

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° 12, ESPECIAL, CORRESPONDIENTE A LA 367ª LEGISLATURA, CELEBRADA EL DÍA LUNES 20 DE ENERO DE 2020, DE 16:38 A 18:10 HORAS.

SUMARIO: Se recibió a la apoderada de la Escuela Provincia de Arauco de Cerro Navia, señora Chantal Gutiérrez, y al Director de la Empresa Merkén Spa, señor Fernando Valenzuela, acompañado del asesor en temas jurídicos y gestión de cumplimiento, señor Juan Francisco Varela y la nutricionista y Subgerente Técnica, señora Verónica Romo.

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, Miguel Ángel Calisto, Juan Luis Castro, Andrés Celis, Sergio Gahona, Cristina Girardi, Raúl Leiva, Hugo Rey y Leonidas Romero.

Como invitados, asistieron la Apoderada de la Escuela Provincia de Arauco de Cerro Navia, señora Chantal Gutiérrez Espinoza, y el Director de la Empresa Merkén SPA, señor Fernando Valenzuela Goudie, acompañado del asesor en temas jurídicos y gestión de cumplimiento, señor Juan Francisco Varela Echauren; y la nutricionista y Subgerente Técnica, señora Verónica Romo.

III.- CUENTA

Se recibió el siguiente documento:

1.- Correo electrónico del Presidente de NutreChile Empresas de Alimentos A.G., por medio del cual excusa su inasistencia a esta sesión por compromisos contraídos con anterioridad.

-Se tomó conocimiento.

IV.- ACUERDOS

No hubo acuerdos.

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 18:10 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 12^a, celebrada en lunes 20 de enero de 2020,
de 16.38 a 18.10 horas.

VERSIÓN TAQUIGRÁFICA

Preside el diputado señor Juan Luis Castro.

Asisten la diputada Cristina Girardi y los diputados Florcita Alarcón, Boris Barrera, Sergio Bobadilla, Miguel Ángel Calisto, Andrés Celis, Sergio Gahona, Raúl Leiva, Hugo Rey y Leonidas Romero.

Concurren como invitados, en reemplazo del gerente general de la empresa Merkén SPA, el director Fernando Valenzuela; el asesor en temas jurídicos y gestión de cumplimiento, señor Juan Francisco Varela, y la subgerente técnica, señora Verónica Romo.

Además, la señora Chantal Gutiérrez, apoderada de la Escuela República de Croacia, de Cerro Navia.

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).- Ofrezco la sobre la Cuenta.

Ofrezco la palabra.

Para hoy teníamos tres invitados. La diputada Girardi ha invitado a algunas apoderadas.

Tiene la palabra la diputada Cristina Girardi.

La señora **GIRARDI** (doña Cristina).- Señor Presidente, la idea de que vinieran las apoderadas de Cerro Navia surgió de un cabildo que hicimos sobre el derecho humano a la alimentación. Fundamentalmente, siendo un tema bastante amplio, se radicó en la problemática de los servicios de alimentación en las escuelas, particularmente de Cerro Navia.

La señora Chantal Gutiérrez forma parte de una organización que agrupa prácticamente a todos los centros de padres de Cerro Navia y ellas han hecho un trabajo diagnóstico en muchos ámbitos, en infraestructura, en problemas de aprendizaje de los niños, y uno de ellos es el tema de la alimentación.

Doña Chantal concurre en nombre de todas las organizaciones de centros de padres y de apoderados de la comuna de Cerro Navia.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Bienvenida a la comisión.

Le ofrezco la palabra.

La señora **GUTIÉRREZ** (doña Chantal).- Muchas gracias.

Por su intermedio, señor Presidente, doy las gracias a la señora diputada por la invitación.

Pertenezco a la comisión de centros de padres y apoderados de la comuna de Cerro Navia, y como representante de mi colegio pertenezco al Frente Ciudadano contra el Hambre y la Malnutrición, donde trabajamos con la diputada Girardi y otros personeros.

Como comisión hemos hecho un levantamiento de información con respecto a todos nuestros colegios públicos -la comuna de Cerro Navia es bastante vulnerable- y los jardines infantiles. Nos hemos dado cuenta *in situ* de las distintas falencias que hay

respecto a la alimentación. En los 22 colegios tenemos diversidad de niños. Entonces, cuando se habla de alimentación no saben cuál es la alimentación sana ni de qué se trata.

Tenemos niños celíacos con alergias alimentarias. En la comuna solo existe un colegio especial donde hay niños que se alimentan por sonda, y esa alimentación no es generada por el colegio. Tiene que ir el apoderado. En una escuela especial, la infraestructura es bastante decadente, con rampas de madera para los niños con silla de ruedas, donde hay un ascensor que no funciona, el casino está en pésimas condiciones.

Como digo, lo que más nos preocupa es que no hay una fiscalización de parte de la Junaeb o del Mineduc que nos dé respuesta a nuestras dudas. Por ejemplo, los alimentos en los 22 colegios no llegan a todos por igual. Tenemos colegios donde los alimentos llegan procesados, es llegar y calentarlos, y colegios donde la manipuladora tiene que procesar el alimento. La papa llega en la malla, todo.

No sabemos qué tipo de carne es la que viene envasada. Si es carne, si es sucedáneo de carne, cuánto nivel de sodio contiene. Por lo tanto, es una duda constante que tenemos.

El incentivo al agua. Por ejemplo, en los colegios es muy problemático para los profesores que los niños consuman el agua que corresponde porque les interrumpe la clase para ir al baño.

En los colegios nos hemos dado cuenta, en la fiscalización que hemos hecho, que solamente cuando llega alguna entidad de la Junaeb a los niños les entregan su almuerzo con ensalada, con postre y con un vaso de agua. Cuando no existe eso, con suerte reciben el almuerzo y un postre, postre que es bastante deficiente porque generalmente les dan manzana, pera o naranja de mala calidad. En todos los colegios se ha hablado de lo mismo,

que las peras son unas rocas duras que nadie se come y los niños las utilizan para jugar. A ese extremo.

Como centro de padres se nos impide el acceso a saber qué tipo de alimento llega, cuánto llega, qué se hace con los residuos de los alimentos, porque hemos constatado que si hay alimentación para un curso, que tiene 20 niños, y van 10 a almorzar, en algunos colegios no se realiza el almuerzo para 20, sino para 10, y los productos que quedan de los otros 10 niños en algunos colegios los rematan en los niños que tienen prioridad; en otros simplemente se los llevan las manipuladoras de alimentos o personajes del mismo establecimiento, cosa que no corresponde. En muy pocos colegios llega la empresa concesionada a retirar el producto.

Otra cosa de la que nos hemos dado cuenta *in situ* es que los niños, por su jornada extensa, que generalmente es hasta las tres y media o cuatro de la tarde, reciben desayuno, almuerzo y una tercera colación, que generalmente es un jugo con una galleta de avena o un cereal, y muy pocas veces un mix de maní con pasas, chiquitito. Lamentablemente, esta tercera colación en algunos colegios es inexistente, o bien se la entregan a la mitad de los niños el viernes. No se les pasa a diario.

También nos hemos dado cuenta de que el desayuno generalmente es una leche con un sándwich. Nadie se come esos panes, los que quedan dando vueltas y terminan botados en la basura, porque no es atractivo para los niños comerse un pan desabrido, como dicen ellos. Al final, como niños se ponen a jugar con las cosas y no se las comen. Eso es lamentable.

Si como papás y como mamás nos preocupamos de mantener nuestro trabajo para sustentar una buena alimentación para nuestros hijos, queremos de parte de la Junaeb o del Mineduc que también se produzca lo mismo.

Tenemos colegios -esto realmente es asqueroso- en que el comedor de los niños está al frente del alcantarillado. Los niños están almorzando con olor a cloaca. Eso es inconcebible. ¿Dónde está la dignidad para nuestros niños?

Lamentablemente, son focos infecciosos. Nadie fiscaliza, nadie se da cuenta. Esto es una venda en los ojos.

Nosotros necesitamos, como padres y apoderados, que se nos entregue ese tipo de respuestas, que haya una mayor fiscalización a las manipuladoras de alimentos, a las concesionarias de los alimentos.

Nuestros niños tienen requerimientos especiales, no todos son niños sanos. Los niños diabéticos no tienen una alimentación de diabéticos, los niños celíacos tampoco, los niños con alergias alimentarias menos.

