



“CONCESION ARRIENDO KIOSCO SALUDABLE ESCUELA DE LAS ARTES Y TECNOLOGÍAS”

ENTRE

CORPORACIÓN MUNICIPAL DE SERVICIOS Y DESARROLLO DE MAIPÚ (CODEDUC)

Y

KAREN PAOLA TOBAR HERRERA

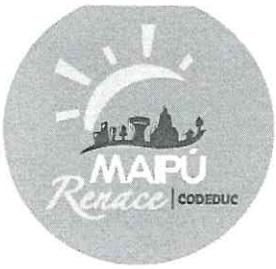
En Maipú, a 25 de septiembre de 2017, entre la **CORPORACIÓN MUNICIPAL DE SERVICIOS Y DESARROLLO DE MAIPÚ**, Corporación de Derecho Privado, Rut N° 71.309.800-0, representada por su Secretario General, **José Miguel Espinosa Villalón**, cédula nacional de identidad N°9.271.112-9, ambos domiciliados para estos efectos en Avenida Pajaritos N° 2756, comuna de Maipú, Región Metropolitana, en adelante, **“la Corporación”**, y por la otra parte; doña **KAREN PAOLA TOBAR HERRERA**, en adelante indistintamente la **“concesionaria”** o **“arrendataria”**, cédula nacional de identidad N° 13.253.565-5, domiciliada en Marco Antonio N° 16792, comuna de Maipú, Región Metropolitana, acuerdan suscribir el siguiente contrato de concesión de acuerdo a las cláusulas que se mencionan a continuación:

PRIMERO: ANTECEDENTES.

La Corporación de Educación de Maipú publicó en el Portal de Compras y Contratación Públicas la licitación ID **515568-29-L117**, denominada **“CONCESION ARRIENDO KIOSCO SALUDABLE ESCUELA DE LAS ARTES Y TECNOLOGÍAS”**, la que tiene objeto la concesión arriendo kiosco saludable Escuela de las Artes y Tecnologías, para lo cual se requiere el servicio de una persona natural o jurídica que cumpla con los requisitos solicitados en presentes bases administrativas y especificaciones Técnicas de la licitación. Dicha Licitación se adjudicó mediante Resolución N°126/2017 de fecha 04 de septiembre de 2017, a doña **KAREN PAOLA TOBAR HERRERA**.

SEGUNDO: NORMAS APLICABLES

El presente Contrato de Concesión se registrará por sus disposiciones y en lo no regulado en él, por las Bases Administrativas, las Respuestas a las Consultas, las Aclaraciones, las Bases Técnicas y supletoriamente por la Ley N° 19.886 de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios y su respectivo Reglamento



TERCERO: OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato es arriendo para la instalación, mantención y explotación de un kiosco saludable para el establecimiento educacional “Escuela de las Artes y Tecnologías”, ubicada en Camino a Melipilla N° 18.400 comuna de Maipú. El Kiosco saludable debe contar con las características y equipamiento señalados en las especificaciones técnicas y sus documentos anexos, como preguntas, respuestas, aclaraciones, etc. Además la arrendataria deberá cumplir con las instrucciones que emanen de la Corporación.

CUARTO: PRECIO Y FORMA DE PAGO

La “Arrendataria” pagará a la Corporación la cantidad total y única de \$ 120.000.- (Ciento veinte mil pesos), mensuales por el año escolar 2017 y 2018, (marzo a diciembre de cada año).

La concesión de arrendamiento será pagada por el oferente adjudicado, por mes, en la Tesorería de la Corporación. Los pagos de la concesión de arrendamiento, serán cancelados por el concesionario o arrendatario de forma mensual dentro de los 5 días hábiles del mes siguiente. El monto de las multas, sean estas de cualquier naturaleza, será sumada en el pago de la concesión de arrendamiento, correspondiente al mes en que se está cancelando.

Se exceptuará de esta situación, el último estado de pago en que se deberán descontar todas las multas pendientes.

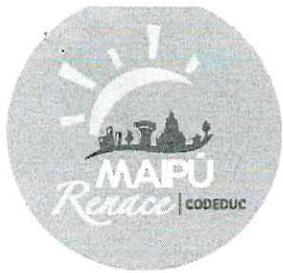
La documentación solicitada, debe contener solamente al personal relacionado con el contrato licitado, independientemente de que el concesionario mantenga otros contratos similares con La corporación.

QUINTO: GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO Y CORRECTA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

En garantía por el fiel cumplimiento y correcta ejecución del contrato y de cumplimiento de obligaciones laborales y previsionales, la arrendataria hace entrega de Depósito a la Vista N° 0219261 del Banco Santander, tomado a nombre de la **Corporación Municipal de Servicios y Desarrollo de Maipú**, por un monto total de \$ 120.000.- (Ciento veinte mil pesos).

