

TEMUCO,

1 6 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° 4.418, 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 \$435.000.- por incumplimiento de las condiciones ofertadas en la propuesta.-

2.- Los antecedentes de la Propuesta Pública ID 1658-1054-L116, "*Conservación de Alimentos para 17 usuarias del Programa Microemprendimiento Mujer*".-

3.- El Decreto Alcaldicio N° 4.418, 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° 4.418, 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 \$435.000.- 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° 4.418, 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.**

*[Handwritten signature of Miguel Becker Alvear]*

**MIGUEL BECKER ALVEAR**  
**ALCALDE**



**MAURICIO REYES JIMENEZ**  
**SECRETARIO MUNICIPAL (S)**

MRA/jzm  
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

Nº 000753

FECHA ENTRADA 26 ENE. 2017

HRA. INGRESO \_\_\_\_\_

DEPTO. Judicial

RESPONDER ANTES DE 1215 980



Temuco, 26 de enero de 2017

Sr. Miguel Becker Alvear  
Alcalde  
Municipalidad de Temuco  
Presente

Junto con saludar, me remito a Ud. debido a que con fecha 24 de enero de 2017, recibí vía correo certificado el **ORD. N°018** firmado por el Secretario Municipal Sr. Juan Araneda Navarro, quien me notifica del **Decreto Alcaldicio N°4418 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 1658-1054-L116 bajo la **orden de compra 1658-3376-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 insinuaron 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

**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 Celíacos 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 quedo 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 arrendos.

#### 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 serian 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 calza 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



**PABLA MUÑOZ MERINO**, Programa Microemprendimiento Mujer, certifico que el Proveedor Sy3 Producciones, cumplió pero con observaciones, el servicio de **CAPACITACIÓN EN CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**, de 16 horas cronológicas, para 17 usuarias de la Unidad, por un monto de \$4.350.000. Las observaciones mencionadas se señalan en el siguiente informe.

### CONTENIDOS MODULOS DE APRENDIZAJE

Fueron desarrollados los módulos teóricos requeridos que incluían:

- Las bases principales que justifica la conservación de alimentos y comprender los principales objetivos que persigue la misma.
  - Los principales métodos de conservación utilizados por la industria alimentaria.
  - Las alteraciones químicas, físicas y microbiológicas que pueden sufrir los alimentos.
- Conocer el marco normativo y principales conceptos del etiquetado de alimentos envasados

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	Nelly Hermosilla Ortega		Congeladora 200 litros
2	Violeta Mancilla Ayancan		Freidora a gas 1 deposito enlozada + laminadora de masa 40 cm
3	Luz Maria Seguel Cona		Cocina a leña de 70*56 de 4 platos con cañones
4	Juana Antilaf Gutiérrez		Congeladora 200 litros
5	Sonia Cayupul Quilaquir		Cocina a leña de 70*56 de 4 platos con cañones
6	Rosa Cayupul Llanquin		Cocina a leña de 70*56 de 4 platos con cañones
7	Jimena Huenteman Huenchun		Anafre 2 platos bajo gas + fondo de acero marca cóndor
8	Emilia Huenteman Coñoeapan		Congeladora 200 litros

9	Delia Catriñanco Nahuel	Conservadora industrial 200 litros tapa dura
10	Patricia Painemil Álvarez	Freidora 1 deposito
11	Juana Saizar Álvarez	Cortadora de fiambre de acero inox 20 cm de disco marca maigas
12	Aida Agurto Rubilar	Congeladora 200 litros
13	Yasna Sepúlveda Sepúlveda	Congeladora 200 litros
14	Yasna Moncada Pino	Freidora eléctrica 1 deposito marca maigas + olla a presión 8 litros acero inox + batería de 8 piezas
15	Luz Yáñez Cayul	Cocina 6 platos marca diva 820 mademsa.
16	Nora Gatica Castillo	Licadora industrial 2 lts + fondo de aluminio 70 lts + fondo de acero inox 30 cm
17	Rosa Soto Jara	Cocina 6 platos marca diva 820 mademsa.

