

COMISIÓN ESPECIAL INVESTIGADORA DE LOS ACTOS U OMISIONES DE LA JUNTA NACIONAL DE AUXILIO ESCOLAR Y BECAS (JUNAEB) Y LA JUNTA NACIONAL DE JARDINES INFANTILES (JUNJI) EN RELACIÓN CON LA EJECUCIÓN DEL “PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y PÁRVULOS”.

SESIÓN N° 4 CORRESPONDIENTE A LA 367ª LEGISLATURA, CELEBRADA EL DÍA LUNES 30 DE SEPTIEMBRE DE 2019, DE 16:10 A 18:00 HORAS.

SUMARIO: Se recibió al Director Nacional de la Junta de Auxilio Escolar y Becas (JUNJI) quien se refirió a la materia propia de la investigación.

I.- PRESIDENCIA

Presidió la sesión el diputado Juan Luis Castro González (Presidente). Actuó como Abogada Secretaria de la Comisión la señora María Soledad Fredes Ruiz y como Abogada Ayudante la señora Fabiola Urbina Rouse.

II.- ASISTENCIA

Asistieron los diputados y diputadas integrantes de la Comisión Florcita Alarcón, Boris Barrera, Sergio Bobadilla, Juan Luis Castro, Andrés Celis, Sergio Gahona, Cristina Girardi, María José Hoffmann, Raúl Leiva, Hugo Rey y Leonidas Romero.

Asistió el Director Nacional de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB), señor Jaime Tohá Lavanderos. Lo acompañaron el Jefe de Gabinete, señor Guillermo Irarrázaval, el Jefe del Departamento Jurídico, señor Alejandro Layseca, la Jefa (S) del Departamento de Alimentación, señora Lorna Villalobos, el Subjefe del Departamento Jurídico, señora Constanza Oyanguren, el Asesor de Gabinete señor Felipe Cox, y la Asesora de Gabinete señora Alejandra Tagle Schmidt.

III.- CUENTA

Se recibió el siguiente documento:

1.- Comunicación del Jefe de la Bancada de Diputados DC por la que informa que el Diputado señor Miguel Ángel Calisto será reemplazado, en esta sesión, por el Diputado señor Jorge Sabag.

-Se tomó conocimiento.

IV.- ACUERDOS

Se acordó invitar a una próxima sesión a las Dirigentes de las Manipuladoras de Alimentos.

V.- ORDEN DEL DÍA

Las exposiciones de los invitados y las intervenciones de los diputados constan en detalle en el acta taquigráfica confeccionada por la Redacción de Sesiones de la Cámara de Diputados, que se inserta a continuación.

El detalle de lo obrado en esta sesión queda registrado en un archivo de [audio](#) digital, conforme a lo dispuesto en el artículo 256 del Reglamento de la Corporación.

Habiéndose cumplido el objeto de la presente sesión, se levantó a las 18:00 horas.



MARIA SOLEDAD FREDES RUIZ
Abogada Secretaria de la Comisión

**COMISIÓN ESPECIAL INVESTIGADORA DE LOS ACTOS U OMISIONES
DE LA JUNTA NACIONAL DE AUXILIO ESCOLAR Y BECAS (JUNAEB)
Y LA JUNTA NACIONAL DE JARDINES INFANTILES (JUNJI) EN
RELACIÓN CON LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN
ESCOLAR Y PÁRVULOS**

Sesión 4^a, celebrada en lunes 30 de septiembre de 2019,
de 16.15 a 18.10 horas.

VERSIÓN TAQUIGRÁFICA

Preside el diputado señor Juan Luis Castro.

Asisten las diputadas señoras Cristina Girardi y María José Hoffmann y los diputados señores Florcita Alarcón, Boris Barrera, Sergio Bobadilla, Andrés Celis, Sergio Gahona, Raúl Leiva, Hugo Rey y Leonidas Romero.

Concurre el director nacional de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, señor Jaime Tohá Lavanderos, acompañado por su jefe de Gabinete, señor Guillermo Irarrázaval; el jefe del Departamento Jurídico, señor Alejandro Layseca; la jefa (S) del Departamento de Alimentación, señora Lorna Villalobos; la subjefa del Departamento Jurídico, señora Constanza Oyanguren; el asesor de Gabinete, señor Felipe Cox, y la asesora de Gabinete, señora Alejandra Tagle Schmidt.

TEXTO DEL DEBATE

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- En el nombre de Dios y de la Patria, se abre la sesión.

La señora Secretaria dará lectura a la Cuenta.

-La señora **FREDES**, doña María Soledad (Secretaria) da lectura a la Cuenta.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- En esta oportunidad, han sido invitados a esta comisión el director

nacional de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, Jaime Tohá Lavanderos, acompañado por su equipo de asesores y expertos en la materia.

Señor Tohá, sean muy bienvenidos usted y sus asesores. Le ruego que identifique a quienes lo acompañan para efectos del acta. Usted ha señalado que trae una presentación en programa *powerpoint* relativamente extensa. De modo que, tal como ha sido el procedimiento seguido en otras ocasiones, escucharemos y nos daremos los tiempos necesarios para atender su presentación. En caso de que no alcancemos a escucharla completamente, continuaremos en la próxima sesión. Se trata de abordar el tema con el reposo suficiente que permita hacer bien la tarea encomendada por la Sala.

Tiene la palabra el señor Jaime Tohá Lavanderos.

El señor **TOHÁ LAVANDEROS** (don Jaime).- Señor Presidente, por su intermedio, deseo saludar a los integrantes de la comisión.

Hoy me acompañan el jefe de Gabinete, señor Guillermo Irarrázaval; el jefe del Departamento Jurídico, señor Alejandro Layseca; la jefa (S) del Departamento de Alimentación, señora Lorna Villalobos; la subjefa del Departamento Jurídico, señora Constanza Oyanguren; el asesor de Gabinete señor Felipe Cox, y la asesora de Gabinete señora Alejandra Tagle Schmidt.

También deseo saludar a los representantes de la Asociación de Funcionarios de la Junaeb, en particular a su presidenta, la señora Carolina Pizarro, y a las dirigentas de las manipuladoras de alimentos que nos acompañan. Advierto que trataré de no extenderme demasiado con mi presentación.

El Programa de Alimentación Escolar y Párvulos ha sido extenso y complejo. Sin duda, existen varias dudas al respecto. Me gustaría explicar bien de qué se trata y cómo funciona, y obviamente tener toda la disposición para

responder las preguntas que la comisión estime en esta sesión.

Primero, antes de plantear los temas que trataremos, daré algunas referencias generales de la Junaeb y explicaré algunas mejoras del Programa de Alimentación, particularmente sobre cómo es el proceso de licitación y adjudicación en el Programa y cómo son el modelo de supervisión y el sistema de multas. Entonces, haré una presentación que explique todo ese proceso. Comenzaré haciendo algunas referencias generales de la Junaeb.

La Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas se crea con el objetivo de ser una institución que apoye con recursos del Estado a los niños, niñas y jóvenes chilenos a lo largo de su trayectoria educativa. Dicha institución se crea con el propósito de estar ahí y tener ese apoyo.

Inicialmente, la Junaeb nace con el objetivo de eliminar la desnutrición infantil en el país, además de ser una herramienta para escolarizar Chile, atrayendo a los niños a las escuelas a través de ofrecerles alimentación.

Durante sus 55 años de vida, la Junaeb ha incorporado nuevos objetivos y programas, que se han ido sumando. Ha tenido un crecimiento en programas de salud, becas de mantención, llegando a administrar actualmente 52 programas distintos. Hoy la institución acompaña a los estudiantes desde que son preescolares hasta cuando algunos incluso obtienen estudios de posdoctorados. O sea, durante la trayectoria completa de una persona la Junaeb acompaña con diversas herramientas y programas.

El concepto "auxilio escolar y becas" nace en el gobierno de Carlos Ibáñez del Campo. Junaeb fue creada en 1964.

En 1990, Junaeb amplió la cobertura del Programa de Alimentación Escolar a otros servicios y programas, como los de salud, salud visual, auditiva, salud de columna, salud mental, entrega de útiles escolares y de computadores y recientemente el pase escolar. Es una gran cantidad de

programas que buscan apoyar todos los requerimientos que un estudiante puede tener a lo largo de su vida.

Como dije, el propósito de la institución es acompañar a los y las estudiantes en condición de desventaja social, económica, psicológica y/o biológica, para contribuir a la igualdad de oportunidades dentro del sistema educacional, a través de la entrega oportuna de bienes y/o servicios.

Somos un organismo dependiente del Ministerio de Educación y comprometido con la educación de los niños. Como indiqué, somos 900 funcionarios a nivel nacional y tenemos presencia en todas las regiones a través de direcciones regionales. En las regiones de mayor tamaño también contamos con oficinas provinciales.

