

TEMUCO,

16 FEB. 2017

VISTOS

1.- La carta de apelación, interpuesta con fecha 26 de enero de 2017, por la empresa "S&3 Producciones SpA", en contra de Decretos Alcaldicios N° 4.414, de fecha 29 de diciembre de 2016, en virtud del cual se cursa a la empresa una multa de 10% del valor de la licitación, ascendiente a la suma de \$417.000.- por incumplimiento de las condiciones ofertadas en la propuesta.-

2.- Los antecedentes de la Propuesta Pública ID 1658-1059-L116, "Elaboración de Masas para Celíacos".-

3.- El Decreto Alcaldicio N° 4.414, de fecha 29 de diciembre de 2016, que aplica multa por incumplimiento.-

4.- El informe de la Unidad Técnica de la Propuesta.-

5.- Lo dispuesto en la Ley N° 19.880, sobre Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los actos de los Órganos de la Administración del Estado.-

6.- Las facultades contenidas en la Ley N° 18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades.-

CONSIDERANDO

1.- Que, con fecha 29 de diciembre de 2016, se dictó el Decreto Alcaldicio N° 4.414, el cual dispone la aplicación de una multa al contratista "S&3 Producciones SpA", de un 10% del valor de la licitación; ascendiente a la suma de \$417.000.- por incumplimiento de las condiciones ofertadas en la propuesta, esto es, no dio cumplimiento a la totalidad de las horas de capacitación solicitadas y ofrecidas adicionalmente en su oferta, según se detalla en informe técnico que forma parte del acto administrativo antes citado.-

2.- Que, con fecha 26 de enero de 2017, la empresa "S&3 Producciones SpA" ha presentado apelación solicitando se deje sin efecto la multa que se le impuso en virtud del acto administrativo señalado en el considerando precedente.-

3.- Que, si bien la presentación de la empresa citada en el considerando anterior, no reúne las formalidades señaladas para los recursos administrativos contemplados por la Ley N° 19.880, de Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los actos de los Órganos de la Administración del Estado, en base a los principios contemplados en los artículos 10, 13 y 15 de dicha ley, de contradictoriedad, no formalización e impugnabilidad, se debe entender que ha



MUNICIPALIDAD DE TEMUCO

interpuesto el recurso administrativo de reposición, contemplado en el artículo 59º y siguientes de la referida normativa.-

3.- Que, la Unidad Técnica de la propuesta, la Dirección de Desarrollo Comunitario, Departamento de Desarrollo Económico Local, Programa "Microemprendimiento Mujer", informa que las horas de capacitación faltantes fueron cumplidas a satisfacción por el proveedor, aunque de manera extemporánea, reconociendo fallas en la coordinación por parte del programa antes señalado, razón por la cual no resulta posible imputar solamente a la negligencia del contratista los atrasos e incumplimientos sancionados mediante el Decreto Alcaldicio impugnado.-

DECRETO

1.- Acójase el recurso administrativo interpuesto por empresa "S&3 Producciones SpA"; en mérito de las consideraciones que anteceden; y déjese sin efecto el Decreto Alcaldicio N° 4.414, de fecha 29 de diciembre de 2016.-

2.- Notifíquese el presente Decreto por el Sr. Secretario Municipal, en forma personal o por cédula al reclamante, haciéndole entrega de copia íntegra de este documento.-

ANOTESE, COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y ARCHIVASE.



MAURICIO REYES JIMÉNEZ
SECRETARIO MUNICIPAL (S)



MIGUEL BECKER ALVEAR
ALCALDE



MRA/zm
Distribución:

- Administración Municipal
- Dirección de Administración y Finanzas
- Dirección de Asesoría Jurídica
- Secretaría Municipal
- Dirección de Control
- Dirección de Desarrollo Comunitario
- Of. Partes



MUNICIPALIDAD DE TEMUCO
Oficina de Partes
N° 000749
FECHA ENTRADA 26 ENE. 2017
HRA. INGRESO
DEPTO. *Temuco*
RESPONDER ANTES DE



Temuco, 26 de enero de 2017

Sr. Miguel Becker Alvear
Alcalde
Municipalidad de Temuco
Presente

1215985

Junto con saludar, me remito a Ud. debido a que con fecha 24 de enero de 2017, recibí vía correo certificado el **ORD. N°014** firmado por el Secretario Municipal Sr. Juan Araneda Navarro, quien me notifica del **Decreto Alcaldicio N°4414 de fecha 29 de diciembre de 2016** el cual decreta aplicar a mi empresa una multa del 10% del valor de la propuesta de la Licitación Pública **ID 1658-1059-L116** bajo la **orden de compra 1658-3384-SE16**.

Por medio de esta carta, vengo a apelar a la multa que se nos está aplicando, debido a que a nuestra consideración, los servicios contratados fueron entregados a entera satisfacción, e incluso con servicios no solicitados en la licitación, los cuales paso a detallar a continuación.

1. Cuando la Srta. Paola Muñoz, encargada del programa Microemprendimiento Mujer se retiró con pre natal, el Sr. Patricio Rojas, jefe de la UDEL, designó como encargadas de llevar a cabo este programa a las señoritas Irma Schürch y Nicol Allendes.
2. Las señoritas anteriormente mencionadas, realizaron una licitación por \$50.000.000.- (presupuesto total del programa) considerando beneficiar a 250 mujeres las cuales recibirían equipos y/o equipamiento equivalentes a \$200.000.- cada una. Si hacemos una multiplicación básica, eso nos da un total de \$50.000.000.-, que deberían ser para adquisición de maquinarias, qué pasa con los costos de los cursos, qué pasa con el costo de diplomas, ceremonia de certificación y ganancia de la empresa adjudicataria. Dado este escenario, lógicamente la licitación quedó desierta en varias oportunidades, ya que el monto a ejecutar dejaba \$0 de ganancia a la empresa que se adjudicara las capacitaciones y para realizar los cursos de capacitación asociados.
3. Tras realizar nuevamente la licitación por un monto levemente mayor, mi empresa S&3 Producciones SpA, se adjudica la realización de los cursos.
4. Realizamos las capacitaciones en las horas solicitadas en las bases de licitación, pero al tener este programa un desorden tan grande, provocado por la Sra. Irma Schürch (quien ofrecía beneficios a las usuarias que no salían en las bases de