Lo único que nos piden para los niños con intolerancia a la lactosa es un certificado médico para no entregarle leche. O sea, ni siquiera hay una leche sin lactosa. Nada.

Entonces, ¿dónde llegan todos estos productos? Porque en el papel, supuestamente, debiese haber una alimentación para todos los requerimientos de los niños, pero en el lugar es inexistente.

Todo este tipo de problemáticas que se nos presenta, sumado a eso la mala infraestructura de los colegios, el abandono en el que están... Tenemos colegios con más de 20 años que ni siquiera se han podido pintar, colegios en que el comedor de los niños, aparte de estar al frente de los baños, está comido por termitas, con un suelo disparejo, con asientos que son bancas de madera. O sea, no hay ninguna comodidad. Los niños no almuerzan así en sus casas.

Uno como apoderado espera que en el colegio tengan el mismo calor de hogar que en su casa, y en este minuto no lo están teniendo. Esta es una voz de alerta para todos.

Agradezco la invitación, porque como padres y apoderados somos los primeros fiscalizadores de los colegios, tanto en el nivel educacional, de convivencia, de alimentación, sobre todo de alimentación, porque nos hemos dado cuenta de que los niños están muy mal alimentados, muy gorditos o muy delgaditos. Entonces, ¿dónde queda la alimentación?

También encontramos que hay una problemática. Nosotros debiésemos tener de parte de la Junaeb o del Mineduc, no sé, un taller para los papás, con el fin de que aprendan qué es alimentación saludable, qué podemos hacer en nuestra casa, cómo podemos recurrir a este tipo de cosas, porque sucede que a veces, en las reuniones de apoderados, uno le habla a los padres sobre alimentación saludable y ellos creen que tienen que gastar una millonada de plata, y no es necesariamente así.

Por muchos estudios que hemos leído, nos hemos dado cuenta de que se pueden hacer muchas cosas con productos no tan caros. O sea, la idea es reencantar a los niños.

En este levantamiento de información nos hemos encontrado con preescolares que no saben qué es una betarraga, no saben qué es una berenjena, no las conocen físicamente, saben el nombre, pero no de qué color son, cómo se pueden comer. Entonces, debemos educar al adulto y reencantar al niño.

Ese es nuestro petitorio, que consiste, en general, en incentivar la ingesta de alimentos sanos, incentivar la ingesta de agua, y eso va de la mano de todo lo que he expuesto.

Agradezco mucho la invitación y espero que los antecedentes les sean de utilidad.

Gracias.

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

El señor **BOBADILLA**.- Señor Presidente, valoro la exposición de la apoderada, porque creo que el testimonio que nos da, sin duda, tiene gran importancia para la investigación que estamos llevando a cabo.

Sin embargo, a mí me gustaría que profundizara en tres temas: primero, la calidad de los alimentos; segundo, respecto del estado de las bodegas en los establecimientos que conoce, y tercero, en la fiscalización, si la hay, por parte de la Junaeb.

He dicho.

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

La señora **GIRARDI** (doña Cristina).- Señor Presidente, la alimentación escolar es un tema relevante. Acaba de salir un estudio que señala que Chile aumentó de 7 a 12 por ciento en obesidad infantil. Por lo tanto, las políticas públicas de alimentación, donde una de las principales es la propia Junaeb, que entrega el alimento, debieran estar más preocupadas por esta cifra.

Las últimas veces que estuvimos con el director de la Junaeb, a propósito de la alimentación sana, de los alimentos frescos, de los alimentos que se adquieren a nivel local, que pueden generar una mejor alimentación y de mejor calidad, él dijo que todo eso se estaba haciendo y que no había nada más que hacer, que todo lo está haciendo muy bien la Junaeb. Pero está claro que no lo está haciendo bien, de lo contrario, estas cifras irían en descenso y no con este brutal aumento: pasar de 7 a 12 por ciento en cuatro años.

Ahora, otra de las materias que abordó el cabildo, fue que las minutas no dicen relación con la alimentación que se les entrega a los niños. O sea, la minuta que informan o exhiben en el comedor, es distinta a lo que finalmente

entrega el colegio. Las mamás nos decían que los niños comen fideos, arroz y papas todos los días. Además, pan al desayuno, todos los días; o sea, el pan -los carbohidratos- es la alimentación central que están recibiendo los niños, hoy día, por lo menos de acuerdo a la información que levantamos en Cerro Navia. Me gustaría que Chantal profundizara al respecto.

También sobre los baños para las manipuladoras, pues una de las quejas de las manipuladoras es que no tienen baños en las escuelas, razón por la cual tienen que andar pidiendo el baño a los profesores. Uno de los elementos fundamentales que debería tener asegurado todo trabajador en su lugar de trabajo es el baño.

Asimismo, quiero plantear el tema de la fiscalización que deben hacer los padres. Se supone que cada escuela tiene un encargado de alimentación, padres o apoderados involucrados en ese proceso. Por consiguiente, me gustaría saber cuál es el grado de participación que tienen los apoderados en el proceso de fiscalización de los alimentos que se les entrega a los niños.

Por último, dos temas que también abordó la Junji: el de las carnes que no son carnes, algo que parece carne, pero que no es carne, y el de los alimentos procesados y envasados que no cuentan con el etiquetado -conforme con la ley de etiquetado- para que los padres puedan verificar si son altos en sodio, altos en azúcar, altos en grasa, etcétera.

Eso, Presidente.

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

El señor **BARRERA**.- Señor Presidente, cuando han detectado que el almuerzo de un determinado día no considera la ensalada o el vaso de agua, ¿se ha hecho la denuncia? ¿Existen canales para denunciar? Y de haber denunciado, ¿qué resultado ha tenido?

Por otra parte, sería bueno que en esta comisión esté permanentemente alguien de la Junaeb, siguiendo las sesiones, hasta que terminemos nuestro cometido. Porque, ¿qué resulta de aquí? Nuestra invitada nos habla de ciertas cosas que no están funcionando bien, entonces sería bueno preguntarle a alguien de la Junaeb cuál es el conducto cuando se detecta que hay una anomalía en las raciones o cuando no se cumple con la minuta de la semana.

Por eso, propongo la presencia de un representante de la Junaeb, que siga las sesiones de la comisión, hasta que concluya su cometido.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- ¿Habría acuerdo sobre la propuesta del diputado Barrera?

Acordado.

Tiene la palabra la señora Chantal Gutiérrez.

La señora **GUTIÉRREZ** (doña Chantal).- Señor Presidente, respecto de las consultas del diputado Bobadilla, la calidad de los alimentos es inexistente. En cuanto al trabajo que hemos hecho, luego de hacer una revisión de los productos, aparte ser de mala calidad, no hemos obtenido información sobre cómo llegaron, cómo los compraron, quiénes son los concesionarios, de manera de hacer un chequeo desde la compra hasta el comedor de nuestros hijos. En realidad, no existe calidad en los alimentos.

Por ejemplo, el aceite es de aquellos más baratos, el más malo, se puede decir; lo mismo los fideos, el arroz. Uno, como dueña de casa, trata de comprar el mejor producto, lee la etiqueta, en fin. En este caso, por ejemplo los fideos, muchos niños los dejan, porque no son de un color agradable a la vista; realmente son casi de color tierra, y no es que sea integral, porque uno podría creer que es integral, pero no, no es integral.

Entonces, tenemos fideos de mala calidad; aceite, el más malo, y las frutas y verduras que no llegan en óptimas condiciones.

Por ejemplo, los niños han recibido manzanas que vienen con gusanos; las peras, sirven como piedras; la naranja, es lo que llega un poquito de mejor calidad: un buen porte, un bonito color.

También hemos notado que cuando llega a haber un postre rico, que es, más o menos, una vez al mes, cuando les dan piñas en conserva, los niños, por preferencia, asisten todos al almuerzo; lo mismo, cuando les dan plátano.

