postea rosada; pescado)	40 g o equivalente pouch	50 g o equivalente pouch
Clara de Huevo	-	30gr
Zanahoria	según preparación	según preparación
Arroz o Fideos (Cabello de ángel o pastina) o Sémola	según preparación	según preparación
Aceite crudo (maravilla, soya, canela, pepita uva)	3-5 cc	3 -cc
Manzana natural ratlada, en puré o compota y plátano molido sin pepa.	100 g	100 g.

REQUISITOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL NIVEL MEDIO (2 A 4 AÑOS)

Cuadro 11. Requisitos Nutricionales Totales para niños/as de 2 a 4 años

Requisitos Nutricionales	Nivel Medio
- Calorías	800
- Proteínas (P %)	12 (min/día)
- Lípidos (G %)	20-25 (máx./día)
- Ácidos grasos saturados (máx./día)	10% de las calorías totales

Los G% y grasas saturadas cada uno pueden excederse en el porcentaje sólo 1 vez a la semana.

Cuadro 12. Requisitos Energéticos por Servicio para niños/as de 2 a 4 años

Servicio	Aporte calórico(Kcal)
Desayuno	200 Kcal.
Almuerzo	400 Kcal.
Once	200 Kcal.
Total diario	800 Kcal.

Los aportes calóricos totales diarios mínimos no deben ser inferiores a 800 calorías.

Se acepta una tolerancia de hasta un 5% sobre 800 calorías, en 4 días a la semana y, sobre 5% de aporte calórico diario 1 vez a la semana.

Cuadro 13. Estructura Alimentaria Base para el Programa Alimentario niños/as de Niveles Medios

SERVICIO	ALIMENTOS		CANTIDAD NETA por ración	FRECUENCIA
Desayuno y/u Once	Porción Líquida	Leche 12%- 18%MG	Min. 200 ce	8 veces /semana
		Yogurt en reemplazo de fórmula láctea	Min. 135 ce	2 veces /semana
	Porción Sólida	Pan Corriente	Min. 30 g	3 veces./semana
		Pan Integral	Min. 30 g	4 veces./semana
		Cereal hojuela extruida laminada/cóncava.	Min. 20 g	3 veces/semana
	Agregado Pan	3g(*)-10g	7 veces/semana	
Almuerzo	Ensaladas	Verduras frescas o 80 g verduras cocidas/crudas/escaldadas congeladas (**)		Máximo 4 veces semana



		Verduras Pre-elaboradas (lechuga/Apio, betarraga cruda zanahoria cruda) o Verduras con agregado proteico	60 g verduras 60 g verduras, más 15 g agregado proteico (***)	Min. 1 vez / semana
Guisos		Ave (pollo, pavo) o Cerdo	Min. 50 g Min 36 g pouch	Min. 1 vez/semana
		Vacuno	Min 50 g Min 36 g pouch vacuno cubo Min 29 g pouch	Min. 1 vez/semana
		Pescado	Min 50 g Min 50 g pouch	Min. 1 vez/semana
		Huevo	Min. 50 g	Min. 1 vez/semana
		Leguminosas	45 g	Min. 1 vez/semana
		Guiso verduras	Min. 150 g (**)	Min. 2 veces/semana
Postre		Fruta fresca sola Tutti Frutti Compota Natural de Fruta	Min. 100 g Mfn. 100 g	3 veces/semana 1 vez /semana 1 vez/semana

(*) 3 g = Exclusivamente para margarina; 5 - 8 g mermelada

(**) Excluye la papa

(***) Agregado proteico huevo = 12g

Los gramajes de los alimentos solicitados corresponden a pesos netos, por lo tanto, los porcentajes de pérdida de los alimentos perecibles lo define el prestador de acuerdo a la calidad de sus productos.