licitación, como por ejemplo: almuerzos) y Nicol Allendes. Debido a ésta situación, el Sr. Patricio Rojas, nos cita a reunión y nos pide encarecidamente que consideremos horas extras de capacitación (ofrecidas por mi empresa) para poder hacer visitas a terreno, reparto de maquinarias y traslado de usuarias. Cabe señalar que estos ítems, jamás fueron solicitados en las bases de licitación, por lo que como proveedor accedí a este cambio de buena voluntad, y confiando en la palabra de Patricio Rojas, quien al ver amenazado su trabajo, tomó esta medida desesperada avalado por Juan Carlos Fernandez.

5. Como empresa, contamos con respaldo de las facturas que indican la fecha de compra de los productos, los cuales tratamos en innumerables veces hacer llegar a la bodega de la DIDECO, y no fueron recibidos por orden de Marcelo Silva, Juan Carlos Fernandez y personal de mayordomía, ya que nadie quería hacerse cargo del bodegaje de estos productos, costo que como empresa debimos asumir pagando un lugar vigilado para mantener estas 180 maquinas aproximadamente a resguardo por casi 15 días.

Una vez que autorizaron el bodegaje de las máquinas en la DIDECO, tuvieron los dos camiones que trasladaban los bienes más de dos horas detenidos en calle Bulnes a la espera de que "alguien" quisiera hacerse responsable de la recepción.

No bastando esto, nos hacen descargar parte de la mercadería en la DIDECO y nos piden que vayamos a dejar lo restante a sectores rurales, nuevamente incurriendo en algo que no se solicitó en las bases de la licitación.

6. Juan Carlos Fernandez aceptó que usuarias del sector Las Quilas cambiaran productos que ellas mismas solicitaron en un principio, obligándonos a cambiar maquinarias que por licitación ya se encontraban definidas. Nuevamente, con la mejor voluntad, accedimos a realizar estos cambios, que no se encontraban especificados en las bases de licitación, ya que nos insinaron que de no hacerlo, no nos cursarían los pagos.
7. En la ceremonia de certificación y entrega de máquinas, realizada en la DIDECO, el Sr., Juan Carlos Fernandez, Patricio Rojas y Marcelo Silva, entregaron todo a entera conformidad, sin hasta el día de hoy ni uno de ellos ofrecerme una respuesta satisfactoria debido a la gran cantidad de gastos en que incurrimos como empresa realizando actividades fuera de bases y solo con el afán de dejar bien puesto el nombre de la Municipalidad y el suyo Sr. Alcalde, razón principal por la cual nosotros accedimos a todas las modificaciones solicitadas.



Junto con esto, mencionar que las maquinas se entregaron a destiempo, el desorden en la UDEL y en el programa Microemprendimiento Mujer es generalizado, y todos estos costos del desorden de sus funcionarios, debió ser asumido por mi empresa.

Por último, hago alcance que Paola Muñoz, encargada del programa en ese entonces, reconoce toda esta información, pero prefiere mantenerse al margen ya que la cambiaron de programa.

Tenga en cuenta que la tramitación en mi pago por más de 3 meses me ha causado un perjuicio económico y de imagen como empresa, ya que he debido tramitar a proveedores, tengo a profesionales que no han recibido los pagos de las capacitaciones, arriendo de salas de clases que no he podido pagar y otros problemas que no viene al caso mencionar, pero que al día de hoy me tienen como microempresa regional al borde de vernos envueltos en problemas legales por un desorden generalizado que ni el Sr. Juan Carlos Fernandez, Patricio Rojas, Giano Pardo, entre otros, no han podido solucionar, lo que va en directo perjuicio de mi empresa.

Para su tranquilidad, se cuenta con respaldo.


Atte.

Santiago Sepúlveda Sandoval
Representante legal S&3 Producciones SpA
(+56 9) 6568 9742

**INFORME EN RESPUESTA DE APELACIÓN
PROVEEDOR EMPRESA S&3 PRODUCCIONES**

El presente Informe viene a aclarar y dar respuesta a lo planteado por representante de la Empresa S & 3 Producciones, respecto a las multas que se le están aplicando por la ejecución de 6 Cursos de Capacitación del Programa Mujer Microemprendimiento.

La Apelación que presenta el Proveedor corresponde a los siguientes cursos:

Nº	CAPACITACIÓN	VALOR	Decreto Alcaldicio Multa
1	Elaboración de Masas para Celiacos Básico	\$4.170.000.-	D.A N° 4.414 - 29/12/2016
2	Técnicas de Repostería Básica	\$4.000.000.-	D.A N° 4.414 - 29/12/2016
3	Higiene y Manipulación de Alimentos Básico	\$4.500.000.-	D.A N° 4.414 - 29/12/2016
4	Técnicas de Elaboración Bizcochos y Rellenos para Tortas Básico	\$4.500.000.-	D.A N° 4.414 - 29/12/2016
5	Decoración Fondant Básico	\$4.050.000.-	D.A N° 4.414 - 29/12/2016
6	Conservación de Alimentos Básico	\$4.350.000.-	D.A N° 4.414 - 29/12/2016

Respecto a los puntos considerados en la Apelación del Proveedor se informa lo siguiente:

Punto N°1:

Patricio Rojas delega a las funcionarias Nicol Allendes – Administrativa del Programa y solicita el apoyo de la Sra. Irma Schurch para el desarrollo de las actividades del Programa durante los meses de Abril a Octubre, bajo supervisión directa de Álvaro de La Maza Henríquez, quien quedó como subrogante a mi cargo durante ese periodo, quienes estaban a cargo de las inscripciones de las usuarias, elaboración de base de datos, recepción de cotizaciones de las usuarias y preparación de listado de bienes con sus especificaciones técnicas de cada uno para ser solicitados a través de las capacitaciones.