SEXTO: PLAZO DEL CONTRATO.-

El contrato tendrá una duración máxima hasta 3 años escolares, (marzo a diciembre), al final de cada año, se solicitarán evaluaciones a: Director/a del establecimiento, a la Unidad Técnica nutricionista, para renovar el contrato, lo que constara de la pertinente modificación de contrato, si ambas partes están de acuerdo en ello.



SÉPTIMO: MULTAS

Por incumplimiento de contrato los concesionarios, se arriesgan a las siguientes multas:

- El no pago oportuno de de la renta de arrendamiento devengara a titulo de multa, una cantidad equivalente al 1% de la renta pactada por cada día de atraso en el pago.

Además el incumplimiento de algunas de las siguientes restricciones significara primero el pago de una multa equivalente al 5% del valor del mes de arriendo.

- El expendio de bebidas alcohólicas.
- La venta de cigarrillos.
- La venta de fármacos.
- No respetar la cadena de frío de los alimentos.
- Vender productos vencidos.
- Incumplimiento de las condiciones básicas de higiene al interior del kiosco.
- Inadecuada conducta y vocabulario para con los alumnos, docentes, paradocentes y administrativos del establecimiento educacional.
- El no respetar los horarios designados por el establecimiento y lo dispuesto en las bases de licitación.
- Vender alimentos a los alumnos en horarios de clases.

Si se reiterasen las faltas en uno o más puntos de estas restricciones, se consideraran causales de término anticipado de contrato por incumplimiento grave.

Lo anterior es sin perjuicio del derecho de la Corporación para dar termino ipso facto del arrendamiento, debiendo el arrendatario pagar la renta en su totalidad o proporcional al tiempo en que ha seguido utilizando el kiosco o el lugar destinado al mismo, sea que haya no comercializado.

OCTAVO: TERMINACIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.

La Corporación, sin perjuicio de la facultad conferida en la clausula Cuarto, podrá poner término anticipado y administrativamente al contrato en los siguientes casos:

- a) Si el concesionario o arrendatario, fuera condenado por delito que merezca pena aflictiva.
- b) Si el concesionario o arrendatario fuere declarado en quiebra, o le fueren protestados documentos comerciales, que se mantuvieren impagos durante más de 60 días o no fueren debidamente aclarados dentro de dicho plazo o incurriere en incumplimiento tributario.



- c) Si el concesionario o arrendatario no diere cumplimiento a cualquiera de las obligaciones establecidas en el Contrato.
- d) Si el concesionario o arrendatario, no diere cumplimiento al programa de trabajo.
- e) Cuando la Corporación, de común acuerdo con el concesionario o arrendatario, resuelva liquidar anticipadamente el contrato.
- f) Cuando la Corporación, velando por sus intereses, resuelva liquidar anticipadamente el contrato, no habiéndose cumplido, o cumplido en parte.
- g) Si hubiese notoria insolvencia del Si concesionario o arrendatario, a menos que se mejoren las cauciones entregadas o que las existentes no sean suficientes para garantizar la totalidad de la ejecución del servicio faltante.
- h) Por exigirlo el interés público o seguridad nacional.
- i) Cuando las multas exceden del 15% del valor del contrato.

Si se pone término anticipado al contrato por cualquiera de las causas señaladas anteriormente, se procederá a su liquidación, pudiendo la Corporación disponer de las garantías de conformidad a las normas establecidas en las presentes Bases.

NOVENO: OBLIGACIONES

La Arrendataria deberá ceñirse a las siguientes condiciones:

- El concesionario deberá realizar conexiones a las redes; de agua potable, alcantarillado, y energía eléctrica (Instalación debidamente autorizada).
- Deberá adecuar la infraestructura (kiosco) con cielo, piso y muro liso.
- Deberá implementar lavamanos con su dispensador de jabón y toalla de papel.
- Deberá Implementar los equipos de refrigeración necesarios y termómetro para control de temperatura.
- Deberá destinar espacio exclusivamente para publicitar alimentos saludables y colaborar en la promoción exclusiva de los mismos.
- Deberá Implementar un espacio verde alrededor del kiosco con plantas, y hierbas medicinales.
- El oferente deberá gestionar la Patente Municipal en el Departamento de Rentas de la I. Municipalidad de Maipú y gestionar el inicio de sus actividades ante el Servicio de Impuestos Internos.
- Deberá tramitar las Autorizaciones Sanitarias pertinentes ante la Seremi de Salud.
- Los kiosco podrán ser fiscalizado, por la Unidad Técnica, la que tendrá facultades para emitir informes con observaciones, favorables o desfavorables (acciones correctivas), que serán tomados en cuenta como antecedentes para la continuidad del contrato.