Los alimentos incorporados en el programa, deben cumplir con lo señalado en reglamento de Ley 20.606 sobre "Composición nutricional de alimentos y su publicidad" y su reglamento

DESAYUNO Y ONCE: INCLUYE UNA PORCIÓN LÍQUIDA Y PORCIÓN SÓLIDA

a) Porción Líquida: La porción líquida tendrá las siguientes características:

El volumen mínimo a servir de fórmula láctea será de 200 cc

Leche natural fluida o en polvo, parcialmente descremada (12%- 18%M.G), diluida al 10%, a la cual se adicionará azúcar o saborizante al momento de prepararla en el establecimiento. No se aceptan leches en polvo modificadas con adición de materia grasa vegetal, cereal u otra no establecida en las presentes bases.

Se solicitan como mínimo 3 variedades de sabores a la semana, preferentemente chocolate, vainilla y frutilla. Entre un mes y otro de programación de minutas, se cambiará un sabor, manteniendo el sabor chocolate en la programación de todos los meses.

Se acepta la planificación de leche sin saborizante y con adición de azúcar 1 vez a la semana.

Cuando se planifique yogurt batido debe ir con agregado de cereal. La planificación de yogurt batido más cereal termo laminado debe ser en el servicio de once exclusivamente, a excepción de aquellos establecimientos con modalidad de atención de media jornada de mañana, que debe ser entregado en servicio desayuno



b) Porción Sólida: incluye alimentos tales como pan corriente o integral con agregados y cereal hojuela extruida laminada/cóncava, los que deben cumplir las especificaciones señaladas en la ley 20.606 sobre "Composición nutricional de alimentos y su publicidad" y su reglamento

Cereales extruidos laminados/cóncavos los cuales deben ir acompañados de yogurt o leche, servidos por separados.

Se solicitan 2 variedades de sabor mensuales de cereal.

El pan debe ser entregado con agregado dulce o salados, los que se planificarán de manera alternada durante la semana.

Se aceptará el uso de pre-mezclas de pan blanco o integral.

En la planificación de agregados se debe considerar las siguientes alternativas: huevo, margarina, palla, queso laminado, quesillo, queso fresco, jamón o jamonada de pavo o ave, mermelada y manjar.

La margarina se podrá planificar como máximo 1 vez a la semana en un gramaje mínimo de 3 g.

Debe cumplir con lo señalado en Ley 20.606 sobre "Composición nutricional de alimentos y su publicidad" y su reglamento.

La mermelada se podrá planificar un máximo de 2 veces en la semana, cumpliendo con lo señalado en la Ley 20.606 sobre "Composición nutricional de alimentos y su publicidad" y su reglamento.

Cuando se planifique mermelada deben considerarse 2 variedades en el mes. Entre una minuta y otra se debe incorporar una variedad diferente de mermelada.

El manjar se podrá planificar un máximo de 2 veces en el mes, cumpliendo con lo señalado en la ley 20.606 sobre "Composición nutricional de alimentos y su publicidad" y su reglamento.

El huevo como agregado del pan, se debe planificar mínimo 1 vez a la semana con un gramaje mínimo de 10 g, el cual no debe ser considerado en los 50 gramos de huevo solicitado para el guiso.

Se debe planificar mínimo 1 vez a la semana palta natural o pulpa (10g).

Se debe planificar mínimo 1 vez a la semana queso laminado o quesillo o queso fresco en un gramaje de 10 g. Estos productos deberán cumplir con lo indicado en Ley 20.606 sobre "Composición nutricional de alimentos y su publicidad" y su reglamento.

El jamón o jamonada de pavo o ave, se planificará mínimo 10 gramos, con una frecuencia de a lo menos 2 veces en el mes. Estos productos deberán cumplir con lo indicado en Ley 20.606 sobre "Composición nutricional de alimentos y su publicidad" y su reglamento

No se aceptará el uso de

- ✓ Paté
- ✓ Queso crema
- ✓ Leche acidificada
- ✓ Manjar
- ✓ Dulce de membrillo



ALMUERZO

Está constituido por ensalada, guiso y postre de fruta. El gramaje total del almuerzo (ensalada, guiso y postre) no deberá superar los 450 ml. Con una tolerancia máxima de 5% por sobre los 450 ml, es decir puede llegar hasta 472.5 ml.