Punto N° 2 y 3:

Fecha aproximada de inicio a los procesos de licitación de capacitaciones entre el 17 y 30 de agosto de 2016: en primera instancia se publicaron 16 capacitaciones:

Nº	ID PUBLICACIÓN	CAPACITACIÓN	ESTADO
1	1658-808-L116 - 17/08/2016	Repostería Básica	Desierta
2	1658-823-L116 - 22/08/2016	Corte y Confección Básico	Adjudicada
3	1658-809-L116 - 17/08/2016	Costuras Básico : Trazados y patrones de Cortinas	Desierta
4	1658-824-L116 - 22/08/2016	Costuras Básico · Moldes Blusas y Faldas	Adjudicada
5	1658-825-L116 - 22/08/2016	Capacitación en Peluquería Básico	Adjudicada
6	1658-810-L116 - 23/08/2016	Corte y Confección Nivel Avanzado	Adjudicada
7	1658-829-L116 - 24/08/2016	Elaboración de Cupcakes Básico	Desierta
8	1658-830-L116 - 24/08/2016	Estética Personal	Adjudicada
9	1658-852-L116 - 29/08/2016	Elaboración de Biscochos y Rellenos para Tortas Básico	Adjudicada, pero proveedor rechaza orden de compra
10	1658-853-L116 - 29/08/2016	Costuras Básico : Trazados y patrones de Cenefas	Adjudicado
11	1658-855-L116-30/08/2016	Técnicas Elaboración de Masas y pastas Básico	Desierta
12	1658-866-L116 - 31/08/2016	Elaboración de masas para celíacos básicos.	Desierta

13	1658-862-L116 – 31/08/2016	Conservación de Alimentos Básico	Desierta
14	1658-863-L116 – 31/08/2016	Métodos de Elaboración de Mermeladas	Desierta
15	1658- 856 – L116 – 29/08/2016	Decoración Fondart Básico	Adjudicada pero proveedor rechaza orden de compra
16	1658-857 – L116 – 29/08/2016	Higiene y Manipulación de Alimentos	Desierta

De las 16 licitaciones publicadas 6 se desarrollaron y ejecutaron conformes. Las otras licitaciones se declararon desiertas porque no hubo oferentes y otras porque no existía disponibilidad presupuestaria a ofertas presentadas que superaban el monto para adjudicar. Considerando que el margen de utilidad para los proveedores fue bajo, ya que el Programa solo contaba con \$ 50.000.000.- el cual prácticamente solo considero los 200.000 de beneficio a cada usuaria que en su totalidad fueron 250.

Con los 10 cursos pendientes por ejecutar se pretendía hacer una Propuesta Pública por todos, pero dado el tiempo y para cerrar los procesos del Programa con las Beneficiarias y mesa de trabajo con usuarias de Boyeco. Don Patricio Rojas le consulta a Don Marco Antonio Rojo en cuanto a que podría ser más rápido y el programa cumplir con los plazos con las usuarias y determina elaborar nuevos formularios de Chile Compras ya que era más corto el proceso de publicación, además se había aumentado el presupuesto disponible en ítem de capacitación para cada uno, habiéndose realizado una suplementación presupuestaria al programa.

Se realiza una nueva Publicación de Cursos en el Portal Chile Compra de los cuales el Proveedor Empresa 4&3 Producciones se adjudica los siguientes:

Nº	ID PUBLICACIÓN	CAPACITACIÓN	Observaciones
1	1658-1059-L116-18/10/2016	Elaboración de Masas para Celiacos Básico	Proveedor se demora en dar cumplimiento a las horas de capacitación ofertadas.
2	1658-1056-L116-18/10/2016	Técnicas de Repostería Básica	Proveedor se demora en dar cumplimiento a las horas de capacitación ofertadas.
3	1658-1046-L116-18/10/2016	Higiene y Manipulación de Alimentos Básico	Proveedor se demora en dar cumplimiento a las horas de capacitación ofertadas.
4	1658-1047-L116-18/10/2016	Técnicas de Elaboración Bizcochos y Rellenos para Tortas Básico	Proveedor se demora en dar cumplimiento a las horas de capacitación ofertadas.
5	1658-1058-L116-18/10/2016	Decoración Fondart Básico	Proveedor se demora en dar cumplimiento a las horas de capacitación ofertadas.
6	1658-1054-L116-18/10/2016	Conservación de Alimentos Básico	Proveedor se demora en dar cumplimiento a las horas de capacitación ofertadas.
7	1658-1057-L116-18/10/2016	Métodos de Elaboración de Mermeladas	Ejecuta conforme.

Punto N° 4:

Proveedor ejecuta los 7 cursos adjudicados previa coordinación con el Programa, solo 1 curso fue cerrado conforme pero los 6 restantes con observaciones: en cada uno se realizan solo las 10 horas solicitadas en las especificaciones técnicas y las horas ofrecidas como adicional por parte del proveedor se consideraron para proceso de compras, asesorías a las usuarias y preparación entrega de bienes, acorde a lo conversado y aprobado por el Encargado UDEL Sr. Patricio Rojas con el Proveedor, quien luego me solicita un informe donde se especifica el cumplimiento de las horas de capacitación que avala lo anterior mencionado. Posteriormente al realizar el informe consultó con la Sra. Claudia Haro respecto a la metodología realizada de las horas adicionales, quien da a conocer que deben ser realizadas efectivamente en horas de clases acorde a los contenidos de la capacitación solicitada y esa forma de proceder no era permitida. Informo al

encargado y al proveedor y coordinó la realización de las horas pendientes, las cuales fueron realizadas entre los días 27 de diciembre del 2016 y del 09 al 11 de enero del presente año. Cabe señalar que proveedor siempre tuvo la disposición de dar cumplimiento a las horas, pero se avaló solo en la petición de palabra que le hizo el encargado UDEL.