Como señalé, la Junaeb administra varias áreas. Tenemos un área de becas, con más de 20 becas. Otra área de salud del estudiante, donde entregamos anteojos, audífonos y salud de columna, oral y mental. El programa de útiles escolares entrega más de 2 millones de set de útiles escolares al año. También administramos la Tarjeta Nacional Estudiantil, TNE, para que todos los estudiantes tengan acceso a tarifas rebajadas en el transporte público. Asimismo, entregamos 130.000 computadores al año a los niños de séptimo básico y, además, el Programa de Alimentación Escolar, tema que hoy nos convoca.

A grandes rasgos, la Junaeb tiene un presupuesto cercano al 1,1 billones de pesos, que se distribuyen en 76 por ciento en alimentación; un 3,3 por ciento en programas de salud; un 29,3 por ciento en becas, y un 4,3 por ciento en tecnología y transporte.

En cuanto al Programa de Alimentación Escolar y Estudiantil, este consiste en entregar alimentos preparados por las manipuladoras de alimentos en cada establecimiento. Esto es importante, porque difiere de muchos programas en el mundo el hecho de tener una cocina en cada establecimiento donde se prepara día a día el

alimento para los estudiantes. En muchos lugares esto no se hacía. Hay cocinas centralizadas o comida preelaborada que se calienta en microondas o en hornos en los establecimientos. Chile tiene el lujo de tener un sistema que permite cocinarles a los niños *in situ* entregándoles comidas frescas y recién elaboradas. Esto se hace en establecimientos particulares subvencionados y públicos municipales, los cuales también son administrados por la Junji y Fundación Integra. Asimismo, a partir del año pasado, estamos entregando alimentación en las nuevas residencias familiares del Sename -Junaeb se ha incorporado a ese nuevo desafío- y en hogares e internados administrados por la Junaeb o los municipios.

¿Quiénes son los estudiantes beneficiados por el Programa de Alimentación? Son alumnos regulares de establecimientos particulares subvencionados que están en el tramo inferior al 60 por ciento del Registro Social de Hogares. Se entrega un ciento por ciento del beneficio a los estudiantes de establecimientos rurales. También existe un criterio de continuidad, independientemente de que el estudiante pueda salir de ese 60 por ciento más vulnerable, ya que si en algún momento ha tenido el servicio de alimentación lo mantiene. O sea, nadie pierde el beneficio de alimentación si alguna vez lo tuvo; hay una continuidad.

¿Cuál es el servicio que se contrata en el programa de alimentación? En primer lugar, se contrata una operación logística previa, que incluye bodega, distribución y cadena de frío, hasta llegar al producto final, que es la entrega de la bandeja al estudiante en la ventanilla de la cocina hacia el comedor.

Nosotros incluimos equipar las cocinas con todo aquello que sea necesario para habilitarlas como cocinas, no así la administración y el equipamiento del comedor, es materia del sostenedor.

El servicio que la Junaeb contrata termina al momento en que al niño se le entrega la bandeja con el alimento servido. Por eso, debemos tener una coordinación importante con los sostenedores, porque es un profesor, conocido como profesor PAE, quien administra el servicio en la dinámica que se da en el comedor una vez que se ha entregado la bandeja.

El servicio se divide en tres partes en Chile, y al interior de cada parte hay unidades territoriales, que son divisiones geopolíticas operacionales, que suman un total de 107 a lo largo de Chile. Tenemos 107 unidades territoriales que se licitan y que están agrupadas en tres grupos a lo largo de Chile.

Los contratos contemplan un modelo de supervisión a través de visitas a los establecimientos. Son operados por funcionarios de la Junaeb, de la Junji e Integra en cada uno de esos establecimientos. En algunos casos existe supervisión externa que contratamos para apoyar la labor de los funcionarios de la Junaeb.

En cada nuevo proceso licitatorio a las bases se les van introduciendo mejoras y modificaciones que buscan, principalmente, cumplir con cinco objetivos.

1. Probidad y transparencia del proceso. Ha sido uno de los objetivos claves a partir de 2016.

2. Mejor calidad del servicio. Es el objetivo final de la existencia del proceso licitatorio.

3. Obtener un mejor precio en la licitación; que sean competitivas para obtener un mejor precio. Este punto es importante, dado que se trata de un programa que aún no alcanza cobertura universal. Entonces, cada rebaja de precio que obtenemos en la licitación nos permite tener mayor cobertura, entregar mayor cantidad de alimentación.

4. Mejoras de las condiciones laborales para las manipuladoras de alimentos.

5. Garantizar mayor seguridad operacional.

Hemos tenido en el pasado algunos incidentes que han afectado la operación del programa, a través de empresas insolventes o que han quebrado, lo que genera una dificultad operacional no menor de reemplazo de una empresa por otra, en cuanto a que los niños pueden quedar una cantidad de días sin alimentos. Las bases de licitación buscan evitar ese problema.

El programa entrega servicio de desayuno, almuerzo, once, cena, y un tercer servicio para los niños más vulnerables. También una canasta para los niños con enfermedad celíaca puedan elaborar alimentos en su casa; raciones de emergencia, cuando hay catástrofes. Junaeb es el organismo encargado de entregar las raciones tanto para las personas damnificadas que están en albergues como para brigadistas, personal de Bomberos y de Fuerza Armada, si fuese necesario, en las distintas emergencias. Eso es parte de las licitaciones; está contemplado este servicio en nuestras licitaciones.

El programa cuenta con más de 35.000 manipuladoras de alimentos, que son las personas que preparan diariamente la comida en los colegios.

En los establecimientos escolares atendemos sobre 1.700.000 estudiantes, entregando cerca de 3.800.000 raciones al día.

En los establecimientos de la Junji se atiende a 220.000 niños y niñas, con una cantidad de 605.000 raciones al día.

Solo el programa de alimentación escolar, sin considerar la Beca de Alimentación para la Educación Superior, tiene un presupuesto de 645 millones de pesos, lo cual da un presupuesto cercano a los 3.500 millones de pesos al día. Ese es el costo del programa, que es uno de los programas importantes que tiene el Estado de Chile de apoyo social a las personas más vulnerables.

El programa atiende 8.511 establecimientos escolares a lo largo de Chile y 3.206 establecimientos de la Junji, a

través de una licitación que contempla el servicio que prestan 27 empresas, dividido en tres contratos o licitaciones que van rotando anualmente.

El grafico expuesto presenta los contratos y los porcentajes de las licitaciones que tiene cada empresa, en cada territorio de Chile, así como las empresas que tienen contratos adjudicados en cada una de esas regiones y qué porcentaje del total del programa de alimentación significa lo que tiene cada empresa.

El próximo gráfico representa a la Región Metropolitana que, a diferencia de las demás regiones, hay mayor cantidad de empresas, por lo que tenemos más variedad de empresas al interior de la región. Especialmente, en la Región Metropolitana se concentran las empresas de la línea 2. La licitación contempla una línea especial para Pymes, en las cuales las empresas de mayor tamaño no pueden participar. Siempre la línea 2 ha estado concentrada en la Región Metropolitana.

El año pasado, por primera vez, comenzamos a expandir la línea 2, de empresas más pequeñas, a regiones. En Valdivia y en Talca están esas empresas de menor tamaño que por primera vez pueden salir de Santiago y tener contratos fuera de la región.

En cuanto a las mejoras que se le han hecho al programa de alimentación en los últimos años, el programa se pensó, en sus inicios, como un programa para combatir la desnutrición infantil. Chile es un caso de éxito en esa materia. Si bien la nutrición adecuada sigue siendo una preocupación, hoy la problemática que tenemos es otra, que es principalmente la obesidad y el sobrepeso que tienen nuestros niños. El programa de alimentación tiene ese componente como uno de los principales focos.

A la vez, el programa busca elevar el estándar de calidad. Los estándares que hoy se exigen son diferentes a los del pasado. Hemos incorporado una serie de medidas,

como son incluir en bodegas la norma ISO 22000, que hace un par de años se exigen en las bases, y la HACCP, que respecto de las cocinas, entre otras normativas que estamos exigiendo.

Además, empezamos con programas especiales, que iremos incorporando gradualmente, como son la educación de adultos, que antes no se contemplaba. Hoy los adultos también tienen acceso al servicio, al igual que los niños celíacos, que tienen una canasta especial. Poco a poco esperamos ir incorporando otras enfermedades o intolerancias alimentarias que los niños tienen, en la medida en que la infraestructura de cocina nos permita asegurar que no habrá contaminación cruzada; o que desarrollemos una canasta similar a la de los celíacos que se pueda entregar a las familias. De esa forma podremos ir sumando nuevas enfermedades o intolerancias, como podría ser a la lactosa u otras alergias que los niños presentan.

Todos los años la Junaeb hace un mapa nutricional para detectar la salud de nuestros estudiantes. En ese ámbito, hay cifras que nos preocupan. Son cifras de obesidad, no incluyen el sobrepeso. Con sobrepeso aumentan considerablemente.

De acuerdo con el gráfico, en quinto básico, el 27,7 por ciento de los niños que atendemos tienen obesidad. Además, hay un porcentaje no menor de niños que tienen obesidad severa. Si agregamos los niños con sobrepeso, pasamos el 50 por ciento. Son niños muy pequeños, por lo que esa cifra nos preocupa mucho, proyectando lo que va a significar la salud que esos niños tendrán una vez que lleguen a su edad adulta.