El Curso se realizó el día 28 de octubre de 09:00 a 19:00 horas (10 horas), al cual asistieron 12 usuarias de las 17 usuarias consideradas, las usuarias que no pudieron asistir son la Sra. Luz María Seguel Cona (por problemas de salud), Sonia Cayupul Quilaquir (por tener un embarazo de alto riesgo, debía estar en reposo), Rosa Cayupul Llanquin (por problemas de salud), Yasna Moncada Pino (porque su marido tuvo un accidente el día de la capacitación y tuvo que ir al hospital con él) Y Patricia Painemil Álvarez (estaba inubicable), 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 la Sra. Luz María Seguel Cona, Sonia Cayupul Quilaquir, Rosa Cayupul Llanquin, Yasna Moncada Pino y Patricia Painemil, 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 10 de enero se realiza una segunda jornada de capacitación de 09:00 a 15:00 horas (5 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 tramites 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 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 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

<b>NOMBRE DE LA LICITACIÓN</b>	<b>CONSERVACION DE ALIMENTOS BASICO</b>	<b>ID</b>	1658-1054-L116
<b>N° DE ORDEN DE COMPRA ELECTRÓNICA (ID)</b>	1658-3376-SE16	<b>N° DE ORDEN DE COMPRA CONTABLE</b>	7721
<b>UNIDAD SOLICITANTE</b>	PROGRAMA MICROEMPREDIMIENTO MUJER		
<b>NOMBRE DE LA ADQUISICIÓN</b>	CAPACITACIÓN CONSERVACION DE ALIMENTOS		
<b>NOMBRE DEL PROVEEDOR</b>	SY3 PRODUCCIONES SPA	<b>RUT</b>	76422619-4
<b>NOMBRE RESPONSABLE DE LA COMPRA</b>	PAOLA MUÑOZ MERINO		
<b>FIRMA</b>			
<b>OBSERVACIONES (JUSTIFICACIÓN DE LA NOTA)</b>	PROVEEDOR NO CUMPLIÓ 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.		









ID 1658-  
1054-  
L116

INFORME TECNICO  
CONSERVACION DE ALIMENTOS

SV3 PRODUCCIONES

ID 1658-1054-L116

## INFORME TÉCNICO DE LA EJECUCION CURSO CONSERVACION DE ALIMENTOS

**Curso práctico de 16 horas para 17 usuarias del Programa Microemprendimiento Mujer.**

### OBJETIVO GENERAL

Entregar los conocimientos teóricos sobre los principales métodos de conservación de alimentos permitidos por la legislación vigente, así como los requisitos legales para el etiquetado de los productos alimenticios.

### METODOLOGIA DE TRABAJO:

Curso de 16 horas para 17 mujeres de la Unidad Microemprendimiento Mujer, con clases teóricas, realizadas en dos periodos de capacitación siendo el siguiente:

JORNADA	FECHA	HORARIO	ASISTENTES
1	28 de octubre	09:00 a 19:00 horas (10 horas)	12
2	10 de enero	09:00 a 15:00 horas (6 horas)	2

Se realizó una totalidad de 16 horas cronológicas, la primera sesión en el Restaurant el Gaucho y la Nona y el segundo en el Centro Italiano, ubicado en la salida norte de Temuco.

INFORME CONSERVACION DE ALIMENTOS  
ID 1658- 1054- L116

---

Para el desarrollo de las clases la profesora trabajó con clases teóricas y posteriormente clases prácticas, las clases se desarrollaron de manera individual y grupal, con asistencia personalizada de la monitora de capacitación y se entregaron todos los módulos de los contenidos a tratar por la profesora. También se incluyeron dos servicios de coffee break, el cual consistía en café, jugo, tapaditos, porción de tartaleta y porción de torta.

Los Módulos de Capacitación fueron los siguientes:

- Las bases principales que justifica la conservación de alimentos y comprender los principales objetivos que persigue la misma.
- Los principales métodos de conservación utilizados por la industria alimentaria.
- Las alteraciones químicas, físicas y microbiológicas que pueden sufrir los alimentos.
- Conocer el marco normativo y principales conceptos del etiquetado de alimentos envasados.

#### **CONTENIDOS DEL CURSO**

El curso consideró una enseñanza teórico, 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.

**INFORME CONSERVACION DE ALIMENTOS**  
**ID 1658- 1054- L116**

---

- Se ofreció dependencias adecuadas para el desarrollo del Curso en la Comuna de Temuco, siendo desarrollada la clase en el Local "Gaucha y la Nona" ubicada en San Martín 0128, con un espacio de trabajo para las usuarias que contaba con, un salón para las clases teóricas, con power point
- La Monitora trabajó con una presentación Power Point con los contenidos y detalle de los módulos del Curso.
- Asistieron al curso 12 mujeres:

<b>N°</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>RUT</b>
1	NELLY HERMOSILLA ORTEGA	
2	VIOLETA MANCILLA AYANCAN	
3	JUANA ANTILAF GUTIÉRREZ	
4	JIMENA HUENTEMAN HUENCHUN	
5	EMILIA HUENTEMAN COÑOEPAN	
6	DELIA CATRIÑANCO NAHUEL	
7	JUANA SALAZAR ÁLVAREZ	
8	AIDA AGURTO RUBILAR	
9	YASNA SEPÚLVEDA SEPÚLVEDA	
10	LUZ YÁÑEZ CAYUL	
11	NORA GÁTICA CASTILLO	
12	ROSA SOTO JARA	