- **Visitas a usuarias:** no tengo antecedentes que proveedor allá efectuado visitas a usuarias.
- **Reparto maquinarias y traslado de usuarias:** no tengo antecedentes que proveedor allá dispuesto de un vehículo particular para el traslado de estas, si bien todos los bienes fueron entregados por medio de camionetas municipales y en arriendos.

Punto N° 5 y 6:

- **Recepción de bienes en Dideco:** efectivamente proveedor estaba interesado en hacer llegar luego los bienes a la Dideco, pero como no existía espacio disponible dado el volumen que se requería para la custodia de estos, en común acuerdo fijo una fecha estimada de entrega de bienes. Previa coordinación con Don Marcelo Silva, Director y Sr. Patricio Rojas, me disponen de un espacio en Gimnasio que Administra el Liceo Comercial Tiburcio Saavedra, espacio que colinda con el Edificio DIDECO. No tengo antecedentes que el proveedor allá tenido en su totalidad las 180 maquinarias que menciona y que allá tenido que incurrir en gastos para arrendar un espacio donde guardar los bienes, en ningún momento me solicito mi presencia para realizar un chequeo de los bienes adquiridos por su parte, porque si hubiese sido así inmediatamente proceso con la revisión de estos en dicho lugar dispuesto. Si bien proveedor cumplió con la entrega de la mayoría de los bienes, hasta el último día de la realización Ceremonia de Certificación se estuvieron recibiendo algunos bienes pendientes que eran transportados por la Empresa donde Proveedor adquirió los productos los cuales eran retirados de empresas de transporte de encomiendas, ya que se debía esperar que llegarán a Temuco.
- **Reparto de bienes a sectores rurales:** no fueron varios sectores rurales, solo para las usuarias de Boyeco y por el Volumen de los Bienes que eran Cocinas a Leña y congeladoras se coordinó con el Proveedor que la entrega de estas debía ser en Dideco a las 09.00 hrs y que serían cargadas inmediatamente a un camión municipal que estaba esperando a esa hora, el cual no llego y le solicito que debido a su demora fueran llevados directo al Consultorio de Boyeco, el cual él accedió, se fijó un hora de llegar y proveedor no cumplió tardando horas en entregar los productos solicitados, lo que nos produjo problemas como Programa ante las usuarias.
- **Entrega de bienes sector las Quilas:** Respecto a los cambios mencionados en las Quilas, fue motivo a que hubo una descoordinación de las funcionarias de apoyo durante mi posnatal, respecto a lo solicitado por las usuarias y lo que fue determinado en la Licitación. (Se envía con anticipación un mail con un considerando, pidiendo enfáticamente gran cautela y orden para llevar a cabo un adecuado proceso sin inconvenientes en pro de las usuarias). Antes los hechos sucedidos el Director se preocupa de coordinar para que las usuarias reciban las maquinarias solicitadas, se hace una revisión días antes de la Ceremonia de Certificación para que las usuarias revisen sus bienes y en la eventualidad que algo no estuviese conforme buscar las soluciones oportunas y reciban conformes sus productos. Existe respaldo de Actas de Entrega de los Bienes y fotografía de cada una de las usuarias beneficiadas. Proveedor de buena voluntad accede a cambiar los bienes.

El día 21 de diciembre es la última Ceremonia de Certificación donde se entregan la totalidad de los bienes a las usuarias, posteriormente se procede a juntar toda la documentación administrativa para proceder a la cancelación de los cursos, pero solo existían Listas de Asistencia por 1 solo día de capacitación que no caiza con la totalidad de las horas solicitadas debido a lo mencionado en el punto N° 4.

Proveedor emite facturas con fecha 10 de noviembre y solicita si pueden ser canceladas con comprobantes de compra de bienes adquiridos por su empresa que se encontraban en reparto a su casa matriz, pero que avalaba al municipio que él ya las estaba adquiriendo, del cual se le comunica que no se puede hacer el pago del servicio porque aún no era finalizado en su totalidad. Recién a contar del día 23 de diciembre se pudo hacer recepción de las facturas para preparación de expedientes y estos sean enviados a Abastecimiento antes del cierre de año presupuestario, de los cuales se fueron todos con un Certificado de Retención de Pago Proveedor, hasta finalizar el

servicio. (Horas Faltantes) y el día 20 de enero se finaliza con la entrega de la documentación faltante para cerrar el expediente y a la espera de la resolución de la aplicación de Multa.

A la fecha proveedor tiene pendiente el cambio de 2 productos que se encuentran con falla, no por uso, si no que venían con falla al momento de revisarlos, correspondiente a 2 cursos (CONGELADORA Y BATIDORA INDUSTRIAL), los cuales no los ha cambiado por que necesita que el municipio le cancele cursos para cubrir las deudas de su empresa.

En conclusión proveedor término dando cumplimiento a la totalidad de las horas solicitadas y ofrecidas adicionalmente a cada licitación, pero como Programa nos provocó un atraso en la finalización de nuestras actividades y compromisos con las beneficiarias. También hubo irresponsabilidad y falta de coordinación por parte de nuestro programa, pero en todo momento estuve en contacto con el representante de la empresa para poder llegar a soluciones concretas antes los inconvenientes presentados, finalizar bien los procesos, más que buscar responsables

Es cuanto puedo informar.

Paola Muñoz Merino

Programa Mujer Microemprendimiento.



INFORME CONFORMIDAD DE SERVICIO

PAOLA MUÑOZ MERRINO, Programa Microemprendimiento Mujer, certifico que el Proveedor Sy3 Producciones, cumplió perocon observaciones, el servicio de **CAPACITACIÓN EN ELABORACIÓN DE MASAS PARA CELIACOS BASICO**, de 16,5 horas cronológicas, para 16 usuarias de la Unidad, por un monto de \$4.170.000. Las observaciones mencionadas se señalan en el siguiente informe.

CONTENIDOS MODULOS DE APRENDIZAJE

Fueron de desarrollados los módulos teóricos requeridos que incluían:

1. Introducción a la repostería Light para celíacos y su importancia.
2. Identificar los diferentes tipos de harinas y su aplicación más conveniente.
3. Tabla calórica y alimentos o insumos a usar para elaboración de masas para celíacos.
4. Elaboración de una receta de Pan con ingredientes especiales para celíacos.