Respecto del estado de las bodegas, a nosotros, como apoderados, se nos impide el acceso; hemos querido hacerlo, pero se nos dicen que no, porque somos los apoderados, nada más. Les explicamos que, como apoderados, somos el ente preciso para saber cómo están alimentando a nuestros hijos; cómo están las bodegas; en dónde se almacena la comida; qué hacen con los restos de comida, porque también hemos encontrado, cuando uno va a la feria, que se están vendiendo los productos que llegan a los colegios; es más, algunos tienen hasta la etiqueta de la Junaeb. Uno piensa: esto deber ser lo que queda en el colegio y que se lo llevan las manipuladoras, se lo lleva la gente que trabaja en el colegio... No sabemos, porque no tenemos acceso a ese tipo de información.

Respecto de la fiscalización, generalmente, es una vez al mes o una vez cada dos meses. Concorre un ente de la Junaeb, y ese día que va ese ente, solo los niños saben que van a almorzar y que van a tener agua. Solamente ese día. Ellos no tienen acceso al comedor para saber qué van a almorzar: ¡ah!, el lunes vamos a comer charquicán, el martes cazuela, etcétera, porque no existen esos alimentos en los colegios.

Nos hemos dado cuenta de que, de los cinco días de la semana, el lunes comen arroz; el martes, fideos; el

miércoles, arroz; el jueves, fideos y el viernes, charquicán, como gran cosa. O sea, vivimos en una sociedad que presenta altos niveles de gordura en sus niños; es más, tenemos niños hipertensos con 10 años de edad; tenemos niños preescolares propensos a diabetes.

Un estudio indica que en los colegios prioritarios, 57 por ciento de los niños entre 6 años y 12 años tiene hígado graso, y quién sabe qué tipo de enfermedades van a tener a futuro. Si los llenamos de carbohidratos y de alimentos de mala calidad, qué podemos esperar para su salud futura.

Ahora, contestando a la diputada Girardi, la minuta no se difunde. Nosotros hemos peleado, por decirlo así, con los colegios para que en las reuniones de apoderado se les presente a los papás la minuta del mes o, por último, si es que es mucho trabajo que a la entrada de los comedores, los niños y los apoderados tengan acceso a saber qué es lo que van a comer.

Un punto superimportante, nos hemos dado cuenta que, gracias a estas carnes que no son carnes, porque no sabemos si se trata de son sucedáneos de carne o si es carne real, que viene con preservantes, con altos niveles de sodio, cuando se prepara este tipo de carnes, las sopas, por ejemplo, o el arroz quedan muy oscuros. Los niños han denominado a ese día, el día del almuerzo misterioso, porque no saben lo que están comiendo.

Entonces, al principio uno se lo toma con risa, pero después dice, chuta, mi hijo no sabe lo que está comiendo. No tenemos acceso a saber, porque eso es lo otro, cuando empezamos a investigar el tipo de carne, les quitaban el rótulo a los envases; entonces, tampoco teníamos acceso a la tabla nutricional de ese alimento.

Respecto de cómo hemos detectado lo de los almuerzos: uno, haciendo un testeo con los niños, preguntándoles qué habían almorzado ese día; qué almorzaron ayer; cuál fue

la minuta. Pero también testeo con las mamás. A nosotros, como comisión de Centro de Padres, nos llegan los reclamos de las mamás, reclamos de distinta índole. Ahora último nos llegó uno muy importante en relación con la alimentación que se da en el único colegio especial de la comuna, porque como los niños no saben con qué se están alimentando, las mamás les llevan colación a los niños.

Como dije anteriormente, se nos entrapa mucho el hacer la investigación. Al director del colegio le presentamos un escrito con las falencias que tiene el comedor, necesitamos saber quién es el concesionario; necesitamos saber a quién le podemos hacer el reclamo directo de la Junaeb y, simplemente, no obtenemos respuestas, porque, lamentablemente, no sé si para la Junaeb, para el Mineduc o para el resto de las personas, solo somos los papás, pero nosotros, como comisión, somos bastante importantes, porque es la salud y la vida de nuestros hijos y, al fin y al cabo, del futuro del país, porque ahora son niños, pero después van a ser nuestros adultos y vamos a tener una población más enferma de lo que ya está.

Espero haber dado respuesta a sus dudas.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- Damos la bienvenida a los representantes de la empresa Merkén. Les pido presentarse, por favor.

El señor **VALENZUELA**.- Señor Presidente, soy Fernando Valenzuela, director del Grupo Delibest y voy a exponer lo que hemos venido haciendo en estos últimos años, desde que estamos participando en el programa.

Me acompañan nuestro asesor legal, el señor Francisco Varela, quien conoce bastante el programa y todos los antecedentes de lo que ha sucedido en esta investigación, y la subgerente técnica, señora Verónica Romo, quien ha pasado por todo un proceso de especialización, desde estos últimos cinco años, por lo que tiene una formación integral de todo lo que concierne al programa de

alimentación. Técnicamente, la señora Romo está bastante instruida y nos puede ayudar en todos los temas que sean necesarios.

Para presentar la compañía vamos a repartir un pequeño *brochure* de lo que es la compañía, que es una referencia de lo que vamos a presentar.

Vamos a ir en el orden que indica la presentación para que tengan una referencia: quiénes somos; cómo está nuestra presencia en Chile; por qué estamos invitados a esta comisión y cómo vemos los desafíos futuros de la industria.

El Grupo Delibest está compuesto por cuatro compañías que operan en el sistema.

Si miramos quiénes somos, que ha sido un primer *approach*, esta es una compañía que se inicia en 2015. Partimos con el Consorcio Merkén SPA, adjudicamos en la Región de Coquimbo y parte de la Región de Valparaíso e hicimos una experiencia con el Programa de Alimentación en Chile.

La participación del grupo Delibest en Chile se origina cuando, al venir a estudiar la posibilidad de integrarnos al programa de alimentación en Chile, nos dimos cuenta de que había mucho que sumar en términos de que el programa de alimentación en Uruguay, donde la compañía tiene un servicio de más de 30 años de experiencia, lo más importante era la aceptabilidad, lo cual en Chile se veía que había un montón de camino por recorrer.

Entonces, pensamos que podíamos hacer un aporte importante y, de hecho, creo que la experiencia nos ha mostrado que hemos venido a sumar al programa de alimentación y estamos orgullosos del aporte que hemos hecho en términos de resultados de aceptabilidad, de los resultados que hemos tenido y vamos a ir mirando un poquito quiénes somos.

En Chile comenzamos en la Región de Coquimbo. Hoy entregamos 1.200.000 raciones en todo el país, que es prácticamente el 28 por ciento de la alimentación del programa total.

Nuestro foco, nuestra presencia en Chile, ¿dónde se enfocó? Lo primero de nuestro foco fue una alimentación rica y saludable. La idea es que los niños pudieran comer y les gustara la comida, porque, como dijo la señora Chantal, hay productos que no se entiende ni lo que daban. Claro, había un *Cook and Chill* que los niños no sabían ni lo que comían, una bolsa donde, efectivamente, la mitad de la comida se botaba.

Entonces, se empezó un proceso de entregar un producto diferente e incorporamos los chefs. Para garantizar la aceptabilidad, incorporamos los chefs al programa, lo cual hoy día se ha ido generalizando y se están haciendo programas de alimentación donde un *chef* participa en la elaboración de las minutas, en la aceptabilidad, en los programas de generación de minutas que después de proponen.

Quiero destacar que en nuestro caso este año hemos tenido el 3 por ciento de cambio de minuta, que son, por ejemplo, si -tampoco es un cambio de minuta total- tengo que entregar lechuga y tomate, y la lechuga no llega a tiempo, lo que sea, sin embargo, la carne y el arroz se entrega, es decir, hay un cambio de minuta parcial.

El señor **ALARCÓN**.- ¿Qué es una minuta?

El señor **VALENZUELA**.- La minuta es lo que el niño va a comer en el día, el menú que va a comer en el día.

Claro, dice: "A lo mejor, los padres no tienen información de la minuta.", pero la minuta la entregamos un mes antes, se estudia, se acepta, son minutas que están con todos ingredientes que la Junaeb ha planteado y, efectivamente, es una minuta que está estudiada y que está formalmente preparada.

Cosas importantes

Incorporamos los chefs. Eso llevó a generar la aceptabilidad en la minuta, de modo que en los niños se hicieron pruebas y el tema ha ido avanzando. El chef ha hecho un aporte importantísimo en que los niños coman la comida.

El señor **ALARCÓN**.- ¿Hay nutricionistas?

El señor **VALENZUELA**.- Sí, definitivamente.