Otra de las medidas implementadas es la gastronomía en la comida. Creemos que no basta con transferir nutrientes. Los niños tienen derecho a recibir una comida de calidad gastronómica, y el laboratorio gastronómico está dirigido por un chef, que contempla por primera vez esa variable.

Busca estandarizar recetas y capacitar al personal que trabaja en el programa.

Ha incorporado algunas medidas como la cocina escolar del mundo, que busca integrar en algunos colegios recetas de niños migrantes de manera mensual.

Con el ministro de Desarrollo Social también lanzamos la Cocina con Raíces, que busca reconocer la cultura de nuestros pueblos indígenas, con algunas recetas que se incorporarán gradualmente en el programa.

Compras Locales es una medida muy importante para nosotros, que trabajamos junto al Ministerio de Agricultura, mediante la cual buscamos hacer compras de productos a la agricultura familiar campesina en cada una de las regiones. Para ello, en los contratos se ha establecido una obligación para que las empresas prestadoras de servicios hagan un mínimo de compras en ese segmento e incorporen de manera gradual otros productos, como sal de mar, quínoa, miel y cochayuyo.

Actualmente las empresas deben tener chefs entre su personal. Antes no tenían, de modo que ahora tenemos una contraparte a nuestro Laboratorio Gastronómico en cada una de las empresas, con el objeto de mejorar la calidad de la alimentación.

Hemos asumido el compromiso de alcanzar los estándares que nos pide el Ministerio de Salud, al establecer una frecuencia de a lo menos dos veces a la semana para que los niños coman pescados o mariscos, que en la actualidad se consumen una vez a la semana. El pescado que se utiliza es el pangasio, pero creemos que no debe ser el único en el menú. Por ello, estamos explorando pescados nacionales y también otro tipo de mariscos.

También estamos buscando de manera gradual, en la medida en que la infraestructura lo permita, transitar de comer en las bandejas que todos conocemos a que los niños puedan comer en platos. Todos comemos en platos en el día a día

en nuestras casas, y creemos que los niños en los colegios también debiesen comer en platos, con vajillas, como todos lo hacemos.

Hemos reducido el azúcar a un máximo de 5 por ciento, lo que equivale a la cantidad de calorías que se debe aportar; también hemos multiplicado la cantidad de frutas y verduras, y hemos restringido los productos con sellos de advertencia que se pueden incorporar en el programa de alimentación.

La lámina N° 21 tiene mucha información, pero la voy a mencionar de manera rápida. Aunque parezca de Perogrullo, el programa de alimentación no contemplaba que la comida fuera degustada antes de ser entregada a los niños. Se licitaba con condiciones técnicas y nutricionales muy estrictas, muy rígidas, pero no existía un proceso mediante el cual se degustara la comida antes de ser entregada a los niños. Este año, por primera vez, los nuevos contratos obligan a las empresas a someter su propuesta de minutas a un equipo profesional, en cada región en que hemos degustado las preparaciones que proponen.

En la lámina N° 22 pueden ver los resultados. Varias de ellas han sido rechazadas, han tenido rendimientos bajos, y a esas empresas se les ha devuelto su propuesta y se les ha pedido sustituirlas por otras, o bien que hagan correcciones. Creemos que este es uno de los pasos más relevantes en términos de calidad, que existan paneles que estén compuestos por los propios niños, por chefs y por expertos que le aseguren a la comunidad que esa comida no solamente se contrató, no solamente se compró, sino que además pasó por un filtro de calidad, lo cual antes no ocurría, no sé por qué, pero es algo que siempre debió haber ocurrido.

En la lámina pueden ver evaluaciones de comidas que corresponden al primer y al segundo semestre. Llevamos más

de 1.000 preparaciones evaluadas y creemos que eso es muy importante.

Finalmente, en la lámina N° 23 expongo algunas de las prioridades que tenemos para el periodo 2019-2020, donde se incluye la incorporación de productos del mar, como choritos, apanados de merluza, navajuelas y cochayuyo. Creemos que ese es un cambio importante.

Muy relevante para nosotros es la pertinencia local. Este es un programa que operaba históricamente de manera centralizada, no solamente en su proceso de licitación y de compra, sino también en la forma en que se definía qué iban a comer los niños en Chile. Conforme a ello, se definían raciones idénticas para todo el país. A todos los niños, de Arica a Punta Arenas, les dábamos exactamente las mismas recetas, las mismas preparaciones, y creemos que eso debe cambiar, por lo cual estamos incorporando la pertinencia local.

Mediante el programa de Estacionalidad buscamos evitar dar el mismo producto de marzo a diciembre: las mismas papas, las mismas zanahorias, las mismas acelgas. Las regiones tienen producción local y, además, producción estacional que se les debe entregar a los niños.

Laboratorio Gastronómico ha sido un gran avance, como ya mencioné. Cocina del Mundo ha tenido una muy buena recepción, en cuyo marco hemos trabajado una receta peruana, una venezolana y otra haitiana. Próximamente incorporaremos otras.

También hemos comenzado a trabajar en Cocina con Raíces. En Isla de Pascua vamos a incorporar recetas y productos propios de ese lugar. También hemos desarrollado recetas aimaras y mapuches, que implementaremos de manera piloto en lo que queda de este año e incorporaremos de manera masiva a partir del próximo.

En todas las regiones que hemos trabajado hemos incorporado surtidos de mariscos, apanados de merluza,

cochayuyo, salchichas de salmón, hamburguesas de salmón y salmón de exportación, que estamos entregando en dos regiones del país. Creemos que esta es una de las medidas importantes que hemos tomado, la que va a hacer una diferencia en la calidad de los nutrientes que reciben los estudiantes.

El Laboratorio Gastronómico ha sido parte importante de todos estos desarrollos, y creemos que va a hacer una diferencia importante en el programa la incorporación del criterio gastronómico, porque uno de nuestros problemas era que podíamos tener alimentos perfectamente calculados desde el punto de vista de la nutrición, pero si los niños no se los comían porque no eran lo suficientemente ricos, no solamente se producía un mal uso de recursos públicos, porque la comida sobrante se bota, sino que también esos niños, si no comen lo que les entrega Junaeb, igual van a comer otra cosa, y probablemente esta otra cosa no va a ser saludable, como, por ejemplo, una sopaipilla o un completo a la salida. De ahí la importancia del Laboratorio Gastronómico. No solo tenemos en cuenta el derecho a comer rico, sino además que, si los niños no comen nuestra comida, que es nutricionalmente balanceada, van a comer otra cosa, y la evidencia en terreno demuestra que esa otra cosa normalmente no es algo saludable.

La lámina N° 26 muestra el detalle del programa Cocina con Raíces: aimara, dos recetas; rapa nui, dos recetas. La cocina mapuche está representada con tres recetas distintas, que ya estamos probando de manera piloto y trabajando con chefs pertenecientes a cada una de esas culturas.

A continuación, describiré la forma en que opera el proceso licitatorio, cómo se hacen las licitaciones en la Junaeb, sus distintas etapas y procedimientos.

Primero, se publican las bases de licitaciones. Una vez que son recibidas las ofertas, son evaluadas por una

comisión multisectorial y autónoma. Esa es una medida que se tomó en 2016 en virtud de las conclusiones emanadas de la primera comisión investigadora, que estableció que una de las cosas que debíamos resolver era el tema de la probidad y transparencia de ese proceso. En esa ocasión se determinó que no fuese el director con su equipo directo de asesores quien evaluara las ofertas de las empresas, sino una comisión integrada por profesionales de Junji, Integra, las subsecretarías de Educación y de Educación Parvularia y la Dirección de Presupuestos. Cada una de esas instituciones designa a un representante, quienes evalúan y proponen al director nacional la adjudicación de la licitación, de manera de asegurar un proceso transparente y sin brechas de intervención.

La adjudicación de la licitación considera tres evaluaciones: financiera, económica y técnica. Hay tres elementos que se consideran en las ofertas de las empresas. Como ya expliqué, se licita un tercio del país en cada uno de los procesos, de manera de mitigar los riesgos y de tener el país dividido en tres instancias distintas, en lugar de dar curso a una sola licitación, de un país completo, lo que implicaría un volumen muy grande, con los consiguientes riesgos para el programa.

El señor **CASTRO** (don Juan Luis).- Señor Tohá, ¿esa comisión multisectorial está soportada por algún decreto supremo u otra disposición?

El señor **TOHÁ LAVANDEROS** (don Jaime).- Está soportada en las propias bases.

El señor **CASTRO** (don Juan Luis).- ¿En alguna estructura legal?

El señor **TOHÁ LAVANDEROS** (don Jaime).- Es una definición que toma el propio servicio.

En las bases de licitación se establecen los integrantes de la comisión evaluadora. Cada una de esas instituciones designa a la persona que va a ser su representante en esa

comisión, que es totalmente autónoma de la Dirección Nacional de la Junaeb.