Usuarias que no asistieron al curso:

1	LUZ MARÍA SEGUEL CONA	
2	SONIA CAYUPUL QUILAQUIR	
3	ROSA CAYUPUL LLANQUIN	
4	PATRICIA PAINEMIL ÁLVAREZ	
5	YASNA MONCADA PINO	

**INFORME CONSERVACION DE ALIMENTOS**  
**ID 1658- 1054- L116**

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

Nombre	Detalle
NELLY HERMOSILLA ORTEGA	CONGELADORA 200 LITROS
VIOLETA MANCILLA AYANCAN	FREIDORA A GAS 1 DEPOSITO ENLOZADA + LAMINADORA DE MASA 40 CM
LUZ MARIA SEGUEL CONA	COCINA A LEÑA DE 70*56 DE 4 PLATOS CON CAÑONES Y SOMBRERO
JUANA ANTILAF GUTIÉRREZ	CONGELADORA 200 LITROS
SONIA CAYUPUL QUILAQUIR	COCINA A LEÑA DE 70*56 DE 4 PLATOS CON CAÑONES Y SOMBRERO
ROSA CAYUPUL LLANQUIN	COCINA A LEÑA DE 70*56 DE 4 PLATOS CON CAÑONES Y SOMBRERO
JIMENA HUENTEMAN HUENCHUN	ANAFRE 2 PLATOS BAJO GAS + FONDO DE ACERO MARCA CÓNDROR
EMILIA HUENTEMAN COÑOEPAN	CONGELADORA 200 LITROS
DELIA CATRIÑANCO NAHUEL	CONSERVADORA INDUSTRIAL 200 LITROS TAPA JURA GELATOR
PATRICIA PAINEMIL ÁLVAREZ	FREIDORA 1 DEPOSITO
JUANA SALAZAR ÁLVAREZ	CORTADORA DE FIAMBRE DE ACERO INOX 20 CM DE DISCO MARCA MAIGAS
AIDA AGURTO RUBILAR	CONGELADORA 200 LITROS
YASNA SEPÚLVEDA SEPÚLVEDA	CONGELADORA 200 LITROS
YASNA MONCADA PINO	FREIDORA ELÉCTRICA 1 DEPOSITO MARCA MAIGAS + OLLA A PRESIÓN 8 LITROS ACERO NOX + BATERÍA DE 8 PIEZAS
LUZ YAÑEZ CAYUL	COCINA 6 PLATOS MARCA DIVA 820 MADEMSA.
NORA GÁTICA CASTILLO	MEZCLADORA INDUSTRIAL 2 LTS + FONDO DE ALUMINIO 70 LTS + FONDO DE ACERO INOX 30 CM
ROSA SOTO JARA	COCINA 6 PLATOS MARCA DIVA 820 MADEMSA

**REGISTRO ASISTENCIA CURSO "CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS BASICO"  
PROGRAMA MICROEMPREDIMIENTO MUJER  
28 DE OCTUBRE**

Nº	NOMBRE ALUMNA	RUT	FIRMA
1	NELLY HERMOSILLA ORTEGA		<i>N Hermosilla</i>
2	VIOLETA MANCILLA AYANCAN		<i>V Mancilla</i>
3	LUZ MARIA SEGUEL CONA		
4	JUANA ANTILAF GUTIERREZ		<i>Juana Antilaf</i>
5	SONIA CAYUPUL QUILAQUIR		
6	ROSA CAYUPUL LLANQUIN		
7	JIMENA HUENTEMAN HUENCHUN		<i>Jimena H</i>
8	EMILIA HUENTEMAN COÑUEPAN		<i>Emilia H G</i>
9	DELIA CATRIÑANCO NAHUEL		<i>Delia Catrino</i>
10	PATRICIA PAINEMIL ALVAREZ		
11	JUANA SALAZAR ALVAREZ		<i>Juana Salazar</i>
12	AIDA ABURTO RUBILAR		<i>Aida Aburto</i>
13	YASNA SEPULVEDA SEPULVEDA		<i>Yasna Sepulveda</i>
14	YASNA MONCADA PINO		
15	LUZ MARINA YAÑEZ CAYUL		<i>Luz Marina</i>
16	NORA GATICA CASTILLO		<i>Nora Gatica</i>
17	ROSA SOTO JARA		<i>Rosa Soto</i>