Para dar cumplimiento a los contenidos de los cursos, la monitora presentó su material en formato power point, las clases teóricas se desarrollaron en un Salón y las clases prácticas en otro espacio físico dentro del local con la implementación requerida para desarrollar la clase.

REQUERIMIENTO ESPECÍFICO:

Se entrega por parte del proveedor las maquinarias para cada alumna. Los bienes se detallan a continuación.

N°	BENEFICIARIA	RUT	PRODUCTO A ENTREGAR
1	Elisa Araya Moya		Horno eléctrico de 42 lts + laminadora manual de 40 cms + olla presión 9 lts
2	Octavia Flores Morales		Cocina a gas 6 platos marca diva 820
3	Yessenia Sanhueza Ancamil		Horno eléctrico + hervidor eléctrico de 20 lts
4	Etelvina Catrimil Lielmil		Congeladora de 200 litros
5	Elena Muñoz Ulloa		Olla a presión de acero inox 8 lts + juegos de ollas + set de minipimer
6	Flor Arriagada Morales		Freidora a gas 1 canastillos + picadora de papas grande de acero inox
7	Johanna Cifuentes Maldonado		Congeladora de 200 litros
8	Katy Ocampo Ocampo		Congeladora de 200 litros
9	Maricel Leal Vidal		Congeladora de 200 litros
10	Nayadeth Figueroa Mella		Visicooler 100 lts 3 bandejas + balanza digital 30 kg
11	Doralisa Gangas Riquelme		Refrigerador vertical modelo combinado nordic
12	Marisol Maldonado Muñoz		Freidora a gas dos canastillos
13	Herminia Guerrero Mora		Congeladora de 200 litros
14	María Romero Cabezas		Olla industrial 50 lts acero inox + freidora 1 canastillo

15	Mónica Inostroza Barriga		Congeladora de 200 litros + horno eléctrico
16	Berta Zapata Medina		Congeladora 100 lts

El Curso se realizó el día 07 de noviembre de 09:00 a 19:00 horas (10 horas), al cual asistieron 10 usuarias de las 16 usuarias consideradas, las usuarias que no pudieron asistir son la Sra. Elisa Araya Mora (por problemas de salud), la sra. María Romero Cabezas (porque tenía un examen médico que realizarse ese día), Johana Cifuentes Maldonado y Jesenia Sanhueza Ancamil (estabas inubicables) y las sras. Herminia Guerrero Mora y Doralisa Gangas Riquelme, que no pudieron asistir por motivos familiares, pero que asisten a la clase posterior de capacitación, a quienes se le entrega la maquinaria pero no se le certifica y que acorde a las especificaciones técnicas el proveedor debe dar cumplimiento a la compra de bienes solicitados de todas las usuarias inclusive si no pueden asistir a las capacitaciones, quedando a posterior evaluación de cada caso por el Programa.

Cabe señalar que las señoras Elisa Araya María Romero Cabezas, Johanna Cifuentes y Jesenia Sanhueza, Herminia Guerrero y Doralisa Gangas, son usuarias activas del Programa, participando de otras actividades o reuniones informativas de la unidad durante el año, faltando sólo a la capacitación que es la última actividad contemplada en la gestión del periodo 2016.

El día 11 de enero se realiza una segunda jornada de capacitación de 09:00 a 15:30 horas (6 1/2 horas) donde asisten 2 usuarias: Cabe destacar que las usuarias fueron llamadas para invitarles a participar de ésta segunda jornada con algunos días de anticipación y reconfirmadas el día anterior, las usuarias que no podían asistir era por motivos de salud (de ellas o de sus hijos), por trámites personales que debían realizar, por encontrarse fuera de la comuna o porque no pudimos contactarnos con ellas a sus números telefónicos.

En resumen, el curso se desarrolló con un total de 16 y media horas cronológicas, cabe señalar que el proveedor cumplió con el servicio solicitado pero con las siguientes observaciones, la capacitación se realiza en forma parcializada cumpliendo 10 horas de capacitación, debiendo reprogramar las horas faltantes ofertadas por el proveedor (6 1/2 horas), por tanto como programa se elaboró un Decreto Alcaldicio para aplicación de multa por incumplimiento de las horas adicionales ofrecidas, lo cual conllevó a una demora en la ejecución y cierre de las actividades con las usuarias.

Se adjunta, actas de entrega y fotografías, listas de asistencia, informe técnico proveedor, informe técnico de la Unidad, fotografías de la capacitación, manual de contenidos y evaluación del proveedor.



Cuestionario de Calificación de Proveedores

1 - ¿Cómo califica la oportunidad en la entrega de los productos y/o servicios? ¿Se cumplieron los plazos por parte del proveedor?

Menor 1 2 3 4 5 Mayor

2 - ¿Cómo califica la calidad de los productos y/o servicios entregados por parte de la empresa proveedora?

Menor 1 2 3 4 5 Mayor

3 - ¿Cómo califica el desempeño del personal de la empresa proveedora?

Menor 1 2 3 4 5 Mayor

4 - ¿Cómo evalúa en general el desempeño de la empresa proveedora?

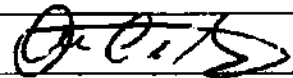
Menor 1 2 3 4 5 Mayor

5 - En su opinión, ¿Que tan recomendable es este proveedor?