El primer paso en el proceso de adjudicación es la evaluación financiera de las empresas oferentes. En esta etapa se usa un modelo internacional diseñado para evaluar la salud financiera de las empresas, un modelo que se conoce como Altman Z-Score que busca determinar, a través de un puntaje, si las empresas cuentan con la suficiente salud financiera en base a un estándar y a un puntaje internacional, una vez que se analizan las distintas variables de activos y pasivos que tenga cada empresa. Esto lo hemos hecho en las últimas licitaciones a través de un consultor externo, quien evalúa a las empresas.

En este caso, la empresa internacional PricewaterhouseCoopers es quien ha venido haciendo esta evaluación para la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb), en particular, para la comisión autónoma, quien recibe los resultados de esta auditoría de las distintas empresas que ofertan. Acá hay un estándar internacional de 2,6 Z-Score que las empresas deben tener para ser consideradas financieramente saludables. Sin embargo, nosotros exigimos en las bases 3 por ciento, ligeramente superior al que establece el propio sistema Altman.

Posteriormente, se determina el volumen máximo de raciones que cada empresa puede adjudicar. Una vez que la empresa sortea esta primera etapa de salud financiera se le determina, en relación con los activos y pasivos, raciones que esta puede tener contratada con nosotros, un volumen máximo a adjudicar. La empresa, independiente de cuántas raciones postule, determina un volumen máximo en base a su espalda financiera, para que no tenga una adjudicación superior a lo que es capaz de soportar.

Cabe señalar que el mismo sistema Altman Z-Score se mantiene de manera trimestral, es decir, en caso de que

una empresa se adjudique, se le sigue evaluando trimestralmente su salud financiera, de manera de poder predecir una eventual insolvencia por parte de alguno de los oferentes o adjudicatarios, y así prevenir una situación como la que ocurrió en el pasado, una quiebra sorpresiva que costó mucho porque no estábamos preparados para reemplazar a la empresa.

Posteriormente a la evaluación financiera, la comisión hace una evaluación técnica de las ofertas de las empresas. Es importante aclarar que las empresas no hacen una oferta técnica de la alimentación, eso está definido en las propias bases; la Junaeb establece cuál es el alimento que los niños deben recibir, por ende, las empresas están todas obligadas a entregar el mismo servicio de alimentación; la oferta técnica tiene que ver con otros aspectos, que las empresas pueden ofertar o no, y tienen un puntaje.

Evaluación técnica.

Evalúa los elementos relacionados con procesos que impactan en la entrega de las preparaciones y productos, entre los cuales están:

1. Años de experiencia y volumen de raciones en la entrega de servicios de alimentación masivos por el oferente. Es decir, no podría ofrecer sus servicios una empresa que nunca ha administrado un programa de alimentación masiva o una empresa que no tiene experiencia en este rubro. Creemos que es un programa complejo que requiere de experiencia y de cierta *expertise* para adjudicarlo, no se le cierran las puertas, pero la empresa sí pierde en ese puntaje técnico.

2. Debe contar con certificaciones en Bodegas ISO 22000 y Certificación de HACCP en Establecimientos, también se premia con un puntaje técnico.

3. Se premia por innovaciones en la Calidad de Productos y Mejoras Gastronómicas.

4. Plan de asesoría Gastronómicas, mejoras gastronómicas.

5. Bonificación del personal. Se premia con un puntaje técnico considerable a aquellas empresas que oferten los bonos para las manipuladoras de alimento, tanto el bono manipuladora como los 3 bonos anuales y, en particular, tienen un puntaje considerable aquellas empresas que oferten gratificación garantizada por sobre aquellas que solo oferten la gratificación obligatoria.

Posteriormente, viene la evaluación Económica, la parte donde se comienza a evaluar el precio que las empresas ofertaron, por lo que se busca la oferta más ventajosa y conveniente para el Estado.

Es importante recalcar que en este proceso -he escuchado que se ha mencionado en la comisión- se usa el modelo matemático.

Cada oferente puede entregar hasta 6.000 ofertas económicas diferentes. Por cada uno de los precios que la empresa puede entregar para cada una de las 120 raciones diferentes que tenemos, la empresa no oferta un precio por ración; hay 120 raciones diferentes de salas cunas, de la Junji, de Integra, de adultos, de terremoto, de contingencia, de emergencia, etcétera. Algunas raciones son las que usamos habitualmente y otras que quedan cotizadas para usos eventuales como, por ejemplo, una emergencia en el caso de un tsunami, terremoto, aluvión, etcétera.

Entonces, la empresa tiene 120 precios que ofertar y, según los territorios a los cuales postula, oferta una combinación diferente. Por ejemplo, una empresa puede decir que entrega una parrilla de 120 precios si se gana la licitación de la región de Arica y Parinacota, pero si además gana la de la región de Los Lagos, la oferta es esta otra.

Así puede hacer todas las combinaciones hasta llegar a 6.000 ofertas, porque la empresa obviamente tiene una economía de escala, tiene logística y según la combinación de unidades territoriales que se adjudiquen, proponen precios distintos hasta por 6.000 combinaciones. Las empresas nunca llegan al tope, las que más ofertan lo hacen cercano a las 4.500 ofertas de precios diferentes.

Se aplica el modelo Lineal Entero de Optimización, diseñado por un equipo de la facultad de Ingeniería Industrial de la Universidad de Chile, liderado por Rafael Epstein, quien diseñó este modelo matemático que busca optimizar la mejor combinación de precios para el Estado. Se hace correr el modelo con todas las ofertas de las empresas y el sistema hace todas las combinaciones posibles en base a los precios, tomando en consideración que no queden unidades territoriales sin oferta para que ninguna empresa sobrepase el volumen máximo de raciones que se ha establecido que puede tener por su capacidad financiera. Finalmente, entrega un resultado óptimo para el Estado en orden a cuál es la mejor combinación que nos da el mejor precio.

Este modelo también lo opera para nosotros un asesor externo -el modelo matemático-; la comisión evaluadora entrega las ofertas económicas a la Dirección de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de la Pontificia Universidad Católica (Dictuc) que hace correr el modelo matemático, quien determina, propone y entrega el resultado de la empresa que tiene la combinación óptima.

Es importante decir que tanto para la comisión como para el Dictuc de la Pontificia Universidad Católica, las ofertas son ciegas, cada empresa tiene un código, no se sabe cuáles son las empresas que están siendo ingresadas al modelo matemático. Una vez que está el resultado, las personas de la comisión pueden determinar cuál fue el

resultado, y este se propone al director nacional para la adjudicación.

Como dije, ha sido muy importante en este proceso, en particular, los puntajes que hemos dado en la parte técnica, las condiciones laborales y remuneraciones para las manipuladoras de alimento. Hemos ido incrementando año tras año el puntaje técnico que se le da a las empresas que ofrecen mejores bonos y mejores gratificaciones para las trabajadoras.

En el cuadro podemos ver la evolución, desde 2006 hasta 2019, de cómo han ido evolucionando los sueldos de las trabajadoras. Por ejemplo, en 2006 ganaban 14 por ciento menos que un salario mínimo, porque no eran contratadas por todo el año, sino que solo por 10 meses; durante el periodo de verano las trabajadoras no tenían contrato, era una situación parecida a la de una temporera, que trabajaba por la temporada escolar y no los meses de enero y febrero. Eso se ha ido corrigiendo, se han ido incorporando los bonos a través de licitaciones y hoy vemos cómo el sueldo bruto promedio es de 481.000 pesos; en 2006 era de 137.000 pesos. Hoy estamos en un sueldo promedio que está por sobre el salario mínimo.

Esto se ha logrado a través de las incorporaciones, en la parte técnica de la bases. Uno de los compromisos que se ha tomado con las trabajadoras es ir mejorando.

En cuanto a la forma en que se licita y se adjudican los contratos, una vez puestos en marcha, es importante saber cómo se realiza el sistema de control o de supervisión en terreno de los mismos.

Lo primero que quiero decir es que el modelo se estructura en base a visitas presenciales mediante el levantamiento de actas en los establecimientos pertenecientes a Junji-Integra, lo que en general son supervisiones que hacen las mismas instituciones a través

de sus funcionarios, a excepción de algunos casos de supervisiones externas contratadas.

Estos aspectos se evalúan a través de variables de control de servicio. Hay muchas variables que tienen que ver con la cantidad de raciones servidas, el control de los productos, de las materias primas y de la operación, y la mantención logística y de bodega. Los instrumentos que utilizamos en el modelo son actas de supervisión, análisis de laboratorio y certificación del sistema de calidad. En ese sentido, combinamos la supervisión presencial, las tomas de muestras para laboratorios y la exigencia del cumplimiento de normas, como la ISO 22.000 y el control HACCP, en lo relativo a cocinas.