a) Ensalada: Preparaciones basadas en verduras según disponibilidad estacional, regional y aceptabilidad de los párvulos. Pueden ser crudas o cocidas de diferentes tipos, se aceptarán las siguientes variedades:

- ✓ Hoja (lechuga, espinaca)
- ✓ Tallo (apio)
- ✓ Raíces (betarraga, zanahoria, , cebolla)
- ✓ Crucíferas (coliflor, repollo, brócoli)
- ✓ Frutos (tomate, pepino, palla y zapallo italiano,).
- ✓ Granos o semillas frescas o congeladas (arvejas, choclo, habas, porotos verdes)
- ✓ Verduras pre-elaboradas: lechuga, apio, repollo, zanahoria cruda y betarraga cruda.

Características de las ensaladas:

En los establecimientos de fácil acceso (urbanos o rurales) las verduras a utilizar serán frescas o congeladas.

En los establecimientos de difícil acceso se permitirá además de las verduras frescas y congeladas, el uso de verduras en conserva solo las variedades: arvejas, choclo, habas, porotos verdes y zanahoria

Las ensaladas se planificarán de acuerdo a aceptabilidad regional.

Se debe planificar como mínimo 8 variedades de ensaladas en el mes.

Entre una minuta y otra, se exige la incorporación de a lo menos dos ensaladas diferentes, las cuales deben ser planificadas al menos 2 veces en el mes, cada una.

Se debe entregar mínimo 4 variedades de ensalada en la semana, sin que se repita más de dos veces uno de los componentes. (ej.: ensalada chilena, ensalada betarraga con cebolla, ensalada porotos verdes con cebolla).

Las ensaladas combinadas se podrán planificar un máximo de 2 veces en la semana.

La ensalada combinada debe tener una relación mínima de 60 g 1 20 g, con excepción de los reemplazos para ensaladas Pre elaboradas que deberá ajustarse a lo señalado en su descriptor

Una vez a la semana se entregará tomate sólo.

El apio y repollo no pre-elaborado debe entregarse blanqueado en una cantidad de 80 gramos.

Una vez a la semana se planificará ensalada pre-elaborada sola (lechuga, apio, zanahoria cruda en hilo, betarraga cruda en hilo), debiendo incorporarse a lo menos dos variedades en el mes

Se podrá usar indistintamente ensaladas Pre elaboradas o ensaladas con agregado proteico, las cuales se planificarán en la misma frecuencia y variedades que las Pre elaboradas. La base de estas preparaciones es el tomate: (tomate sólo, combinadas: tomate40g/arvejas20g o



tomate 40g/choclo 20g) más agregado proteico 15g Jurel, queso, jamonada de pavo o ave, atún pouch) o 12g para huevo

Todas las variedades de verdura pre-elaborada solicitadas deben ser consideradas en la planificación anual.

Se usará como aderezo sólo jugo de limón natural (min 2cc por ración) más agregado de aceite.

Se agregará sal 0,3 g por porción

Se podrá utilizar cebolla como complemento, en un máximo de 20 g.

No se podrá repetir en una semana la planificación de alguna de las variedades pre elaboradas y la misma no pre elaborada (ej.: apio Pre elaborado y apio natural blanqueado)

No se aceptará:

- ✓ Ensalada de acelga sola o combinada.
- ✓ Ensalada de betarraga combinada con tomate o zanahoria
- ✓ Lechuga no pre-elaborada.
- ✓ Leguminosas en ensaladas.
- ✓ Papa como ensalada.
- ✓ Planificación en una misma semana de verdura pre-elaborada y blanqueada (ejemplo: apio).

b. Guisos:

Estas preparaciones se programarán de acuerdo a la estructura alimentaria base, pudiendo utilizarse productos frescos, enlatados, congelados o en pouch, los cuales deben cumplir con las definiciones de Ley 20.606 sobre "Composición nutricional de alimentos y su publicidad" y su reglamento.

Se solicitan mínimo 14 variedades distintas de guisos al mes. Entre un mes y otro se incluyen a lo menos 4 variedades de guisos nuevos, debiendo planificar cada uno de ellos en una semana distinta.