También, aumentamos la remuneración de las manipuladoras y dimos la gratificación garantizada, un tema que venía pendiente desde hace tiempo. Nosotros, en la primera licitación, ya estábamos dando una mayor remuneración, una remuneración que podríamos llamar una búsqueda de una remuneración ética a las manipuladoras que son las más importantes dentro del programa de alimentación y nos preocupamos de tenerlas con un buen salario. Finalmente, fuimos los primeros en proveer la gratificación garantizada que, ahora, se ha ido generalizando como un tema estable dentro del plan de salarios de las manipuladoras.

En la última licitación que participamos, dimos precios competitivos, lo que fue de una importancia crítica para el resultado de la licitación de ese año. Nosotros adjudicamos una gran cantidad de raciones, básicamente, porque dimos un precio competitivo y, después, entregamos la gratificación garantizada que nos daba puntaje que nos dio esa adjudicación que logramos ese año.

Después, hemos ido desarrollando el trabajo con proveedores locales, de modo de llegar con productos frescos más de la zona, cosa que hemos ido teniendo un resultado importante. Ustedes tienen en la nómina los números de los valores.

Entonces, diría que Merkén, como grupo Merkén, ha venido al programa de alimentación a sumar.

Estamos hoy día en la Región de Valparaíso, en la Región de Coquimbo, en la Región del Biobío, en Punta Arenas, en Valparaíso y en la Región Metropolitana, distribuidos con las distintas participaciones.

¿Por qué estamos aquí?

El informe de la Contraloría y el reportaje de TVN, Merkén fue aludido en ese muestreo. Durante ese período, estábamos en la etapa de marcha blanca, implementando un programa bastante extenso.

En la presentación, como pueden apreciar, consigné en qué estado recibimos las bodegas para hacernos cargo del programa y el estado en que están las bodegas hoy día. Si ustedes miran las bodegas que recibimos en Illapel, al final van a ver las bodegas que tenemos hoy y los invito, con formalidad, que vayan a ver qué tenemos organizado como bodegas hoy día.

Ahora, dentro de estos temas de marcha blanca, por supuesto que hubo situaciones que se puntualizaron y las corregimos. Todas las observaciones fueron cumplidas y solucionadas antes que terminara el informe de la Contraloría.

Entonces, puedo decir que hoy estamos en un proceso de mejora continua, estamos desarrollando las capacitaciones con otro enfoque y la verdad es que hemos hecho un aporte importante a la mejora de la alimentación de los niños.

Ahora, la señora Chantal dijo que están dando la alimentación en colegios donde están frente a los alcantarillados. Hay una serie de situaciones que no son resorte de los proveedores, sino de los sostenedores.

Probablemente, se pueda hacer mejoras en los colegios, sin duda se pueden hacer mejoras en los colegios, pero no es resorte nuestro.

Nosotros trabajamos sobre la base de lo que tenemos disponible y mejoramos lo que podamos hacer, dentro de nuestras posibilidades.

Entonces, eso lo quiero aclarar.

Ahora, quiero destacar un punto de lo que ha ido sucediendo con el grupo. El 2019, Fedir, por ejemplo, que es una de las compañías que tiene, prácticamente, 900.000 raciones de 1.200.000 raciones que tenemos, está con un 2 por ciento de incumplimiento. Los incumplimientos se refieren a una fiscalización, la fiscalización declara un incumplimiento y esos son los porcentajes que estamos mostrando en la presentación.

El 2018, nosotros hemos visto una evolución de incumplimientos nuestra que ha ido de más a mejor, y es un asunto que requiere un montón de trabajo.

Esa gráfica salió de una presentación que hizo la Junaeb aquí. Yo no he puesto los números, son los números que puso el director de la Junaeb, quien cuando hizo su presentación puso esta gráfica, entonces, yo la cité, porque en ella están todas las empresas con sus cumplimientos y sus incumplimientos.

Hay que tener un mínimo de 80 por ciento de cumplimiento en todos los elementos y esos son, más menos, los promedios que se están dando ahora, en el 2019.

Si ustedes observan, eso se ha ido mejorando año a año, en los últimos tres años ha tenido una mejora importante.

La señora **GIRARDI** (doña Cristina).- ¿Los rojos son los de ustedes?

El señor **VALENZUELA**.- Los rojos son las nuestras.

Ahora, ¿cuáles serían los desafíos del futuro de la industria?

Lo primero es la aceptabilidad y comida más sana, porque tenemos el problema de la obesidad. Hay un trabajo que la Junaeb está haciendo para buscar mejorar las minutas, de modo que los niños tengan los ingredientes adecuados. Controlar la obesidad va a ser el próximo paso.

El primer paso fue dar de comer a los niños, segundo paso fue corregir lo que se estaba haciendo en términos de entrega de alimentos.

Estaba el *Cook and Chill*, que la señora Chantal Gutiérrez mencionó y lo quiero destacar. Vimos que gran parte del alimento que se botaba era porque los niños comían esta masa informe que no era una cocina bien hecha de modo que pudieran comerlo. Entonces, se botaba mucho alimento.

Nosotros entramos a desarrollar la comida preelaborada, es decir, se llega con las papas peladas y partidas para que la manipuladora tenga menos trabajo en el proceso de elaboración. Ella va aprendiendo a cocinar con productos semielaborados para llegar y mezclar, lo cual permite una comida fresca que los niños comen. La aceptabilidad ha ido aumentando en forma dramática, por lo tanto hay un logro en ese sentido.

Ahora bien, que hay que corregir los colegios y la infraestructura de las bodegas de los sostenedores, sin duda. Ese es un punto importantísimo. Hay que pensar cómo vamos a corregir ese problema de futuro, porque hay que preocuparse de lo que está ocurriendo en los colegios.

Independientemente de lo que pueda hacer uno como proveedor del programa, debe sujetarse a lo que la Junaeb prepara como minutas después de estudiarlas, en base a las sugerencias que hacen los proveedores.

Nosotros proveemos alternativas que los niños van a comer y que están dentro de las características de nutrientes que ellos necesitan y que están dentro del control de obesidad. La Junaeb lo aprueba, se declara lo que van a comer en los próximos 30 días, que es la minuta que hay que cumplir, y esa minuta hay que cumplirla.

Entonces, ese proceso tiene una fiscalización, y de ahí vienen los incumplimientos. Después hay que revisar si el incumplimiento es real, y si es parcial o total.

El próximo paso es llevar a los niños hacia donde hemos tenido un resultado importante: los *salad bar* generalizados. En el *salad bar* el niño ha ido incorporando un montón de productos frescos en su alimentación, que son indispensables.

El señor **ALARCÓN**.- ¿Qué es un *salad bar*?

El señor **VALENZUELA**.- Un *salad bar* es un bar de ensaladas, de modo que el niño elija lo que va a comer. No es que se le sirva la ensalada y el niño la tome y se la tenga que comer. Puede ser que no le gusten los palmitos, pero la idea es que él pueda elegir. Entonces, eso hay que generalizarlo de modo que el niño tenga acceso. También hay que darle la oportunidad de que elija lo que le gusta, pero cumpliendo la minuta base.

Desde que nosotros entramos, en 2015, hasta hoy, el programa de alimentación de la Junaeb ha ido evolucionando en plan positivo y en forma drástica. Por supuesto que es verdad. No tengo ninguna duda de que ha ido mejorando.

Otro tema importante es enseñar a los niños a alimentarse mejor en sus hogares. El niño come pan en su casa antes de venirse, llega a tomar desayuno, una leche, una barra nutricional, luego almuerza y después vuelve a comer en la tarde. Entonces, el niño está comiendo en forma no controlada. Hay que preocuparse de la educación de los niños y de la familia para asegurar que reciban la alimentación adecuada. Es fundamental enseñarles a alimentarse mejor en sus hogares para la batalla contra la obesidad.

Hemos hecho un programa de educación alimentaria muy interesante. La señora Romo ha llevado adelante el programa de alimentación que hemos desarrollado en la última licitación. Uno se va basando en las licitaciones en que va adjudicando y se ajusta a los pliegos de la licitación.

Entonces, nos dieron la oportunidad de desarrollar el Programa de Educación Alimentaria, para lo cual pido a su señoría que conceda el uso de la palabra a la señora Verónica Romo.