Los aspectos técnicos donde se detectan incumplimientos que no son subsanados por el prestador en el proceso de solución de incumplimiento ingresan al proceso de multa. Hay dos tipos de multas: los incumplimientos subsanables y los no subsanables. Un incumplimiento es, por ejemplo, si no se entregó la cantidad de comida que se debía dar en un día, lo cual no es subsanable. Sin embargo, otro incumplimiento que sí es subsanable es, por ejemplo, la falla en alguna mantención de un equipo, respecto de la cual la empresa pudiese hacer la reparación y subsanar tal incumplimiento; si no lo hace, pasa a ser una multa o infracción.

Como dije, el control lo hacemos en bodega, en los medios de transporte -la cadena logística- y en los propios establecimientos. Ahí vemos que se almacenen de manera adecuada las materias primas y los productos, que se mantenga la cadena de frío y que el etiquetado de los productos sea el correcto. En los establecimientos nos fijamos que la calidad y el almacenamiento en las bodegas de los propios establecimientos también se cumpla; que se estén elaborando las raciones de manera adecuada; que se cumpla con los requisitos del personal manipulador, tanto

que esté presente la cantidad de trabajadoras que debe haber por contrato, como que tengan el equipamiento de seguridad adecuado. Asimismo, verificamos la disponibilidad y estado de los equipos y el mobiliario de la cocina, es decir, todos los artículos para cocinar, los equipos de frío, de cocina, etcétera.

En cuanto al tema de certificación, las bodegas deben tener la norma ISO 22.000. Para nosotros es muy importante ir estableciendo estándares a través de normas que aseguren, a través de empresas certificadoras, que las empresas también cumplen con estándares probados y aceptados a nivel mundial, como el control HACCP en materia de cocina.

Por otro lado, también tenemos laboratorios externos que controlan las calidades nutricional, físico-química y microbiológica de las materias primas y de las raciones entregadas. Con eso se busca si los alimentos cumplen con los requisitos nutricionales, si no tienen algún contaminante externo, y con la ración. Además, esos laboratorios pesan el alimento y las bandejas y ven si se cocinó la cantidad adecuada, llegando de manera sorpresa para verificar que se esté entregando no solo calidad, sino también el gramaje correspondiente en los colegios.

¿Cuáles son los controles que se realizan? En este caso no hay un control único. Hay varios aspectos que se miden. Por ejemplo, la letra C1 se refiere al control para saber si se está entregando el servicio; la letra C2 tiene que ver con el control que mide la cantidad de raciones servidas, es decir, si es la adecuada; la letra C3 es el control de los productos y las materias primas; la letra C4 es el control referido a si la ración cumple con los elementos y los gramajes correspondientes; la letra C6 es el control que tiene que ver con la infraestructura y el equipamiento; La letra C7 es el control relativo a las bodegas, y la letra C8 es el control de seguridad e

inocuidad. Dejaré en poder de los integrantes de la comisión esta documentación para que puedan conocer la complejidad de cada uno de nuestros controles.

Respecto de las multas, estas no son sencillas. Cada uno de los aspectos a controlar tiene un acta muy extensa de lo que se controla en terreno. No se trata de una multa en el sentido de que si algo nos pareció o no nos pareció o si detectamos visualmente que algo no estaba bien. Hay actas muy complejas y con mucho detalle. Haremos circular esa información para que tengan todas las actas y conozcan en detalle cómo se supervisa y qué es lo que nuestros supervisores como las empresa externas realizan en terreno. Haremos entrega de una copia a cada uno de los integrantes para que puedan conocer ese detalle. Esto es importante porque dice mucho respecto de las estadísticas que se generan producto de estos propios controles.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Señor director, con todo respeto, la pido que agrande el tamaño de la letra tanto en la presente como en las próximas presentaciones.

El señor **TOHÁ LAVANDEROS** (don Jaime).- Muy bien, señor Presidente.

Una vez realizados esos controles, entramos al proceso de multas y sanciones. En este punto, queremos presentar un ejemplo respecto del tamaño de los contratos, de 2018 a la fecha, que algunas de las empresas tienen con nosotros y los porcentajes de incumplimiento que hemos encontrado en todos estos controles que les hemos distribuido. Es importante señalar que los porcentajes de incumplimiento no tienen que ver necesariamente con que una empresa no haya entregado el servicio oportunamente ni con la calidad del alimento, sino que no cumplió con algunos de todos los controles que revisamos. Puede ser desde algo grave, como que faltaron los alimentos que deben estar, o algo no tan grave, como que estos se encontraban mal estibados en una

repisa al interior de la bodega, lo que igualmente se infracciona y tiene una multa. En la lámina se puede observar las empresas que presentan los peores niveles de cumplimiento, desde 2018 a la fecha. La que menos ha cumplido tiene 22,7 por ciento de incumplimiento en algunos de todos los controles que le hemos señalado cuando es visitada. Y así vamos teniendo empresas que se van acercando un poco más a la media del sistema.

En la presente lámina se observan las empresas con mayor porcentaje de incumplimiento. El logo representado por un tenedor y un cuchillo corresponde a las raciones que la empresa tiene con nosotros, es decir, al tamaño del contrato. A continuación, el logo que dice multas corresponde al potencial máximo de multas que la empresa pudiese llegar a pagar por estos incumplimientos. Digo potencial, porque todavía ellos tienen la instancia para apelar y hacer sus descargos. En ese sentido, el porcentaje tiene que ver en cuánto incumplen.

La siguiente lámina corresponde al resto de las empresas y su porcentaje de incumplimiento. Lo importante es la cifra que aparece abajo, que corresponde al promedio de incumplimiento de la industria. Es una industria que, a pesar de nuestras supervisiones, tiene un incumplimiento promedio de 12,15 por ciento. En el periodo 2018 a la fecha, hay un potencial de multa cercano a los 20.000 millones de pesos, monto que la empresa pudiese tener que pagar, una vez que estas sanciones estén a firme.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Esta presentación ya es pública y puede ser vista a través de la web de la Cámara de Diputados.

El señor **TOHÁ LAVANDEROS** (don Jaime).- Tal vez, ahí se puede ver mejor los números. Cabe señalar que la media de incumplimiento de esas empresas es de 12,5 por ciento respecto de todas las cosas sobre las que ejercemos control.

A continuación, se pueden observar las 20.533 actas que hemos levantado en el período 2018-2019. Es un volumen muy importante. Además, se incluye el detalle por año.

Asimismo, quiero mencionar la cantidad de personas del Servicio que se dedican a la supervisión en terreno. Son 107 funcionarios en total, que controlan un total de 8.511 establecimientos. Tengo el detalle por región. A esos funcionarios, que tienen esta tarea de manera permanente, se suman supervisiones eventuales, las cuales hacemos cuando detectamos un riesgo mayor en alguna empresa o algún territorio en donde hacemos supervisiones masivas con funcionarios adicionales de otras áreas. Sin embargo, han sido situaciones eventuales y puntuales. Esto es la norma y habitualidad de supervisión que hacemos, sumado a las empresas externas que apoyan algunos controles, como son las bodegas, o las empresas de laboratorio que hacen el control de las raciones. Estos son los detalles de los incumplimientos que ya mostré.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Tiene la palabra el diputado Bobadilla.

El señor **BOBADILLA**.- ¿La Región Metropolitana tiene cinco supervisores?

El señor **TOHÁ LAVANDEROS** (don Jaime).- Sí, son cinco. Hay diferencia en cómo operan los equipos.

En efecto, hay algunas regiones que son más pequeñas o son regiones que tienen equipos que salen con personas multifuncionales y se declaran como supervisoras, aunque no sea algo que hacen habitualmente.

La Región Metropolitana, como es una oficina más grande, hay una mayor especialización y son menos las personas que declaramos como exclusivamente supervisores.

El equipo del programa de alimentación metropolitano es el más grande, pero las personas que se declaran como supervisores exclusivos es menor. Por ejemplo, en La Araucanía son trece, pero es el equipo de alimentación

completo. Las personas de equipos más chicos tienden a hacer más de una función, y lo consideramos como supervisor, aunque no necesariamente sean personas que permanentemente están supervisando en ese equipo de trece. Hacen la función de supervisor, pero también tienen otras funciones.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Señor director, como dice que hay supervisión exclusiva y otra no exclusiva, le pido que nos indique el total de horas comprometidas en la supervisión para entender bien este dato, que es muy sensible.

Tiene la palabra el diputado Sergio Gahona.

El señor **GAHONA**.- Lo correcto sería expresarlo en horas de supervisión año, por regiones, para hacer los comparados, porque son distintas funciones. Con eso nos da una idea más clara de si el nivel de supervisión es acorde con la cantidad de raciones que se entregan o servicios que se prestan.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Muy bien.

El señor **TOHÁ LAVANDEROS** (don Jaime).- Señor Presidente, tenemos bastante estadística. Podemos dar el detalle. Algunas regiones tienen oficinas provinciales, lo cual afecta a este número. Tenemos la programación de supervisiones; podemos entregar no solamente las horas.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Le solicito que para la próxima sesión traiga con más detalle el punto que ha planteado el diputado Gahona.

El señor **TOHÁ LAVANDEROS** (don Jaime).- Perfecto.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Tiene la palabra la diputada Cristina Girardi.