Menor 1 2 3 4 5 Mayor

NOMBRE DE LA LICITACIÓN	TECNICAS DE ELABORACION DE MASAS PARA CELIACOS	ID	1658-1059-L116
N° DE ORDEN DE COMPRA ELECTRÓNICA (ID)	1658-3384-SE16	N° DE ORDEN DE COMPRA CONTABLE	7730
UNIDAD SOLICITANTE	PROGRAMA MICROEMPREDIMIENTO MUJER		
NOMBRE DE LA ADQUISICIÓN	CAPACITACIÓN TECNICAS ELABORACION DE MASAS PARA CELIACOS		
NOMBRE DEL PROVEEDOR	SY3 PRODUCCIONES SPA	RUT	76422619-4
NOMBRE RESPONSABLE DE LA COMPRA	PAOLA MUÑOZ MERINO		
FIRMA			
OBSERVACIONES (JUSTIFICACIÓN DE LA NOTA)	PROVEEDOR NO CUMPLIO CON LA PRESTACION DE SERVICIOS SOLICITADA EN CUANTO A LAS HORAS DE CAPACITACION ADICIONALES OFRECIDAS (EN HORAS DE CLASE), POR LO CUAL SE REALIZÓ UN DECRETO DE MULTA. LAS HORAS FALTANTES FUERON DESARROLLADAS POSTERIORMENTE PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO OFERTADO.		

**REGISTRO ASISTENCIA CURSO "ELABORACIÓN DE MASAS PARA CELIACOS"
PROGRAMA MICROEMPREDIMIENTO MUJER
07 DE NOVIEMBRE DE 2016**

Nº	NOMBRE ALUMNA	RUT	FIRMA
1	ELISA ARAYA MORA		
2	OCTAVIA FLORES MORALES		
3	YESENIA SANHUEZA ANCAMIL		
4	EYELINIA CATRIMIL LIELMIL		E Catrimil L.
5	ELENA MUÑOZ ULLOA		Elena Muñoz
6	FLOR ARRIAGADA MORALES		Flor Arriagada
7	JOHANA CIFUENTES MALDONADO		
8	KATY OCAMPO OCAMPO		Katy Ocampo
9	MARICEL LEAL VIDAL		Maricel Leal
10	NAYADETH FIGUEROA MELLA		Nayadeth Figueroa
11	DORALISA GANGAS RIQUELME		
12	MARISOL MALDONADO MUÑOZ		Marisol Maldonado
13	HERMINIA GUERRERO MORA		
14	MARIA ROMERO CABEZAS		
15	MONICA INOSTROZA BARRIGA		
16	BERTA ZAPATA MEDINA		Berta Zapata

LISTA ASISTENCIA CURSO ELABORACION DE MASAS PARA CELIACOS

11 DE ENERO DE 2016

CENTRO ITALIANO

09:00 A 15:30 HORAS

NOMBRE	RUT	FONO	FIRMA
DANIELA DONOSSI R.			<i>DonoSSI</i>
HENRIQUE			<i>Henrique</i>

**ID 1658-
1059-
L116**

**INFORME TECNICO
ELABORACION DE MASAS PARA
CELIACOS**

[Escribir el nombre del autor].

SY3 PRODUCCIONES

ID.1658-1059-L116

**INFORME CURSO ELABORACION DE MASAS PARA CELIACOS BASICO
ID 1658-1059-L116**

**INFORME TÉCNICO DE LA EJECUCION
CURSO ELABORACION DE MASAS PARA CELIACOS BASICO**

Curso práctico de 10 horas para 16 usuarias Programa Microemprendimiento Mujer.

Fecha Ejecución: 07 de noviembre de 2016

METODOLOGIA DE TRABAJO:

Entregar conocimientos teóricos sobre preparación de alimentos saludables, lo cual está de moda actualmente, ya que se busca prevenir enfermedades como: obesidad infantil, diabetes, etc y que nuestras mujeres emprendedoras beneficiarias con el curso, puedan entregar a la comunidad productos de repostería confeccionados con estándares light por un lado y por otro poder certificar su rubro productivo con las nuevas técnicas de repostería más sana y nutricional.

METODOLOGIA DE TRABAJO:

Curso de 10 horas para 16 mujeres de la Unidad Microemprendimiento Mujer, con clases teórico-prácticas.

Al curso asistieron 10 usuarias, el cual se desarrolló en un módulo de 10 horas, donde se incluía dos coffee break, las clases se desarrollaron de manera individual, con asistencia personalizada de la monitora de capacitación y se entregaron todos los

INFORME CURSO ELABORACION DE MASAS PARA CELIACOS BASICO
ID 1658-1059-L116

módulos de los contenidos a tratar por la profesora, mas algunos tips que fueron entregados por la relatora que incluían algunas recetas del área de repostería.

Los Módulos de Capacitación fueron los siguientes:

1. Introducción a la repostería Light para celíacos y su importancia.
2. Identificar los diferentes tipos de harinas y su aplicación más conveniente.
3. Tabla calórica y alimentos o insumos a usar para elaboración de masas para celíacos.
4. Elaboración de una receta de Pan con ingredientes especiales para celíacos.

El curso consideró una enseñanza teórico – práctica, donde se realizaron los módulos de capacitación con entrega de un cuaderno, lápiz y manual de contenidos a las usuarias para un mejor y adecuado desarrollo del temario. La clase comenzó con una presentación de la Monitora y de las alumnas y luego la presentación de los módulos.

- Se ofreció dependencias adecuadas para el desarrollo del Curso en la Comuna de Temuco, siendo desarrollada la clase en el Local “Centro Italiano” ubicada en salida norte Temuco, con un espacio de trabajo para las usuarias que contaba con dos salones, un salón para las clases teóricas, con power point y otro para las clases prácticas con la implementación y maquinarias de cocina que se necesitaban en la elaboración de un pan especial para celíacos.
- La Monitora trabajó con una presentación Power Point con los contenidos y detalle de los módulos del Curso.