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

La señora **ROMO** (doña Verónica).- Buenas tardes, señor Presidente. Voy a comentarles sobre nuestro desafío a futuro de aumentar la cobertura del Programa de Educación alimentaria. Dicho programa busca promocionar los hábitos saludables en los escolares, enfocarnos en la alimentación consciente y disminuir el sedentarismo.

Este programa consiste en gestionar dos actividades mensuales en los establecimientos, en donde participan tanto los beneficiarios como los apoderados y docentes. A través de ellos buscamos promover los objetivos antes mencionados y prevenir los malos indicadores que hoy tenemos por mal nutrición por exceso en Chile.

Me gustaría mencionar algunas de las actividades que efectuamos. Tenemos el educar sobre el etiquetado nutricional, algo que hoy los escolares muchas veces desconocen cómo se lee o la importancia que tienen los ingredientes. Por ejemplo, es súper importante saber que los ingredientes siempre van de mayor a menor y eso es algo que muchas veces desconocen los mismos beneficiarios como también los apoderados.

Otra actividad que ha causado gran alegría en los niños es el huerto saludable, a partir del cual plantamos semillas de distintos vegetales.

Las porciones y raciones también son fundamentales, porque para nosotros es educar. Bien sabemos que en Chile las porciones alimentarias están en exceso. Es relevante que los niños partan conociéndolas desde una primera etapa.

Los factores de higiene son importantes en el momento de la alimentación. Es una actividad que hemos trabajado con los apoderados y docentes.

En cuanto a las colaciones saludables, hemos trabajado con varios colegios para que se dicte una minuta de colación saludable, sobre todo para tenerlo en *pack* con los quioscos saludables que hoy tenemos en los establecimientos.

Al respecto, queremos proponer que se aumente esa cobertura, ya que la educación alimentaria es súper importante.

Muchas gracias.

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

El señor **VALENZUELA**.- Señor Presidente, hay un punto importante en el tema de la cobertura.

Hoy el Programa de Alimentación Escolar se está dando al 60 por ciento de los niños más vulnerables. O sea, el 60 por ciento de los niños tiene acceso a la alimentación entregada por el fisco dentro de los colegios, y resulta que ocurre la siguiente situación. Por ejemplo, no puede ser que algunos niños participen del programa de alimentación y otros no califiquen para acceder a la alimentación de la Junaeb. Entonces, hay un montón de niños que quedan fuera.

Me presentaron otro caso: había dos hermanos, pero solo uno de ellos calificó. Entonces, es ridículo que uno de ellos califique y el otro no para recibir la alimentación escolar.

Hay una serie de cosas que hay que mejorar en el programa. No cabe duda de que se ha ido produciendo una mejora importante.

Quiero destacar que lo que hemos hecho es generar competitividad. Cuando llegamos a Chile no había ninguna compañía internacional operando en el sistema. Todas las

compañías eran locales y con un sistema bastante difícil de penetrar. Nosotros adjudicamos con un montón de dificultades y echamos a andar un programa que fue exitoso. Todos los índices fueron mejorando y terminamos el primer contrato con los mejores índices de la industria. Efectivamente, por precio, por la gratificación garantizada que dimos...

El señor **ALARCÓN**.- ¿Qué es la gratificación garantizada?

El señor **VALENZUELA**.- La gratificación garantizada es que yo garantizo una gratificación al empleado que no tiene relación con el resultado de la compañía.

Una compañía que tiene una gratificación garantizada, asegura prácticamente 120.000 pesos adicionales a los empleados que la reciben en forma mensual. Consecuentemente, se produce un salto importante en el ingreso de esa gente y la motivación que tienen para hacer bien su trabajo es mucho más importante.

El trabajo que se hacía antes a nivel de manipuladoras era bastante relativo.

Redondeando, solo quiero decir que nuestro aporte a la industria ha sido conflictivo, porque hemos entrado con una compañía extranjera que ha venido a sumar al programa. Hemos tenido un montón de dificultades para normalizar la operación. Sin embargo, creo que nuestro aporte a la industria ha sido positivo, y podemos contar con que la industria ha mejorado año a año. Desde que partí en este tema veo un cambio radical, importante, y todas estas cosas sirven, porque todo va sumando.

El análisis que está haciendo esta comisión investigadora se traducirá en que se produzcan mejores programas, mejores pliegos para que la gente pueda participar. Creo que es necesario hacer una ley básica para que no existan las variaciones que se producen año a

año, y seguir reglas del juego limpias y claras desde un origen.

Con una ley base y con una licitación basada en un elemento sólido, vamos a tener resultados mucho mejores y mejor control.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- A continuación, tiene la palabra el diputado Florcita Alarcón.

El señor **ALARCÓN**.- Señor Presidente, estoy preocupado por el tema de las dietas, porque podemos decir que se entrega una alimentación saludable, pero existen diferentes perspectivas. Por ejemplo, hay quienes piensan que los carbohidratos son más saludables, otros piensan que lo son las legumbres, otros piensan que las carnes, y tenemos a los nutricionistas.

¿Sobre la base de qué teoría alimentaria que ustedes consideren sana están operando? Porque sé que existen diferentes aproximaciones a la nutrición. Si exageramos, podemos ver el método Grez, que lleva a una mayoría a pensar en los cavernícolas, cuya dieta era de grasas y carnes, y también podemos ver a los veganos y a los vegetarianos.

Entonces, creo que ustedes deben tener alguna teoría o se aproximan a algún tipo específico de dieta, y de ahí derivan lo saludable y lo no saludable.

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

El señor **BOBADILLA**.- Señor Presidente, entre las conclusiones que arroja el informe de la Contraloría General de la República, que fue la motivación que tuvo la Cámara de Diputados para crear esta comisión especial investigadora, se establecieron varias situaciones anómalas, por decir lo menos.

Dentro de otras irregularidades, omisiones o faltas, se detectaron alimentos en malas condiciones, que las

bodegas de los colegios no reunían las condiciones óptimas para el almacenamiento de los alimentos, pero de ese informe también se desprenden dos situaciones que para mí son muy serias.

Una de ellas es respecto de las boletas de garantía, y mi pregunta en concreto es: La empresa a la que usted representa ¿tiene total y absolutamente vigentes todas las boletas de garantía por la prestación de un buen servicio, o hay algunas vencidas al día de hoy?

En segundo lugar, el informe de Contraloría también estableció que había empresas que seguían participando de esas licitaciones, aun cuando tenían sanciones económicas pendientes de pago con la Junaeb.

En concreto, me gustaría saber esas dos cosas: las boletas de garantía de su empresa ¿están al día?, y segundo, si existen deudas con la Junaeb producto de la aplicación de multas por no prestación de servicios contratados. En tales casos, les pido detallar los montos involucrados.

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

La señora **GIRARDI** (doña Cristina).- Señor Presidente, tengo la gráfica de los incumplimientos de la empresa Merkén, de acuerdo con los datos entregados por la Junaeb.

Este es el total de los incumplimientos, y los incumplimientos graves y críticos no son menores, y no se trata de la marcha blanca. Corresponden al período 2017 y 2019.

Paralelamente, la empresa Fedir también tiene incumplimientos, y no del 2 por ciento, como se señala, sino del 19 y del 21 por ciento, en distintos años. Entonces, la lámina que ustedes nos mostraron aparentemente no es la misma que nos mostró Junaeb ni la que tengo aquí.

De acuerdo a la gráfica, 2018 es el año en que Merkén presenta la mayor cantidad de incumplimientos graves y críticos. En 2018 esa proporción fue de 21 por ciento, y en el caso de Fedir fue del 18 por ciento. En 2019 Merkén tiene un 12 por ciento y Fedir tiene un 9 por ciento.

La pregunta general está referida a los incumplimientos después de la marcha blanca, porque entiendo que, cuando ganaron la licitación, según usted señaló, debieron cambiar muchas de las bodegas. Eso fue en el proceso 2015 y en adelante.

El señor **VARELA**.- 2018.

La señora **GIRARDI** (doña Cristina).- Ah, ustedes llegaron en 2018. Lo que pasa es que la gráfica está desde antes.

Esa es la primera pregunta.

La segunda pregunta tiene que ver con el porcentaje de compras locales que hacen y qué porcentaje de esas compras locales corresponden a productos frescos, porque la Junaeb, cuando le hice reiteradamente la pregunta, reconoció que los productos locales constituían solo un 5 por ciento del total de compras, y la mayor parte de ellos correspondía a panaderías. Estoy hablando de todas las empresas.