EN RELACION CON LA INFRAESTRUCTURA

- El concesionario dispondrá de un recinto metálico, denominado kiosco y de sus espacios circundantes. Será obligación del concesionario habilitar debidamente las instalaciones, así como construir un techo en el sector de atención de los alumnos, en caso necesario.
- Red de agua potable.
- Lavamanos.
- Energía eléctrica (instalación debidamente autorizada).
- Contenedor para alimentos refrigerados, los que deberán mantenerse de acuerdo a las recomendaciones técnicas de los fabricantes.
- Superficies Interiores impermeables y lavables.
- Superficies Exteriores impermeables y adecuadamente pintadas de acorde con el entorno.
- Tanto el local como los equipos, superficies de trabajo y utensilios deberán mantenerse en perfectas condiciones de limpieza.
- Para la disposición de la basura, deberá contar con receptáculos con tapa y bolsa plástica en su interior y su contenido deberá retirarse cada vez que se requiera y al menos una vez al día.

DÉCIMO: DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos en base a frutas y verduras frescas deben constituir al menos el 30% del volumen total de alimentos ofrecidos en el "kiosco saludable". Los productos alimenticios deberán corresponder a lo establecido en el Reglamento de aplicación de la Ley 20.606.

- Agua mineral con o sin gas en envase individual.
- Yogurt descremado sin azúcar.
- Leche descremada, sin azúcar adicionada, con o sin sabor, por ejemplo: leche en caja individual.
- Néctares, jugos y refrescos, sin azúcar.
- Galletas integrales, de agua o soda, envasadas de fábricas autorizadas, sin sello.
- Galletas y queques en envase individual, sin relleno ni recubiertos. Envasados de fábricas autorizadas, sin sello.
- Queques con fruta, envasados de fabricación autorizada, sin sello.
- Frutas deshidratadas (pasas, ciruelas, manzanas, peras, ciruelas, higos, duraznos, damascos), sin problemas fitosanitarios, en envases de 30 gramos.



- Semillas (almendras, nueces, pistachos, etc. 25 gramos) sin sal, envasados, sin problemas fitosanitarios, publicitando mensajes saludables.
- Cereales inflados en envases individuales (quinoa, arroz inflado, etc.) sin azúcar (25 a 30 grs.), envasados de fábrica autorizada, sin sello.
- Fruta o verdura fresca, entera previamente higienizada o preparada envasada de fabricación autorizada.
- Sándwich proveniente de fábricas autorizadas y debidamente rotulados, en pan integral (1 rebanada) o (1/2) marraqueta, con agregado de pavo, pollo, atún, jamón, queso bajo en grasa, palta, tomate, porotos verdes, lechuga, dulce de membrillo.
- Helados de agua, de paleta o vasito, proveniente de fábricas autorizadas mantenidos en las condiciones que indica el fabricante.

Cabe destacar Kiosco Saludable no podrá expender:

- Sopaipilla.
- Completos
- Chaparritas
- Empanadas
- Pizzas/pizzetas
- Queques
- Pasteles
- Dulces/ productos de confitería
- Chocolates
- Bebidas gaseosas o jugos de máquina
- Salsas como ketchup/mostaza/mayonesa
- Productos de panadería/bollería (masas dulces o saladas con y sin relleno)
- Productos fritos
- Otros productos semejantes

DÉCIMO PRIMERO: DE LA HIGIENE

El Reglamento Sanitario de los Alimentos describe las condiciones que se debe considerar de higiene, de infraestructura y de la manipulación de alimentos de un kiosco escolar.

Estas condiciones, se resumen de la siguiente forma:

SOBRE EL KIOSCO:

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



- b) Los basureros deben ubicarse fuera del kiosco con bolsas plásticas, ser lavados cuantas veces sea necesario y su contenido deberá retirarse cada vez que se requiera, se sugiere al menos una vez al día.
- c) El lugar de acumulación de basuras debe estar alejado de los kioscos y mantener los receptáculos con tapa en forma permanente.
- d) Una vez terminada la jornada de atención debe limpiarse el recinto sin dejar desechos para el día siguiente y cuidando el almacenamiento de los alimentos del ataque de roedores, otros animales e insectos.
- e) Es necesario inspeccionar regularmente la zona circundante del kiosco para identificar posibles plagas (hormigas, moscas, ratones).

SOBRE LA ELABORACIÓN:

- a) Aquellos kioscos que cuentan con la autorización sanitaria para elaborar alimentos deben cumplir con lo dispuesto en el reglamento sanitario de los alimentos.
- b) Los establecimientos destinados a la elaboración de alimentos deberán contar con las siguientes áreas: Recepción, selección, limpieza y preparación de las materias primas; Producción; Almacenamiento de materias primas y del producto terminado.
- c) Sólo debe utilizarse agua potable, tanto para la preparación como para el lavado de los utensilios.
- d) En la elaboración sólo deben utilizarse materias primas o ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificados y de proveedores autorizados.
- e) Los productos terminados deben almacenarse en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.
- f) Los alimentos que requieren conservación en frío deben ser puestos en el refrigerador inmediatamente al llegar al kiosco.