La selección de preparaciones a planificar durante la ejecución del contrato, deberán responder a los hábitos y costumbres regionales, de manera de mejorar la aceptabilidad del programa, y de acuerdo a las definiciones técnicas de las presentes bases y lo establecido en Ley 20.606 sobre "Composición nutricional de alimentos y su publicidad" y su reglamento.

Para la programación de guisos se debe utilizar:

Carne congelada de ave, vacuno o cerdo en trozo, para ser picada posteriormente en el establecimiento o en pouch,

Se aceptará el uso de posta de vacuno molida congelada o carne molida pouch sólo para preparaciones como salsa boloñesa, charquicán, carbonadas, pastel de papas, asado alemán, croquetas y albóndigas

El gramaje de vacuno, pollo, pavo y pescado (filete) solicitado, corresponde a 50 gramos netos del producto descongelado y limpio.



Se podrán reemplazar las carnes de ave por carne de cerdo fresco o congelado o pouch una vez al mes

El pescado será filete sin espinas, congelado o en pouch de la variedad: filete de toyo, pejegallo, reineta, congrio, pangasius, albacora, albacorilla, blanquillo, atún, con una planificación mínima de 2 veces en el mes.

Se podrá utilizar jurel, atún o caballa en conserva con una frecuencia máxima de dos veces en el mes.

El gramaje de productos pouch (vacuno, ave, cerdo o pescado) debe ser el equivalente a los 50 gramos netos. Los gramajes de carnes pouch mínimo a considerar son los siguientes:

Carnes de vacuno, ave y cerdo equivalente a 36 gramos de carnes cubo pouch y 29 gramos carne molida pouch.

Para pescado corresponde a 50 gramos de pescado pouch.

Huevo

Leguminosas tales como porotos, lentejas, garbanzos y arvejas.

La proporción leguminosa/cereal debe ser 60/40 o 70/30 de acuerdo al gramaje definido en la estructura alimentaria.

Las variedades de leguminosas se planificarán en forma alternada cada semana, con un mínimo de dos variedades en el mes

El menestrón será considerado como guiso de leguminosas y de verduras

Guisos de Verduras tales como budines, soufflés, tortillas y otros guisos de verduras deben contener como mínimo 150 g de verdura base (neto), excluyendo la papa.

Los guisos como: el charquicán y la carbonada deben incluir 130- 150 g de papas para resguardar la aceptabilidad culinaria

Para el Estofado, el gramaje a considerar es de 150 - 170 g de papas

Por similitud de ingredientes, la planificación de estofado y ajiaco, irán en bloques alternados.

Se considerará el puré de papas natural como guiso de verduras con un gramaje mínimo de 200 g de papa, programado como máximo 3 veces al mes, incluyendo al menos una de las variedades puré florentino y/o puré mixto.

Las papas doradas, papas salteadas y cocidas serán consideradas como complemento del guiso de verduras.

El guiso de verduras tomatiscán puede ir acompañada de papas cocidas, papas doradas y arroz.

Los guisos de verduras no deben llevar cereales o farináceos dentro de sus ingredientes, a excepción de la carbonada, cazuela, budines de verduras.

Se planificará dos variedades de guiso de verduras en la semana

Cereales y farináceos como complementos

Se acepta bases para apanar en preparaciones como albóndigas, croquetas y budín de verdura.



Se deben utilizar hierbas aromáticas (cilantro, perejil, orégano, laurel, ajo, pimentón) para realzar el sabor de los alimentos y lograr preparaciones más atractivas desde el punto de vista sensorial.

En la planificación de minutas, se debe incluir preparaciones horneadas, como soufflés, pasteles, budines, etc.

La preparación plato de fondo del almuerzo, debe contener máximo un (1) gramo de sal. Si el plato está compuesto por dos o más preparaciones, deberá distribuir el gramo de sal entre todas ellas.

Ej.: carne al jugo con arroz, la porción de carne llevará 0.5 g, y la porción de arroz u otros acompañamientos 0.5 g

Para los guisos se considerarán como preparaciones diferentes:

Los distintos tipos de leguminosas, ejemplo: porotos, lentejas, garbanzos, arvejas.