INFORME CURSO ELABORACION DE MASAS PARA CELIACOS BASICO
ID 1658-1059-L116

- La Monitora trabajó con insumos requeridos para la elaboración de un pan con una receta especial para celíacos.
- El Local contaba con Hornos industriales, mesones de acero inoxidable, lavamanos y lavaplatos.
- Asistieron al curso 10 mujeres:

Nº	NOMBRE	REY
1	OCTAVIA FLORES MORALES	
2	ETELVINA CATRIMIL LIELMIL	
3	ELENA MUÑOZ ULLOA	
4	FLOR ARRIAGADA MORALES	
5	KATY OCAMPO OCAMPO	
6	MARICEL LEAL VIDAL	
7	NAYADETH FIGUEROA MELLA	
8	MARISOL MALDONADO MUÑOZ	
9	MÓNICA INOSTROZA BARRIGA	
10	BERTA ZAPATA MEDINA	

Usuarías que no asistieron al curso:

ELISA ARAYA MOYA
YESSSENIA SANHUEZA ANCAMIL
JOHANNA CIFUENTES MALDONADO
DORASLISA GANGAS RIQUELME
HERMINIA GUERRERO MORA

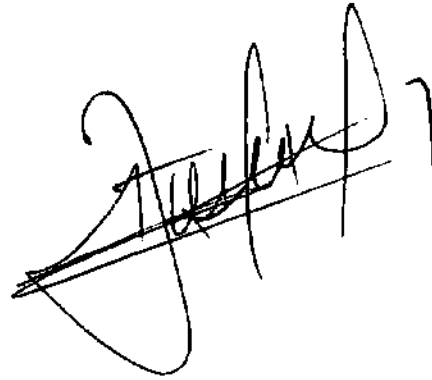
**INFORME CURSO ELABORACION DE MASAS PARA CELIACOS BASICO
ID 1658-1059-L116**

MARÍA ROMERO CABEZAS	
----------------------	--

- Entrega de Maquinarias a la Municipalidad de Temuco para cada alumna participante del curso que se detalla a continuación:

NOMBRE	RUT	SOLICITA
ELISA ARAYA MOYA		HORNO ELÉCTRICO DE 42 LTS + LAMINADORA MANUAL + OLLA PRESIÓN 8 LTS
OCTAVIA FLORES MORALES		COCINA A GAS 6 PLATOS MARCA DIVA 820
YESSENIA SANHUEZA ANCAMIL		HORNO ELÉCTRICO + HERVIDOR ELÉCTRICO DE 20 LTS
ETELVINA CATRIMIL LIELMIL		CONGELADORA DE 200 LITROS
ELENA MUÑOZ ULLOA		OLLA A PRESIÓN DE ACERO INOX 8 LTS + JUEGOS DE OLLAS + SET DE MINI PEMER
FLOR ARRIAGADA MORALES		FREIDORA A GAS 1 CANASTILLOS + PICADORA DE PAPAS GRANDE DE ACERO INOX
JOHANNA CIFUENTES MALDONADO		CONGELADORA DE 200 LITROS
KATY OCAMPO OCAMPO		CONGELADORA DE 200 LITROS
MARICEL LEAL VIDAL		CONGELADORA DE 200 LITROS
NAYADETH FIGUEROA MELLA		VISICOOLER 100 LTS 3 BANDEJAS + BALANZA DIGITAL 30 KG
DORASLISA GANGAS RIQUELME		REFRIGERADOR VERTICAL MODELO COMBI
MARISOL MALDONADO MUÑOZ		FREIDORA A GAS DOS CANASTILLOS
HERMINIA GUERRERO MORA		CONGELADORA DE 200 LITROS
MARIA ROMERO CABEZAS		OLLA INDUSTRIAL 50 LTS ACERO INOX + FREIDORA 1 CANASTILLO
MÓNICA INOSTROZA BARRIGA		CONGELADORA DE 200 LITROS + HORNO ELÉCTRICO
BERTA ZAPATA MEDINA		CONGELADORA 100 LTS

INFORME CURSO ELABORACION DE MASAS PARA CELIACOS BASICO
ID 1658-1059-L116

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke, positioned below the title.

MANUAL DE CONTENIDOS

ELABORACION DE MASAS PARA CELIACOS

celiacos

La enfermedad celíaca (EC) es un intolerancia permanente al gluten del trigo, cebada, centeno y probablemente avena que se presenta en individuos genéticamente predispuestos, caracterizada por una reacción inflamatoria, de base inmune, en la mucosa del intestino delgado que dificulta la absorción de macro y micronutrientes.

Síntomas

- La enfermedad celíaca puede presentarse de manera variable, algunas personas desarrollan síntomas en la niñez, otras en la edad adulta y puede presentarse de manera más abrupta que en otras. Hay que tener en cuenta que entre más tarde se diagnostique la enfermedad más deteriorado va a estar el estado nutricional.

- las personas que sufren este mal, se usa en muchos alimentos procesados como chocolates y cecinas por ejemplo, además de estar presente en el trigo, la cebada, el centeno y la avena. Ello implica un riesgo permanente de una ingesta involuntaria,

características

Se manifiesta por una lesión del intestino delgado que determina malabsorción (de proteínas, grasas y vitaminas), diarrea, enflaquecimiento y retardo del crecimiento. Las lesiones y la alteración funcional desaparecen con una dieta permanente sin gluten.

sintomas

Diarrea crónica. • Pérdida de peso. • Dolor abdominal recurrente e hinchazón. • Gases. • Heces malolientes y pálidas. • Anemia inexplicable. • Calambres musculares y, o dolor en los huesos. • Dolor en las articulaciones. • Sensación de hormigueo y adormecimiento en las piernas. • Retraso en el crecimiento. • Fatiga. • Erupción dolorosa en la piel. • Pérdida de los períodos menstruales (relacionada con la pérdida de peso excesiva). • Cambio de color en los dientes o pérdida del esmalte.

El único tratamiento de la enfermedad celíaca es eliminar en forma permanente de la dieta todos los alimentos que contienen gluten

El único tratamiento de la enfermedad celíaca es eliminar en forma permanente de la dieta todos los alimentos que contienen gluten.