DÉCIMO SEGUNDO: DEL PERSONAL

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

- a) El lavado de manos debe ser cuidadoso y con cepillo de uñas antes de iniciar la atención, después de hacer uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y tantas veces como sea necesario.
- b) Debe mantener un buen aseo personal, manteniendo la ropa y cuerpo limpio. Usar delantal y gorro o cofia que cubra la totalidad del pelo. Estos artículos deben ser lavables y



mantenerse limpios, a menos que sean desechables. Además, no deberán usar objetos de adorno en las manos cuando manipule alimentos y deberá mantener las uñas de las manos limpias, cortas y sin pintura de uñas. Si para manipular alimentos se emplean guantes, éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes, no eximirá al personal a lavarse las manos cuidadosamente

DÉCIMO TERCERO: DE LA VENTA

El concesionario y/o sus colaboradores tendrán siempre presente educar, orientar y, promover la venta de alimentos saludables especialmente con la comunidad escolar.

El personal que manipule alimentos no deberá atender pagos del público, sea recibiendo o entregando dinero, no deberá realizar tareas que puedan contaminar sus manos y ropas de trabajo.

Si el Kiosco cuenta con una sola persona, ésta deberá lavarse las manos cada vez que manipule dinero, para estos efectos deberá hacer uso de jabón sanitizante o alcohol gel (el que habrá sido implementado junto con el lavamanos y toalla de papel).

DECIMO CUARTO: DE LA RESPONSABILIDAD

Será de exclusiva responsabilidad de la persona, natural, que se adjudicó el “**KIOSCO SALUDABLE**” velar por la correcta manipulación de los alimentos y el manejo de los mismos, por tanto, se libera de toda responsabilidad a la Dirección del Establecimiento Educacional y consecuentemente a la Corporación de educación municipal CODEDUC.

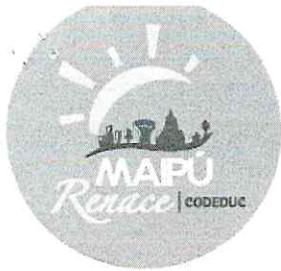
DÉCIMO QUINTO: UNIDAD TÉCNICA

La Unidad Técnica será la **Nutricionista del Departamento de Salud Escolar, de la Dirección de Educación** de esta Corporación.

La U.T. se reserva el derecho de supervisar la correcta ejecución de los servicios, por lo que la Arrendataria quedara obligada a dar todas las facilidades que la U.T. requiere para el desempeño de su cometido, sin que ello signifique liberar a la Arrendataria de ninguna de las obligaciones y responsabilidades que le incumben.

DÉCIMO SEXTO: PROHIBICIÓN DE CESIÓN

El concesionario o arrendatario no podrá ceder ni transferir en forma alguna, total ni parcialmente los derechos y obligaciones que nacen del desarrollo de una licitación, y en especial los establecidos en el contrato definitivo, sin perjuicio de los documentos justificativos de los créditos que de ellos emanen.



DÉCIMO SÉPTIMO: DOMICILIO

Para todos los efectos legales derivados del presente contrato, las partes fijan su domicilio en la ciudad de Santiago, y se someten a la competencia de sus Tribunales Ordinarios de Justicia, sujetándose a las reglas y procedimientos del contrato de arrendamiento.

DÉCIMO OCTAVO: PERSONERÍA

La personería de don José Miguel Espinosa Villalón para comparecer en representación de la **CORPORACIÓN MUNICIPAL DE SERVICIOS Y DESARROLLO DE MAIPÚ**, consta en acta de sesión de Directorio celebrada con fecha viernes 06 de enero de 2017, y reducida a escritura pública con fecha 09 de enero de 2017, ante el Notario Público don Sergio Arturo Martel Becerra, Titular de la Vigésima Cuarta Notaría Pública de Santiago, quedando anotada bajo el N°45/17 del Repertorio de Instrumentos Públicos de dicha Notaría.

DÉCIMO NOVENO: EJEMPLARES

El presente contrato se firma en tres ejemplares del mismo tenor, quedando uno en poder de las partes y el otro en el del Director del establecimiento.

KAREN PAOLA TOBAR HERRERA
ONCESIONARIA



JOSÉ MIGUEL ESPINOSA VILLALÓN
SECRETARIO GENERAL
CORPORACION MUNICIPAL DE
SERVICIOS Y DESARROLLO DE MAIPU