La señora **GIRARDI** (doña Cristina).- Señor Presidente, también sería interesante saber por qué hay regiones que tienen dos, como Atacama, versus Coquimbo, que tiene ocho. No se entiende, con el dato que están exponiendo, cuáles son los criterios; Biobío tiene once; La Araucanía, trece;

la Región Metropolitana, cinco. ¿Cuál es el criterio que hay detrás del número de las fiscalizaciones?

El señor **TOHÁ LAVANDEROS** (don Jaime).- Señor Presidente, para la próxima sesión también voy a traer un cuadro que permita comparar y tener claro cuándo hay provinciales y cuándo son personas con función exclusiva versus las que tienen supervisiones y otras labores administrativas.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Tiene la palabra el diputado Leonidas Romero.

El señor **ROMERO**.- Señor Presidente, una moción de orden. Entendí que para la próxima sesión tiene que venir el director. Como siempre, me hago responsable de lo que digo.

Después de escuchar al señor Tohá...

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- No ha terminado.

El señor **ROMERO**.- ¿Me permite continuar?

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Le estoy precisando que aún no ha terminado su exposición.

El señor **ROMERO**.- Señor Presidente, otros parlamentarios han opinado y me he quedado callado cuando han intervenido.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Tiene la palabra, diputado.

El señor **ROMERO**.- Me da la impresión, después de escuchar al señor Tohá, que esta Comisión no tiene sentido.

¿Por qué lo digo? Porque a título personal he visto puras maravillas. Aquí estuvo el contralor, quien nos entregó antecedentes. Varios de nosotros hemos hecho investigaciones, conocemos la realidad, entonces pensé que hoy día, como es acotado el tiempo de las comisiones investigadoras, nos íbamos a abocar precisamente a que el director nos entregara los antecedentes que requerimos, y está presente el director, con su equipo ejecutivo, y siento que no hay nada nuevo bajo el sol.

Me alegré cuando me asignaron a esta Comisión, pero no he escuchado qué ocurrió con las empresas que fueron

sancionadas con cerca de 14 mil millones de pesos en multas; que le asignaron a dedo otros proyectos. Me gustaría saber eso. Además, quiero saber si el señor Tohá y su equipo han estado en terreno viendo las irregularidades de la alimentación descompuesta, al lado de los detergentes.

Termino diciendo que me alegra ver acá a la dirigente de las manipuladoras de alimentos de la Junaeb, pero también espero que vengan un día ellas sin los ejecutivos, sin las jefaturas, porque tengo muchas preguntas que hacerles y quiero que tenga la libertad de responderlas.

He dicho.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Pido tranquilidad. Todos tenemos que garantizar el respeto para ser escuchados. Está claro que vamos a proseguir con el director la próxima sesión, y vamos a abordar todos los temas. Ninguno se va a dejar de tocar. A nadie se va a dejar de escuchar. Esta Comisión tiene mandato hasta el 26 de diciembre, y vamos a tratar de que sea antes incluso, pero vamos a abordar todos los temas.

Tiene la palabra la diputada María José Hoffmann.

La señora **HOFFMANN** (doña María José).- Señor Presidente, entiendo la preocupación del diputado, porque debemos tener tiempo para hacer las preguntas. Ojo, creo que ningún diputado conoce a la perfección el procedimiento, cómo es el proceso, cual es el contexto.

El director o cualquier invitado podrá decir lo que quiere, pero después tendrá que responder las preguntas que les hagamos.

Entonces, es mejor que el invitado termine su exposición y después hacemos las preguntas.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Tiene la palabra el señor Gahona.

El señor **GAHONA**.- En la misma línea de la diputada Hoffmann, es bueno entender claramente el contexto. Me

parece correcto conocer primero los modelos matemáticos y el tema de la licitación antes de hacer preguntas.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Tiene la palabra el diputado Barrera.

El señor **BARRERA**.- Quiero hacer una pregunta, pero voy a esperar a que termine la exposición

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Tiene la palabra, director.

El señor **TOHÁ LAVANDEROS** (don Jaime).- Gracias, señor Presidente. Los cuadros que se muestran en la lámina van a quedar en la comisión. Es simplemente el detalle de lo que ya mostramos de los incumplimientos que se han levantado a cada empresa. Aquí vine más detallado, con más antecedentes; qué tipo de incumplimientos, si son críticos, graves, leves, etcétera, para que se comprenda que hay distintos tipos de incumplimientos. Hay algunos incumplimientos que consideramos críticos, graves; otros, que no son tan graves, y cuánto es el monto de las multas a que se exponen las diferentes empresas.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Hágalo por empresa para la próxima sesión. La huella de cada empresa, con los incumplimientos.

El señor **TOHÁ LAVANDEROS** (don Jaime).- En la lámina está por empresa.

La señora **GIRARDI** (doña Cristina).- Pero en el histórico.

El señor **TOHÁ LAVANDEROS** (don Jaime).- Lo tenemos, pero está por contratos, porque las licitaciones tienen multas distintas. No son comparables, pero están todas las empresas, con cada uno de sus contratos. Los vamos a traer.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Independientemente de los contratos, seguir la huella de una misma empresa en distintas licitaciones, y ver su nivel de incumplimiento.

El señor **TOHÁ LAVANDEROS** (don Jaime).- Perfecto.

Este cuadro nos muestra cómo han ido evolucionando los Controles C1 y C6 que se hacen en terreno. Es la supervisión que nuestros funcionarios salen a terreno a hacer con el acta de supervisión, que tiene que ver con la entrega del servicio y cómo ha ido evolucionando a través de los años.

Desde 2015 a 2019 hay un esfuerzo de la institución por tener una mayor cantidad de controles. Hay que reconocer que el esfuerzo que hacen los funcionarios de la Junaeb, en particular de los supervisores de regiones, es un esfuerzo notable por tener esta cantidad de controles en el año.

Además, en casos excepcionales hemos salido hasta con cuatrocientos funcionarios que no son del área de alimentación en un día a hacer supervisiones masivas a terreno, de manera de asegurarnos ante análisis de riesgo o señales del terreno que nos indican que hay algún incumplimiento relevante, salir en un solo día para tener una radiografía importante de lo que ocurre en una región o en un territorio.

En esta lámina podemos apreciar la licitación 2018, que es la que fue auditada por la Contraloría y que -entendiendo- generó esta comisión. Podemos apreciar el incumplimiento por empresa. Las barras amarillas son los establecimientos que tiene esa empresa en ese contrato. Las barras celestes, las superiores, son la cantidad de establecimientos que pudimos visitar y supervisar. Lo amarillo es lo que está contratado y, lo celeste, es lo que hemos supervisado.

Abajo, en las barras de color azul, rojo y verde están los incumplimientos que tuvo cada una de estas empresas en 2018. Más abajo está el volumen de raciones que tiene cada empresa. Tenemos, en primer lugar, la empresa Merken; Saludable SPA; Alicopsa; Fedir Chile SpA; Lizama y Lizama; Casinos Nacionales; Sanu; Alimentos Internacionales y Silva y Gómez. Esas son las empresas que están. La barra

azul nos indica los incumplimientos leves; la roja, los graves, y la verde, los críticos.

Esta no es la trazabilidad que nos pide, señor Presidente, a través del tiempo, pero sí, en 2018, para las empresas de la última licitación, que es la que fue auditada por la Contraloría.

También tenemos la estadística de lo que va en 2019. Se indica la cantidad de supervisiones que hemos podido hacer y los incumplimientos. Hay empresas que han mejorado y hay alguna que ha empeorado de un año a otro. Por lo menos, tenemos este contrato con detalle por empresa, 2018 y 2019, que nos permite comparar. Lo más importante para nosotros es la barra verde, que indican los incumplimientos críticos.

En la presentación hay una foto de la supervisión a una bodega. Esta es una bodega tipo, del programa de alimentación, y es una de las que controlamos. Son bodegas bastante bien estructuradas y en buen estado, dado que tienen que cumplir la norma ISO 22.000. Por supuesto, no siempre se cumple; por eso, nosotros levantamos infracciones, que son las que se consignan en las estadísticas que hemos presentado.

Esta es la estadística de bodegas; la anterior era de control de establecimientos. Las barras celestes representan la cantidad de actas aplicadas; las barras grises, la totalidad de bodegas visitadas. Al ser menor el número de bodegas que de colegios, estamos más cerca de una cobertura ciento por ciento de visitas.

Igualmente, tenemos la barra amarilla para bodegas asignadas; barra celeste para el número de bodegas visitadas y, barras roja y verde para los incumplimientos graves y críticos, respectivamente.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- ¿Las bodegas también están por contrato directo?

El señor **TOHÁ LAVANDEROS** (don Jaime).- No. Estas son las del contrato anterior, materia de la auditoría del contralor. Para las del contrato siguiente, que se resolvió por trato directo, también tenemos las estadísticas y se las podemos traer la próxima sesión, si quisieran. Las que estoy mostrando son las del contrato auditado, que es anterior al trato directo.