Hago la pregunta sobre la compra de productos locales frescos, y qué consideran ustedes como productos frescos, porque, si terminamos en las panaderías, va a ser la misma respuesta de Junaeb.

Además, cuál es el porcentaje de productos procesados que ocupan, me refiero a los que tienen preservantes, conservantes, etcétera; cuáles son las empresas asociadas a Merkén y al consorcio, además de las que ya señalaron; y qué tipo de empresas son. Muchas veces he estado en las bodegas de las cocinas de las escuelas y hay cosas que vienen de supermercados, como Soprole y otras marcas conocidas, que traen los sellos respectivos, pero también

me he encontrado con productos procesados desconocidos para el comprador común.

Por lo tanto, quiero saber si las empresas a las cuales ustedes les compran esos productos son relacionadas. ¿Cuál es el rol que juegan esas empresas al declarar, ustedes, como empresas relacionadas, esto a la Contraloría? Lo pregunto, porque Contraloría, en la última licitación, no tomó razón, precisamente, porque no se cumplió con la información de las empresas relacionadas.

Por otro lado, usted habló de quioscos, pero no me queda claro si ustedes los administran o los asesoran.

Ahora, respecto de que ustedes habrían bajado los precios. En las licitaciones, los competidores eran siempre los mismos y cuando ustedes se presentan a la nueva licitación, lo hacen con precios más bajos y con gratificación garantizada.

Entonces, me gustaría saber cuál es la rentabilidad que tiene la empresa, cuál fue la rentabilidad que tuvo en ese momento, cuando hizo su primera licitación, y cuál es la rentabilidad actual, porque eso no se declara. Estoy haciendo la pregunta, porque uno de los temas que se ha discutido en esta comisión es sobre el conflicto que existe de entregar alimentación escolar a niños vulnerables a través de empresas que tienen lucro y, probablemente, altas rentabilidades o bajas rentabilidades. Entonces, como esa información no la conocemos, me gustaría que ustedes nos pudieran entregar algo sobre esa situación.

Por último, se supone que el cálculo de la gratificación garantizada se hace en función de las ganancias de las empresas. Por ello, me gustaría saber cómo calcularon la gratificación garantizada y cómo se calculan las otras gratificaciones, que tienen que ver con las ganancias, con las utilidades.

A propósito, cuando hay empresas relacionadas, declaran las utilidades de una de las empresas y no de todas, no de la que está prestando directamente el servicio; por lo tanto, no pagan las gratificaciones asociadas a esas ganancias. Me gustaría que hiciera referencia a esto.

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

El señor **LEIVA**.- Señor Presidente, me gustaría saber cuál es la matriz de esta empresa; cuáles son los fondos de inversión que respaldan su desarrollo en este tipo de negocios en Chile. Supuestamente, es una matriz uruguaya, con fondos de inversión americanos.

También quiero saber por qué desarrollan una estructura societaria, que participa en licitaciones -tal como ustedes plantean- con cuatro empresas distintas, que responden y están configuradas -entendiendo-al mismo titular. ¿Este es un modelo normal? ¿Este modelo cumple con la normativa; es decir, al tener fondos americanos se sujeta a algún tipo de cumplimiento de *compliance* americano también? Lo pregunto, porque me llama la atención que en una misma licitación participe un mismo titular con cuatro nombres distintos.

Tal como lo planteó el diputado Bobadilla, quiero saber cuánto es el monto del último proceso licitatorio que ustedes tienen como consorcio. Vale decir, todas las empresas que participan, con nombres distintos, pero con un mismo titular -y eso es bueno que me lo aclaren- y cuál es el monto de incumplimiento por multas impagas de procesos anteriores, si es que tienen, en qué estado se encuentran y cuál es la posición de la compañía. Tal como planteó el diputado Bobadilla, quiero saber si esas multas por incumplimientos han sido debidamente subsanadas o están dentro de un proceso de apelación. ¿Cuál es la relación entre la deuda actualizada, por parte de esas multas, y cuánto es lo que recaudan

mensualmente o, en global, con el nuevo proceso licitatorio?

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

El señor **ALARCÓN**.- Señor Presidente, quiero saber si está quedando establecido que la sustancia más nociva para la alimentación es el azúcar. De hecho, me parece que a los alimentos salados también les agregan azúcar.

También quiero saber si usan azúcar o endulzantes; además, qué tanta azúcar llevan los alimentos en general, los salados y los no salados. Repito, el azúcar es el aditivo alimenticio más peligroso.

Por otra parte, quiero saber sobre las carnes; quiero saber si se trata de carne animal, carne de soya o carne vegetal.

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

El señor **REY**.- Señor Presidente, primero que todo, quiero saludar a quienes han venido a representar a la empresa Merkén SPA. Me parece muy bien que, por lo menos, una de las empresas en cuestión esté aquí presente, lo que es sumamente valioso para nosotros, para la evaluación y para el resultado de los informes que tenemos que elaborar.

Independientemente de que los diputados han consultado sobre varias áreas, me gustaría preguntar por sobre una específica, que tiene que ver con los costos del servicio. En su opinión -yo sé que a lo mejor es complicado-, respecto del costo total relacionado con el servicio, con la calidad del servicio, con los sueldos, comparado -cuando ustedes llegaron- con los valores anteriores, ¿existiría o hubo, según ustedes, sobreprecios? Lo pregunto, porque entiendo que, a pesar de tener utilidades, paga gratificaciones, bajaron los costos de alimentación y, además, tienen utilidades. En

el fondo, quiero saber si a ustedes les alcanza. Recuerde que estamos analizando hacia atrás el servicio, viendo qué pasaba antes. O sea, ¿cuántas eran las utilidades anteriores? Esta es una cuestión de miles de millones de dólares, una cosa realmente grandísima.

Por eso, no sé si ustedes tienen claridad de cuánto es lo que nos estamos ahorrando producto de los precios que ustedes están cobrando. Sé que es sumamente difícil hablar de lo que había antes, pero sería sumamente útil saber del antes y del después de la llegada de ustedes a Chile.

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

El señor **GAHONA**.- Señor Presidente, agradezco la presencia de la empresa Merkén SPA en esta sesión. Esta es una de las empresas denunciadas en los programas y reportajes de televisión; Contraloría también le encontró ciertas irregularidades en la prestación del servicio.

Llevo 5 años investigando a la Junaeb en distintas materias, como licitaciones; todos recuerdan los procesos de formalización del exdirector, secretario general de la Junaeb, en la legislatura pasada. Bueno, hay toda una serie de dificultades y complejidades que se han dado en los últimos 5 años en la Junaeb, que probablemente venían de antes y se han ventilado ahora.

Quisiera preguntar a los representantes de la empresa Merkén cómo ha sido esta experiencia de entrar a un mercado que, a mí juicio, es un cartel o era un cartel o, a lo menos, buena parte de ese grupo de empresas era un cartel, y la relación de los sindicatos de manipuladoras de alimento con las propias empresas. ¿Cuál es su impresión, como una empresa distinta, como una empresa nueva que llega, con todas las dificultades que han tenido? Varias veces he fiscalizado situaciones que han ocurrido con ustedes. Por eso, quisiera que me contaran

un poco cómo ha sido esto de entrar a un mercado de una manera que me parece poco adecuada; porque concentrar el 80 o 70 por ciento de las raciones alimenticias en una licitación me parece grave, sobre todo si es una empresa o un grupo de empresas caen en *default*, la gran cantidad de colegios que podrían quedar sin alimentación de un día para otro es mucha, y esa fue una de las grandes discrepancias que tuve con la Junaeb hace dos o tres años a propósito de la adjudicación que tuvieron ustedes.

Me gustaría conocer un poco más y cuál es la visión que tienen ustedes del mercado de las industrias y compañías que prestan el servicio de alimentación, cuál es la cantidad de sindicatos que existen; las relaciones entre los sindicatos y las propias empresas. ¿Cómo ha sido para ustedes esta experiencia de trabajar en Chile en un programa de alimentación que entrega el Estado? Curiosamente las grandes compañías de provisión de servicios de alimentación no entran en este mercado; aquí, no está Sodexo, Compass Group, ni ninguno de los consorcios mundiales en esto, que no parece ser un mal negocio, porque hablamos de 1.100 millones de dólares en una sola licitación, por un tercio del país, o algo así. Entonces, quiero que me cuenten cómo han visto ustedes esto, cómo lo han enfrentado y cómo han logrado entrar en este mercado, aparentemente bastante cerrado a un grupo de empresas.