Alimentos que contienen Gluten	Alimentos que podrían contener Gluten	Alimentos que no contienen Gluten
<ul style="list-style-type: none"> Pan y productos de panadería Pastas (tortellini, fideos, macarrones) Cerveza y bebidas emborrachas con malta 	<ul style="list-style-type: none"> Cecinas, patés y embutidos Quesos fundidos Sucedáneos del café 	<ul style="list-style-type: none"> Leche y sus derivados, carne de pollo, pescado Café en grano o molido, huevos, verduras, frutas, legumbres Arroz, tapioca, azúcar, miel, aceites

Las proteínas de los diferentes cereales son:

Cereales	Tipo de Proteína	Contenido %
Trigo	Glutina	69%
Cebada	Secalína	30-50%
Avena	Avenina	16%
Centeno	Hordeína	46-52%

Listado de alimentos aptos para celíacos

• **Categorías:**

- Bebidas
- Carnes
- Cereales
- Fruta
- Grasas
- Lacteos
- pescados

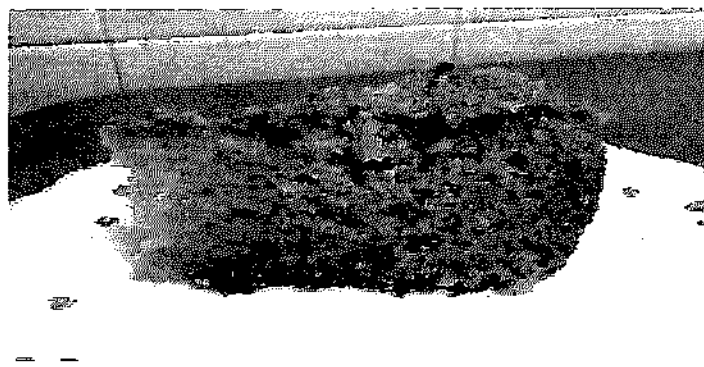
- **Leche y lácteos:** Leche y derivados: yogur natural, natural azucarado y natural con endulzante, todo tipo de quesos (de marca y con registro de Sanidad) incluidos los quesos fundidos para untar (sólo de queso, sin añadidura de hierbas y sabores).

Carnes, pescados, huevos y derivados: Carne. jamón cocido de calidad "extra o primera" (comprobar etiquetado). Pescados y mariscos frescos, Pescados y mariscos congelados al natural o rebozados en harinas sin gluten. Conservas de pescado: en aceite de oliva, en aceite vegetal (soja o girasol), al natural, ahumadas, salmueras (agua y sal).

- **Cereales y derivados:** Arroz, maíz, mijo y sorgo. Harinas de arroz, maíz, papa, algarroba y almidón de trigo especial para celíacos que llevan incorporado el símbolo internacional sin gluten (espiga barrada dentro de un círculo). Pasta italiana: Productos de bollería y panadería especiales para celíacos elaborados con harinas y cereales permitidos. Salvado de cereales, tapioca pura, cereales de desayuno "sin gluten".
- **Papas y legumbres:** Papas frescas, legumbres frescas o secas, al natural.
- **Verduras y hortalizas:** Frescas todas, al menos una ensalada al día. Congeladas sin pre cocinar siempre y cuando especifiquen los ingredientes. Conservas vegetales al natural, cocidas, deshidratadas y en salmuera o aquellas que incluyan aditivos autorizados. Salsa de tomate natural.

- **Fruta:** Todas, frescas o asadas.
- **Bebidas:** Agua, infusiones, achicoria pura, zumos naturales.
- **Grasas:** Aceites de oliva y semillas (girasol, maíz, soja...). Mantequilla y margarina 100% vegetal, mejor en crudo.

Biscocho de zanahoria sin gluten



1. Ingredientes**1.3 zanahorias grandes****200 ml. Aceite de girasol****4 huevos****250 gr. Azúcar****300 gr. Harina panificable sin gluten****10 gr. Levadura singluten**

- Lo primero que haremos será pelar y trozar las zanahorias, y las echaremos en un baso batidor. Iremos añadiendo el aceite, los huevos y el azúcar. Mezclaremos todo hasta que quede una masa líquida y la añadiremos en un recipiente.
- A continuación, añadiremos la levadura y la harina a la anterior masa. Removeremos muy bien para que no queden grumos.
- Finalmente, hornearemos el bizcocho a 180°C, 45 minutos.
Y...¡a comer!

PAN DE ARROZ

- **Ingredientes**

- 8 raciones

200 harina de arroz

100 grs maicena

2 cucharas yogurt o aceite

2 cucharas leche

300 cc agua

25 grs levadura

sal a gusto

- **Pasos**

- 50 minutos

1. En un bol poner la harina y la maicena. En un vaso poner el agua tibia con la levadura.

2. Agregarle a la harina la sal, el yogurt y la leche. Revolver amasar y incorporarle la levadura

3. Terminar de amasar y dejar levar. Luego lleva al horno 30 minutos y a comer.

- La quínoa es una semilla rica en proteínas, lisina, vitaminas calcio y fósforo que no contiene gluten y posee un valor nutricional único en el reino vegetal
- Por este motivo hoy Rincón Recetas te acerca unos deliciosos pancitos especialmente para los celíacos
- Este riquísimo pancito llamado también chapatí es originario de la India y resulta ideal para untar con algún aderezo vegetal y acompañar en el almuerzo o la cena.

PANCITOS DE QUINOA

- **Ingredientes:**
- 500 grs de harina de quínoa
- 2 tazas de agua caliente
- 2 cucharadas de aceite común
- Sal, a gusto

• Preparación

- En primer lugar en un bol mezcla la harina de quínoa junto con el agua caliente, el aceite, sal a gusto y prepara una masa que puedas trabajar con las manos. Si hiciera falta agrega un poco más de agua. Luego deja que la masa repose por dos horas aproximadamente y cubierta con un lienzo o repasador.
- Una vez que la masa reposó, corta pequeños trocitos y forma bolitas y luego estíralas hasta que queden bien finitas como tortillitas
- Acomódalas en una placa para horno previamente untada con aceite y cocínalas a temperatura caliente hasta que los bordes comiencen a enrollarse, las das vuelta y cocina por unos minutos más
- Por último, cuando retiras los pancitos del horno dispónmelos en una fuente cubiertos con un lienzo para saborearlos bien calentitos.