Voy a mostrar la estética que existe del nuevo contrato que partió este año, en marzo; no tanto en volumen, porque hay una etapa de marcha blanca y después comienzan las infracciones.

La siguiente lámina tiene que ver con el control C3 y C4, muy importante. Este es el control de laboratorio, que tiene que ver con inocuidad, con presencia de contaminantes microbiológicos y otros. En C3 corresponde a la calidad de las materias primas utilizadas, previo a la cocción. Aquí buscamos trazas de salmonera, ese tipo de cosas, y hay solo 5 por ciento de incumplimiento en esta materia. Afortunadamente, lo que hemos detectado no hay sido complejo. En el control microbiológico C4 se encontró en una ensalada solo 2 por ciento de un contaminante microbiológico, que no tuvo consecuencias para la salud de los beneficiarios.

¿Cuál es el protocolo de seguridad en el control C8, que es contaminación de los alimentos? Podemos recibir una denuncia por una posible enfermedad de transmisión por alimentos (ETA). Automáticamente activamos la variable C8. Nuestro protocolo indica que lo primero es informar a la Seremi de Salud de que tenemos una sospecha, una denuncia, niños con malestar, con dolor de guata o lo que sea. El protocolo se activa sin que exista un análisis previo de parte nuestra. Se concurre, junto a la seremi, al establecimiento y se hace levantamiento de las muestras. Según lo que se detecte, nosotros podemos usar los laboratorios que tenemos contratados, como control

paralelo al que hace la Seremi de Salud, pero es la Seremi de Salud quien determina si es que existió alguna contaminación y cuáles son los cursos de acción, como retirar algún lote o partida de alimentos del sistema.

En esta materia, en los últimos diez años se ha confirmado un solo caso de ETA por alimentos contaminados; fue en 2012. Se trató de caso particular: una ensalada de porotos que, por algún problema, generó malestar en los niños.

Este programa tiene muchísimos desafíos y muchas brechas por mejorar, pero en materia de la inocuidad tiene un récord histórico muy relevante. En diez años, tener solo un caso, es algo que da muestra de la calidad del control de inocuidad, pero también de la calidad del trabajo de las manipuladoras de alimentos, claves en esta materia, toda vez que son una de las barreras de control más importante. Creemos que esta es una de las áreas más avanzadas en el programa. Hay otros aspectos, más administrativos, que sí tienen brechas más grandes. Con todo, somos un programa destacado a nivel mundial por su calidad y por la forma de trabajar en las cocinas.

Esto es muy importante. En todas las supervisiones, entre 2018 y 2019, y de acuerdo con las estadísticas que les mostré, tenemos 0 por ciento de detección de casos de elementos extraños en los alimentos. Se han detectado infracciones en bodegas, algunas incluso han sido clausuradas cuando se han encontrado heces de ratón u otras cosas, pero hay 0 por ciento de hallazgo, por parte de nuestro equipo y de los laboratorios, de algún contaminante al interior de los alimentos.

¿Cuáles son los hallazgos más graves que buscamos y que medimos, por considerarlos relevantes? Tenemos muchísimos controles, pero hay algunos que son los más importantes: uno, incumplimiento a la minuta, es decir, no dar la comida que se contrató. Por ejemplo, dar repollo en vez de

lechuga; naranjas en vez de manzanas, o no darlas. Para nosotros, eso es una falta grave. Cuando nosotros contratamos una minuta en particular, lo hacemos porque el equipo de nutrición ha determinado esas combinaciones, por lo que no se puede llegar y hacer cambios. Y este es uno de los incumplimientos que consideramos graves.

Del total de incumplimientos que levantamos, 12 por ciento como media en la industria, en una empresa hay entre 1 y 2 por ciento. En general, en este aspecto, sí hay un cumplimiento bastante elevado por parte de las empresas de ceñirse a la minuta o a la receta y a la combinación de recetas que tenía la bandeja para el día. Esto es una infracción poco frecuente y nosotros consideramos que es un buen estándar del servicio.

Luego, materias primas en mal estado o mal estivadas, como frutas con alto nivel de madurez, papas brotadas, etcétera, que es algo que también controlamos en bodega y en colegio. Hay una empresa con 2 por ciento, que es la que tiene el mayor nivel de detección de elementos que están en descomposición, en mal estado.

Empresas que no cumplen con el índice de gestión del personal. Esto es muy importante. Nosotros exigimos que las empresas tengan una manipuladora de alimentos cada 70 alumnos, o una, cada 100 alumnos, si la cocina es mixta. Aquí tenemos un nivel de incumplimiento un poco mayor, de van desde 1 al 4 por ciento de los controles. Hay porcentaje de empresas, la más alta con 4 por ciento de los controles, que demuestran que no tienen contratado al personal que está indicado por contrato o que no está presente el día de la supervisión en la escuela.

Es importante para nosotros determinar si el personal no cumple con la higiene, y ahí tenemos un indicador muy bajo. Generalmente, el personal manipulador de alimentos está trabajando en perfectas condiciones, por lo tanto, la higiene se cumple. Por eso los bajos niveles de tasa de

ETA, uno de los factores importantes en la higiene de Junaeb.

El siguiente capítulo que se refiere a las multas, tiene que ver con la supervisión y las estadísticas. Podemos aportar a esta comisión una combinación de ellas, las que ustedes estimen.

Todo el sistema de supervisión se traduce en infracciones que se transforman en multas, las que deben ser cobradas a las empresas. Tal como el tema de la ETA es una de las aristas más fuertes de este programa, el tema administrativo de cobro de multas es uno de los aspectos más débiles del programa, donde la Junaeb tiene la mayor deuda. Por tanto, hay que ponerse al día y actualizar algunos de nuestros procesos y atrasos que tiene, de manera histórica.

Junaeb tramita, a través de su unidad de multas, los procedimientos de aplicación de sanciones que recaen sobre los incumplimientos que se detectan. Actualmente se tramitan los procesos sancionatorios de siete licitaciones en forma paralela. En este momento, si bien tenemos tres licitaciones vigentes, estamos tramitando las sanciones de siete licitaciones distintas; aún se están tramitando algunos contratos que, si bien han terminado, no se han liquidado completamente y las sanciones se siguen tramitando. Cuatro dicen relación con contratos que ya han sido ejecutados y tres los vigentes, señalados con sus respectivos códigos.

Respecto del proceso de multas, una vez que se detecta un incumplimiento, se da inicio a un proceso de aplicación de sanciones, que se establece en cada base de licitación, los que, coloquialmente, denominamos minijuicios, porque se le notifica a la empresa y esta responde con un escrito, mediante el cual apela o pide reconsiderar la multa, según el contrato. Si es antiguo, hay dos instancias para hacerlo -demoran muchísimo el proceso- y que en contratos más

nuevos los hemos reducido a una única instancia en que la empresa puede apelar este proceso de multas. Puede haber descargos o reclamaciones por parte de la empresa. En los contratos más antiguos: 35-11, 16-12 y 1014 se contemplan las etapas de notificación, de descargos y de reclamación; y en los más nuevos, justamente para tratar de ir solucionando el problema de las demoras históricas en el cobro de la multas, se contempla solo la etapa de notificación y reclamación. Ello nos ha permitido reducir sustancialmente los tiempos del proceso de cobro de las multas, porque los denominados minijuicios, que ya son larguísimos y que podían llegar hasta dos veces, materialmente, hacía casi imposible terminar de cobrar todas las multas que existían por parte de los equipos de Junaeb.

Una vez que se agotan todas las instancias, ya sea doble en los contratos más antiguos o de una sola instancia en los más nuevos, se inicia un proceso de cobro; se dicta una resolución, que el director o directora de turno firma, y se notifica a la empresa que la multa ya está firme, pasada la apelación; por lo tanto, tiene que proceder el pago, lo que, obviamente, toma un curso administrativo que corresponde a las formas cómo se debe cobrar.

Resumiendo el proceso de multas, el prestador puede pagarlas en una etapa temprana o una vez que se ordena la ejecución de la misma. La multa se cobra desde el momento en que se firma la resolución que ejecuta la multa; entonces, desde el momento en que terminan los dos procesos de apelación o el proceso de apelación, se firma la resolución y con eso la multa se da por cobrada; con la resolución se deja firme y la empresa adquiere la obligación de pagar esta multa o entrar a una calidad de moroso o del multa impaga, si no cumple con los plazos para pagar la misma.

Junaeb dispone de cuatro mecanismos para hacer los cobros de las multas. El primero y el más natural es el pago voluntario por parte de las empresas; el segundo, los descuentos de los haberes en favor de la empresa, es decir, a la empresa no se le hace el pago, o de los pagos se le descuentan los valores de las multas adeudadas. Existe la posibilidad del cobro de las boletas en garantía, en caso de que la empresa no exista y, finalmente, un cobro judicial, como última instancia, en caso de que los tres pasos anteriores hayan fracasado.