Preparaciones en base a productos cárneos, pescado, o huevo, acompañado con arroz, fideos, papas, verduras. Ejemplo: carne con fideos es diferente a carne con puré; pescado con arroz es diferente de pescado con puré.

Guisos de verdura de distintos tipos

Se considerarán como preparaciones iguales:

Un mismo tipo de leguminosa, combinado con distintos cereales, por ejemplo: porotos con tallarines, porotos con arroz, son una preparación de leguminosa: poroto.

Distintas formas de fideos, combinadas con un mismo agregado, por ejemplo: tallarines con carne en salsa y espirales con carne en salsa, son una misma preparación de carne en salsa con fideos.

Preparaciones que contengan ingredientes similares, aun cuando presenten nombres diferentes, por ejemplo arroz jardinera y arroz primavera.

No se aceptará:

- ✓ La repetición de un tipo de verdura, presente en la ensalada y en el guiso como componente principal en el mismo día.
- ✓ Calugas de pescado.
- ✓ Mariscos
- ✓ Carne en cubos congelada de: vacuno, pollo, pavo, cerdo
- ✓ Mote, con excepción de solicitudes expresas de JUNJI e INTEGRA.
- ✓ Preparaciones que consideren frituras, con excepción de croquetas, huevo y papas doradas.
- ✓ Carne deshidratada.
- ✓ Puré deshidratado
- ✓ Huevo deshidratado
- ✓ Combinaciones meteorizantes en un mismo servicio. Ej.: leguminosas - pera
- ✓ Combinaciones alergénica en un mismo servicio. Ej.: como huevo- plátano, pescado- plátano



c. Postre:

Para la programación se utilizará fruta natural sola la que se entregará pelada y picada con una frecuencia de tres veces a la semana; una compota de fruta natural con agregado de azúcar (máx.3 grs) y un tutti frutti con una variedad de 3 frutas en una frecuencia de 1 vez a la semana.

Se solicita la planificación de dos (2) tipos diferentes de compota en cada mes: manzana, ciruela, pera, damasco, membrillo, durazno, frutilla, mixta.

Se debe incluir tres variedades de frutas en la semana y cuatro en el mes, con una planificación mínima de tres veces en el mes de cada una.

Entre los meses de diciembre y marzo se debe incorporar damasco, durazno, frutilla, melón, ciruela, melón uva sin pepa u otra entre las 3 variedades de fruta semanal.

No se acepta:

- ✓ Incorporación de azúcar (a excepción de la compota), miel, mermelada, manjar. e
- ✓ Fruta deshidratada.
- ✓ Fruta en conserva

Se consideraran como preparaciones diferentes:

- ✓ Variedades de frutas naturales.
- ✓ Variedades de compotas de frutas naturales.
- ✓ Variedades de tutti frutti o macedonia de frutas naturales.

Líquidos:

Diariamente se debe disponer en cada sala de actividades, agua fría, sola o de hierbas, sin agregado de azúcar para consumo de niños/as. Para este fin el prestador dotará de jarros de 1 litro o de mayor volumen y jarros o vasos individuales (de aprox. 150 ce)

RÉGIMEN BLANDO SIN RESIDUO

Este régimen está considerado para aquellos niños, niñas y personal que presentan cuadros diarreicos u otras patologías gastrointestinales mientras se encuentren en el establecimiento, pudiendo ser entregado por 3 días de acuerdo a la evolución del cuadro. Este régimen será indicado por el pediatra con certificado médico.

Comprende una dieta con preparaciones para cada servicio que incorpore los productos considerados en este tipo de régimen. Debe proporcionar un aporte calórico similar al de niveles medios en cada servicio, incluyendo preparaciones con proteínas de alto valor biológico.

Los oferentes adjudicados deberán presentar, 30 días hábiles después de la adjudicación, la planificación para un periodo de tres días de este régimen.

Cuadro 14. Estructura Alimentaria Base Régimen Blando sin Residuos para Niveles Medios.



Cuadro 14. Estructura Alimentaria Base Régimen Blando sin Residuos para Niveles Medios.