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

El señor **VALENZUELA**.- Señor Presidente, por su intermedio, contestaré la consulta del diputado Florcita Alarcón. Efectivamente, hay un equipo de nutricionistas que trabajan en preparar las minutas dentro de unos cánones que dicta la Junaeb.

En esa línea, quiero que le dé la palabra la señora Verónica Romo, quien es nutricionista, para que nos

explique en breves palabras cómo opera y cuál es nuestra visión respecto de lo que va a ser saludable o no saludable, y cómo enfrentamos eso nosotros.

Sí puedo decir que nosotros, por problemas de aceptabilidad, trajimos los chefs para poder meter en un programa comida que sea aceptable y saludable dentro de los cánones que nos dictan las bases de la licitación, donde la licitación tiene una base práctica y una base teórica, la cual se refiere a la alimentación de los niños, las proporciones y lo que los niños deben comer, y es sobre esta base que nosotros debemos construir las propuestas de minutas de alimentación.

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

La señora **ROMO** (doña Verónica).- Señor Presidente, nosotros tenemos un equipo de nutricionistas que conforma el departamento técnico de la empresa. Ellas gestionan la minuta a través de una dieta equilibrada cumpliendo con los macro y los micronutrientes necesarios para el crecimiento y desarrollo de los niños. Ellos están en una etapa donde necesitan todos los nutrientes, porque todos son fundamentales.

Por otro lado, nos encontramos siempre en iniciativas de preparaciones saludables y, como mencionaba don Fernando Valenzuela, estas preparaciones están a cargo de los chef quienes buscan que tengan la aceptabilidad de los niños.

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

El señor **VALENZUELA**.- Señor Presidente, contestaremos la consulta del diputado Sergio Bobadilla. Solicito que se le dé la palabra al señor Juan Francisco Varela, para que conteste y arme el paquete completo, porque hay varias cosas asociadas respecto de las cuales tiene más antecedentes y detalle.

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

El señor **VARELA**.- Señor Presidente, quiero comentar que todas y cada una de las observaciones del informe de Contraloría fueron respuestas por escrito por la compañía, con una presentación a Contraloría con la solución de cumplimiento de cada una de ellas. Por tanto, cualquier información adicional se la podemos hacer entregar a través del reenvío de esta respuesta.

En particular, respecto de las preguntas del diputado Bobadilla, hay dos grandes temas. Uno de ellos corresponde a las boletas de garantía. Al respecto, al día de hoy la empresa tiene vigentes todas y cada una de las boletas que establecen las bases, que si no lasuviésemos incluso serían cobradas, cosa que no ha ocurrido. Es importante agregar que hay una licitación que hoy los contratos no están vigentes, que es la licitación de 2015, que la compañía operó en su oportunidad, que incluso hemos extendido las boletas de garantía por sobre los períodos de garantías del contrato, es decir, no solo tenemos vigentes las boletas de garantía que el contrato nos exige, sino que también aquellas que hoy estamos fuera de los períodos contractuales.

Respecto de las multas vigentes, hoy la empresa no tiene ninguna multa cursada no pagada. Hay algunas multas bastante menores, que llegaron de la licitación de 2015, que es respecto de esta misma que tenemos las boletas de garantía extendida, que dichos montos fueron pagados ya hace meses y hoy no tenemos deudas pendientes con la compañía.

Voy a agregar aquí una cosa. Hay un problema y una confusión -a mi juicio, a lo menos- respecto de las multas, incumplimientos y temas vigentes. Al respecto, el sistema de gestión contractual existente de la Junaeb

para con sus prestadores es a través de unas actas de inspección, que en su gran mayoría se levantan ciertas observaciones a la operación que tienen períodos de subsanación e incluso algunos que no proceden del todo. Entonces, mal se llama multa; incluso el informe de la Contraloría de estas famosas multas, que no son tales, sino que estos porcentajes son, de alguna manera, ciertas observaciones que inician un proceso de gestión contractual, que podría derivar en cursar multas, cosa que es muy importante tener presente.

Hoy, en concreto respecto de multas cursadas no pagadas vigentes por la compañía el monto es cero.

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

El señor **VALENZUELA**.- Señor Presidente, respecto de las compras locales, efectivamente, nosotros hoy lo hemos puesto en el programa. En grandes números, hoy estamos trabajando 3.000 millones de pesos en compras locales que hemos ido desarrollando.

Creo que Merkén Spa debe ser el que tiene mayor desarrollo en compras locales respecto de las demás compañías que están en el programa. La verdad es que nosotros somos bastante mateos al respecto, y nos obligaba a tener un porcentaje de compras locales.

Si bien se pueden observar los números, no sale aquí el porcentaje de compras locales ni el porcentaje de pan. En esto, quiero hacer una diferencia, porque habría que ver qué compras locales están relacionadas con pan. Yo pienso que la mayoría de las compras locales que estamos poniendo aquí son compras locales asociadas a productos frescos que estamos desarrollando con Indap y con la gente de las mismas zonas, que corresponde a un trabajo zonal que estamos llevando a cabo.

La señora **GIRARDI** (doña Cristina).- ¿Cuál es el porcentaje?

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

El señor **VARELA**.- Señor Presidente, el porcentaje total de compras proyectadas para el 2019, de compras locales, es de un 5 por ciento, y es el que tenemos en la compañía.

Ahora, es importante comentar una cosa adicional. El problema de las compras locales es la acreditación, porque para que Junaeb identifique qué porcentaje de las compras de la compañía son locales, deben tener algún sistema de denominación de origen, que es algo que estamos trabajando en conjunto con Indap, porque si yo voy a comprar a una feria local las verduras, no tengo cómo acreditar que esas verduras compradas en la feria local, por ejemplo, en Talca, fueron producidas en la zona. Lo planteo porque esa trazabilidad es algo que estamos trabajando, y nos hemos juntado con el ministerio, porque para nosotros esto es una obligación contractual; nosotros debemos tener un porcentaje de cumplimiento de compras locales. Por tanto, nosotros somos los mayores interesados en poder acreditarlo.

Ahora, existe dificultad, pero, por ejemplo, el pan tiene la ventaja de que es más fácil acreditarlo porque es hecho en la panadería local, pero hay muchas otras compras locales que son muy complejas de acreditar su trazabilidad.

La señora **GIRARDI** (doña Cristina).- ¿Qué porcentaje de las compras locales corresponden a productos frescos, como verduras y frutas?

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

El señor **VARELA**.- Señor Presidente, ese es un porcentaje que tendremos que confirmar, porque no lo tenemos desagregado.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- ¿Ustedes pueden remitirnos esa información?

El señor **VALENZUELA**.- Señor Presidente, sí.

No lo tengo genérico, pero sí tengo el detalle.

El señor **VARELA**.- Señor Presidente, finalmente quiero referirme respecto de la diferencia de los incumplimientos que mostramos en la gráfica.

La marcha blanca del grupo en la licitación de 2018, que es lo que motiva esta comisión, que es el informe de Contraloría, se inicia en marzo de 2018. Es más, el período de fiscalización de Contraloría fue entre marzo y octubre, lo que coincide con el período de marcha blanca del grupo.

Nosotros teníamos muy pocas raciones en licitaciones anteriores que no están reflejadas en ese gráfico.

Aprovechando que estoy hablando del período en que se fiscalizó, aquí se habló de que fueron fiscalizadas bodegas de colegios.

La Contraloría no fue a ningún colegio. Fue a algunos jardines infantiles y a algunas bodegas centralizadas, y los productos en mal estado que determinó la Contraloría, que como bien contestamos por escrito, son fotos de productos identificados como el grupo defectuoso, que nunca llegaron a servirse a ningún niño.

El señor **CASTRO**, don Juan Luis (Presidente).- ¿Habría acuerdo para prorrogar la sesión por 10 minutos?

Acordado.

Tiene la palabra la señora Verónica Romo.