Lo importante es señalar que, de existir haberes a favor del proveedor, estos se pueden compensar por el monto de las multas. No así, un punto que se planteó en la sesión anterior, la compensación entre contratos. Hay jurisprudencia que nos impide. Si fuera posible, facilitaría mucho nuestro trabajo, pero las compensaciones tienen que ser dentro de cada proceso de licitación de cada contrato y no entre diferentes licitaciones de distintos contratos de la empresa, pero sí tenemos la posibilidad de compensar dentro de los pagos, del propio contrato.

El señor **CASTRO** (Presidente).- Perdón, estamos a solo un minuto del término de la sesión.

¿Cuánto le queda para terminar?

El señor **TOHÁ LAVANDEROS** (don Jaime).- Tengo algunas estadísticas de cómo ha ido evolucionando el proceso.

El señor **CASTRO** (Presidente).- ¿De multas?

El señor **TOHÁ LAVANDEROS** (don Jaime).- Sí, de multas.

El señor **CASTRO** (Presidente).- ¿Cuánto demoraría eso, más o menos? ¿Cinco o diez minutos?

El señor **TOHÁ LAVANDEROS** (don Jaime).- Cinco a diez minutos, siendo rápido.

El señor **CASTRO** (Presidente).- Si les parece, podemos extender la sesión hasta por diez minutos para que nuestro invitado termine su exposición.

No alcanzaremos a hacer las preguntas, a no ser que paremos aquí y dejemos quince minutos para ello. Personalmente, prefiero que sigamos con el orden prefijado.

La señora **HOFFMANN** (doña María José).- Podríamos dejar las preguntas plateadas.

El señor **CASTRO** (Presidente).- ¿Quiere terminar el tema de las multas?

El señor **TOHÁ LAVANDEROS** (don Jaime).- Señor Presidente, hay algunas estadísticas y evoluciones de los procesos que preferiría no hacerlos tan apurado.

El señor **CASTRO** (Presidente).- Entonces, dejemos las preguntas planteadas y cerramos.

Tiene la palabra la diputada Cristina Girardi.

La señora **GIRARDI** (doña Cristina).- Señor Presidente, me gustaría dejar claro que tengo muchísimas más preguntas, que espero poder realizar, pero como en la próxima sesión el invitado va a terminar el capítulo de las multas, voy a centrarme en ese tema.

De las preguntas que surgieron la vez pasada, respecto de las empresas con trato directo, cuando se declaró desierta la licitación y se hizo un trato directo, cuáles de esas tienen multas y desde cuándo; cuál es el comportamiento histórico que han tenido estas empresas y cuál es el criterio, si es que han tenido multas reiteradas, para hacer el trato directo con ellos; si hay colusión entre las empresas, si hay sociedades relacionadas con las empresas que se hicieron por trato directo.

Respecto de los aumentos de precio, tanto los de excepción como el tema del servicio biométrico, quedó pendiente, pues también lo preguntamos la vez pasada.

Si bien necesitamos entender el fenómeno de las multas en general, también es necesario saber qué pasa con estas empresas, particularmente, donde hubo una decisión concreta del servicio de hacer trato directo.

En cuanto a las multas no cobradas, que de acuerdo a la Contraloría son más de 14.000 millones de pesos, creo que es sumamente importante saber cuál ha sido la modalidad de cobro, porque se supone que, según las bases, aquello se encuentra establecido y, en algunos casos, están vencidas las boletas de garantía.

Entonces, me gustaría saber cuál será la modalidad en esos casos y cuáles son todas las multas y los cobros judiciales que ha hecho la Junaeb.

Por otra parte, quiero que acordemos invitar a las manipuladoras de alimentos como parte de las personas que nos interesa escuchar en esta investigación.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Eso ya fue acordado, señora diputada.

Tiene la palabra el diputado Barrera.

El señor **BARRERA**.- Señor Presidente, para asegurarnos de que los contratos se cumplan a cabalidad, es muy importante el tema de la supervisión.

Entonces, dentro de la información que nos pueda traer la próxima semana el director de la Junaeb, un dato importante sería conocer la frecuencia de supervisión por cada establecimiento. También me gustaría saber si tiene algún plan de contingencia cuando hay situaciones extraordinarias, como, por ejemplo, huelgas legales o cosas por el estilo. El año pasado, me topé con una huelga de la empresa SANU y durante muchos días que estuvo en huelga no hubo supervisión; incluso, llegaron alimentos que estaban descongelando al sol.

Por eso, me gustaría saber si existe algún plan de contingencia en relación con ello. De hecho, estaba mirando la diapositiva, porque precisamente SANU el año pasado tuvo el mayor incumplimiento grave, de un 13 por ciento, y en 2019 también va liderando en términos de incumplimiento.

Entonces, una cosa es la frecuencia normal de supervisión y otra si en esos planes de contingencia se considera

alguna medida, porque en la huelga que vi el año pasado no pasó nada.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Tiene la palabra el diputado Gahona.

El señor **GAHONA**.- Señor Presidente, en primer lugar, mi consulta es más bien de carácter administrativo.

Quiero saber, si así lo estima su señoría, si se puede expresar la molestia a la Comisión de Educación, en especial a su Presidenta, porque sobrepasó los horarios acordados para el uso de esta Sala, lo que nos atrasó 15 minutos y ahora estamos sufriendo las consecuencias.

Por lo tanto, pido que oficie a la Presidenta de la Comisión de Educación por el incumplimiento del Reglamento y de los horarios que corresponden a cada comisión, pues ella maneja los tiempos y no la señora Secretaria.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- ¿Habría acuerdo para acceder a la petición del diputado Gahona?

Acordado.

El señor **GAHONA**.- En segundo lugar, tengo un montón de preguntas y casi su totalidad tiene que ver con la auditoría de la Contraloría.

Al respecto, quiero -no sé si será en la próxima sesión, pero debiera ser en esa oportunidad- que el director nacional de la Junaeb nos pudiese hacer los descargos respecto de las observaciones de cada uno de los aspectos de la Contraloría, especialmente los más graves, como asimismo si dichas observaciones ya fueron superadas, si están en control de seguimiento, si se están aplicando medidas disciplinarias al personal de la Junaeb o si, en definitiva, se están corrigiendo. Quiero saber si efectivamente algo de lo que dice la Contraloría se está haciendo.

En tercer lugar, quiero conocer la opinión de parte de la Dirección de la Junaeb respecto de las conclusiones y recomendaciones de la primera Comisión Investigadora, que,

al parecer, fue en 2015, y si algo de eso se ha aplicado no necesariamente por esta administración, sino que también por la anterior, de Cristóbal Acevedo, quien estuvo en ese momento. Además, saber si algo ha cambiado desde esa primera comisión investigadora, pues esta es la segunda comisión investigadora que tenemos respecto de la Junaeb. En el fondo, me gustaría saber si se puede centrar en esas materias o, por lo menos, tenerlas en cuenta para su próxima presentación.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Si hubiera acuerdo en esas peticiones, que son muy razonables, además de lo que falta por concluir, me gustaría que el señor director nos diera su parecer sobre las observaciones que hizo la Contraloría, en relación con el punto de la anterior comisión investigadora y la implementación o no de medidas después de 2016.

¿Habría acuerdo en tal sentido?

Acordado.

Tiene la palabra el diputado Bobadilla.

El señor **BOBADILLA**.- Señor Presidente, compartiendo las inquietudes planteadas por la diputada Girardi y el diputado Gahona, quiero centrarme en dos aspectos fundamentales.

En primer lugar, de las empresas que se adjudicaron por trato directo, me gustaría que se informara cuántas de ellas tienen deudas pendientes producto de multas y por qué siguen pendientes de pago. Me gustaría tener copia de ese listado.

En segundo lugar, cuando transcurre mucho tiempo una deuda prescribe. En ese sentido, me agradecería que trajeran ese dato, en el sentido de cuántas multas pendientes de pago prescribieron y a qué empresas corresponde.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- ¿Habría acuerdo en tal sentido?

Acordado.

Tiene la palabra el diputado Hugo Rey.

El señor **REY**.- Señor Presidente, tengo dos consultas.

Primero, me gustaría tener información desglosada del precio por ración por cada licitación. Esto es para saber si ese valor influye o afecta la calidad del servicio.

Segundo, quiero conocer la opinión de la Junaeb acerca de de las observaciones ojalá más importantes que hizo la Contraloría General de la República.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Tiene la palabra la diputada Hoffmann.

La señora **HOFFMANN** (doña María José).- Señor Presidente, dado que el director de la Junaeb dijo que eran 107 unidades territoriales, solicito que informe cuántas contrataciones de personal ha habido, ya que él habló de más de 900 funcionarios. Asimismo, saber cómo están repartidos en las unidades territoriales y el número de contrataciones desde que usted asumió.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Finalmente, agradecemos a nuestros invitados su asistencia a la comisión.

Por haber cumplido con su objeto, se levanta la sesión.

-Se levantó la sesión a las 18.10 horas.

ALEJANDRO ZAMORA RODRÍGUEZ,
Redactor
Jefe Taquígrafos de Comisiones.