Alimentos	Cantidad neta/ dilución
Porción líquida: leche 12% a 18% MG	10%
Porción sólida: pan blanco, galletas soda/ agua para el pan, mermelada	20-3 g Miel 5-8 gr
Carnes (pechuga de ave, posta de vacuno, pescado)	50 g
Huevo clara	30gr
Zanahoria	Según preparación
Arroz o fideos o sémola	Según preparación
Aceite crudo (maravilla, soya, canela, pepita uva.	5 cc
Fruta: Manzana natural, plátano sin pepa, compota de manzana	100g

Los alimentos o productos especiales necesarios para este régimen deben ser considerados en el abastecimiento mensual al establecimientos y deben estar siempre disponibles. Los productos utilizados en este programa, deben ajustarse a lo señalado en ley 20.606 sobre "Composición nutricional de alimentos y su publicidad" y su reglamento.

a) Desayuno/Once

En éste régimen se debe mantener la dilución normal de la fórmula láctea (10%) con agregado de azúcar. La fórmula puede ir acompañada de galleta de soda o agua o pan con miel o mermelada.

b) Almuerzo

El servicio de almuerzo se debe considerar 50 g. de carnes neto (ave, vacuno, pavo, pescado fresco o su equivalencia en pouch) con arroz o fideos, más agregado de zanahoria y aceite crudo.

Como postre se debe considerar: manzana natural rallada, compota de manzana, puré de manzana, plátano sin pepa.

Además será responsabilidad del prestador ofrecer agua hervida con hierbas (con la resolución sanitaria correspondiente) y/o canela a aquellos niños que estén recibiendo esta alimentación y sin agregado de azúcar.



1. **DESÍGNASE** a los siguientes funcionarios como integrantes de la comisión evaluadora de las ofertas que se reciban:

NOMBRE	RUT	CARGO
ANDREA CARRASGO ALZAMORA	12.620.581-3	Encargada Jardín infantil SERVIU IV Región
VERONICA IBACACHE PARRAGUEZ	12.942.145-2	Jefe Depto. Jurídico
MARTA VELASQUEZ LLANOS	08.201.561-2	Jefe Depto. Adm. Y Finanzas

2. **ESTABLÉZCASE** que los funcionarios autorizados, además de revisar y calificar los antecedentes de las ofertas presentadas, deberán confeccionar el Acta de Evaluación de las mismas, dejando constancia de las observaciones o reclamos de los interesados, si las hubiere.
3. **DESIGNASE** a don Santiago González Espinoza RUT: 05.227.349-8, a cargo de las Ofertas que se pudieran recibir en la presente licitación, conforme a lo dispuesto en el artículo 36 del D.S. N° 250, de 2004, del Ministerio de Hacienda, Reglamento de la Ley 19.886.
4. Se prohíbe a los funcionarios integrantes de la Comisión Evaluadora aceptar solicitudes de reunión de terceros, sobre asuntos de este proceso de Licitación, salvo aquellos contactos establecidos en las correspondientes Bases Administrativas y Técnicas.
5. De acuerdo a lo establecido en los artículos 18, 19 y 20 de la Ley N° 19.886, artículos 24 y 57 letra b) del Reglamento Ley de Compras Públicas, el llamado a Licitación Pública que por este acto se autoriza y todas las acciones inherentes a ésta, deberán publicarse en el Sistema de Información de Compras y Contratación Pública, en los términos dispuestos en los citados artículos.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE, TRANSCRÍBASE Y PUBLÍQUESE LA PRESENTE RESOLUCIÓN Y EL LLAMADO A PROPUESTA PÚBLICA EN EL SISTEMA DE INFORMACIÓN DE COMPRAS PÚBLICAS www.mercadopublico.cl



VºBº
Contraloría Interna

M/LL/mzt

DISTRIBUCIÓN:

- Dirección Regional
- Depto. Adm. y Finanzas
- Depto. Jurídico
- "Plataforma Ley del Lobby" (Sr. Rodrigo Lillo)
- Servicios Generales.
- Correlativo