La señora **ROMO** (doña Verónica).- Señor Presidente, nosotros trabajamos con productos sin sellos, por lo que nos regimos bajo la ley, pero tenemos actividades que promueven sobre el consumo de azúcar y el consumo de alimentos altos en sodio.

La idea es educar a los niños, ya que tenemos productos solo sin sellos, pero que consuman productos nutricionalmente adecuados fuera del colegio.

Gracias.

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

El señor **VARELA**.- Señor Presidente, respecto de qué otras empresas tenemos relacionadas al grupo, que se comentó en el informe de la Contraloría, nosotros no tenemos ninguna empresa relacionada al grupo que preste servicios de forma indirecta o directa a las empresas del grupo. Todas las empresas son las mencionadas ahí, las cuales son operadoras del sistema. No existen empresas contratistas adicionales que no sean operadoras al sistema.

Aprovecho de referirme a cuál es el motivo, por qué existen cuatro empresas operando el sistema. La razón es histórica.

Las distintas unidades territoriales que venimos operando han sido adjudicadas por distintas empresas, y el sistema de adjudicación de Junaeb no es del todo sencillo.

Entonces, no se hace una licitación para la totalidad de las raciones del país, y no todos los contratos duran lo mismo.

Muchas veces una licitación adjudicada tiene contratos de cinco años; otros, de tres; luego, se traslapa. En definitiva, esto no es más que una razón histórica.

Respecto de si hay cumplimiento o alguna normativa al respecto, cabe destacar que uno de los antecedentes necesarios para postular a la licitación, y ser adjudicado, es hacer una declaración de quiénes son tus empresas relacionadas. Esta malla fue puesta a disposición de la Junaeb, fue informada como tal, y como

usted muy bien dijo, fue uno de los problemas de la licitación en la que no participamos.

Incluso, esto fue objeto de una fiscalización previa por parte de la Contraloría, y tomó razón de la licitación en la que estamos, y esto fue absolutamente transparente.

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

El señor **VALENZUELA**.- Señor Presidente, es importante comentar por qué se arma la gratificación. Para poder adjudicar teníamos que poner márgenes bastante ajustados. Entonces, dijimos que si se analiza el tema de la gratificación garantizada se tiene que optar por lo que va a producir un mejor resultado: ¿subir el sueldo básico de las manipuladoras o esperar el resultado? Y como estamos jugando a un volumen importante, con un margen ajustado, era equivalente dar una gratificación garantizada que esperar el resultado que teníamos.

El señor **VARELA**.- Perdón, para responder la pregunta en concreto. En Chile la ley establece dos sistemas de gratificación a los empleados. Una, la gratificación garantizada; otra, un porcentaje respecto de las utilidades potenciales que puede tener la compañía.

Uno de los problemas del porcentaje de utilidades no es necesariamente el monto, sino que existen muchas estructuras que lo que hacen es evitar que las compañías que tienen contratadas a sus empleados tengan utilidades para los efectos de evitarse el pago de la gratificación.

La compañía, como una decisión corporativa, tomó la decisión, para que esto no sea un cuestionamiento -esto fue bien innovador en el sistema, porque tenía una puntuación distinta dentro de las bases de licitación-, optó por el mecanismo de la gratificación garantizada.

¿Qué quiere decir esto? Que todas y cada una de las manipuladoras que operan nuestro sistema son contratadas

por la empresa que opera el contrato. O sea, no tenemos estructura de subcontratación interna. Y aún cuando las tuviésemos, las manipuladoras tendrían su remuneración con la gratificación garantizada.

Este tema fue tan disruptivo en el sistema que hoy día, como bien saben, la Ley de Presupuestos incorporó una glosa presupuestaria para entregar un beneficio a aquellas manipuladoras del sistema de la Junaeb que no cuenten con un beneficio que nosotros voluntariamente le entregamos a nuestras colaboradoras.

Entonces, más que cómo opera el sistema, fue una decisión corporativa para tratar de ganar la licitación, y dio resultado. Esa es una de las principales razones por las cuales nos adjudicamos las raciones que tenemos, y además estamos muy orgullosos de ello.

El señor **VALENZUELA**.- Para contestarle al señor Gahona, no sé si aquí había un cártel. La verdad es que había un grupo de empresas locales importantes y se adjudicaban las licitaciones unas tras otras.

Nosotros caímos aquí en un momento determinado en que hubo un problema, y empezaron a investigar. Aparecieron una serie de dificultades de probidad de por medio, y nosotros caímos al medio.

De hecho, estábamos en la Cuarta Región, y fuimos el foco del diputado Gahona, quien nos dio como bombo en fiesta porque resulta que parecía que nosotros éramos los que estábamos... Y la verdad es que el tiempo ha demostrado lo que hemos hecho. Con ese aprendizaje, nosotros adjudicamos la Cuarta Región completa.

No sé si hay un cártel, pero tuvimos un montón de dificultades para echar a andar la licitación que adjudicamos.

Por otro lado, respecto al manejo con las manipuladoras, nosotros tenemos 25 o 26 sindicatos con

los que hemos negociado, y con todos hemos negociado un convenio colectivo.

En efecto, una decisión estratégica fue incrementar el salario de las manipuladoras con la gratificación garantizada, porque eso, más los bonos, las puso con un 40 por ciento por encima de los valores de ingresos que tenían anteriormente. Lo tienen ustedes en su informe.

Eso fue un avance importantísimo para la industria, y achica los márgenes, pero tenemos un resultado mucho más óptimo como compañía y como resultado para la industria.

Aquí hay que preocuparse de los niños y de la industria: que los niños no sigan engordando, que los niños reciban una alimentación adecuada, que los colegios sean adecuados y tengan la infraestructura para recibir la gente.

Nosotros implementamos el sistema mixto, que es un sistema donde puede llegar con los productos preelaborados para cocinar comida rica y se terminaron todos estos *Cooke and Chill*, porque los niños no sabían lo que comían. No sabían si *la carne era carne; lo que recibían ahí lo dejaban* y se botaba el 50 por ciento de lo que llegaba. Se gastaban millones y se botaban millones, pero hoy las aceptabilidades han subido arriba del 90 por ciento.

La Junaeb se ha dado el lujo de exigir el 80 por ciento mínimo, y si no entra en un PC, se arriesga a perder el contrato.

El tema ha avanzado. Es importante poner este tema arriba de la mesa.

El señor **VARELA**.- Señor Presidente, para concluir quisiera agregar que vamos a remitir la información que entregamos a la Contraloría, que puede clarificar gran parte de las dudas que tienen.

Quedamos a disposición de esta Comisión en caso de que necesiten cualquier información anexa.

La señora **GIRARDI** (doña Cristina).- Una duda. Dentro del tema de la compra de los productos locales, especificar los que son frescos, pero hay una contradicción donde dice: no utilizamos conservantes y saborizantes artificiales.

Yo compro la comida en mi casa, y todo lo que no es fresco tiene conservantes y saborizantes. Entonces, si ustedes tienen menos del 5 por ciento de productos frescos, el noventa y tantos..

El señor **VARELA**.- No, el 5 por ciento de productos frescos.

La señora **GIRARDI** (doña Cristina).- Bueno, yo estoy hablando de lo local. Para que un producto sea fresco, tiene que ser compra local, si no, no es fresco.

El señor **VARELA**.- No necesariamente, señora diputada.

La señora **GIRARDI** (doña Cristina).- La pregunta es: Si tengo bajo porcentaje de productos frescos y digo que no tengo saborizantes ni preservantes, quiere decir que no uso comida envasada. Entonces, ¿qué porcentaje de comida envasada usan que tenga preservantes y saborizantes? Porque aquí dice que ustedes no usan comida con saborizantes y preservantes.

El señor **VARELA**.- Ese porcentaje es respecto de compras locales. Como dije, tiene un problema de acreditación. Pero, además, una de las principales operaciones que tiene el grupo es la Región Metropolitana y la Región de Valparaíso, que no es especialmente productora de hortalizas. Eso no quiere decir que no las demos, quiere decir que para el grupo, comprar de forma centralizada, hortalizas, en la región que no es la misma a la que se entrega, tiene una lógica de logística y operación que no me permite que sea local. Pero no significa que no las demos.

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

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

-Se levantó la sesión a las 18.10 horas.

ALEJANDRO ZAMORA RODRÍGUEZ,
Redactor
Coordinador Taquígrafos Comisiones.