SEP

CORPORACIÓN MUNICIPAL DE DESARROLLO SOCIAL DE CALAMA
DIRECCIÓN DE GESTIÓN Y PANIFICACIÓN
UNIDAD DE SUBVENCIÓN ESCOLAR PREFERENCIAL (SEP)

MEMORÁNDUM INTERNO SEP N.° 0076

DE: COORDINADORA UNIDAD SEP Sra. Linda Escobar Leal	FECHA:	09 de marzo de 2020
A: DIRECTORA DE GESTIÓN Y PLANIFICACIÓN Sra. Gladys Covarrubias Jiménez At.: Srta. Judith Morales G.	REF.:	Solicita Requerimiento SEP. Escuela "Presidente Balmaceda" D-48.-

1.- Junto con saludarle muy cordialmente, informo a usted que el Establecimiento Educacional Escuela "Presidente Balmaceda" D-48, solicita requerimientos para acciones insertas en PME 2019.
Acción: "Adquisición y mantención de materiales didácticos, tecnológicos y pedagógicos"
2.- Se adjunta Ord N.° 036 con solicitud y cotización.
3.-Lo que se informa para su conocimiento y fines pertinentes.
Sin otro particular, le saluda atentamente.

CORPORACIÓN MUNICIPAL DE DESARROLLO SOCIAL CALAMA
SANDRO ROBLES LOPEZ
TECNICO S.E.P.

Sandro Robles López
Técnico SEP

CORPORACIÓN MUNICIPAL DE DESARROLLO SOCIAL CALAMA
USO EXCLUSIVO
LEY SEP
UNIDAD CENTRAL

Linda Escobar Leal
Coordinadora Unidad SEP

CORPORACIÓN MUNICIPAL DE DESARROLLO SOCIAL CALAMA
DIRECTORA GESTIÓN Y PLANIFICACIÓN

Gladys Covarrubias Jiménez
Dirección de Gestión y Planificación

CORPORACIÓN MUNICIPAL DE DESARROLLO SOCIAL CALAMA
DIRECTORA EJECUTIVA

Jubitza Tapia Tapia
Directora Ejecutiva

CORPORACIÓN MUNICIPAL DE DESARROLLO SOCIAL
ADQUISICIONES SEP
16 MAR. 2020
HORA: 14:32

JTP/GCJ/LEL/smrl
Distribución:
- La indicada
- Archivo SEP

CORPORACIÓN MUNICIPAL DE DESARROLLO SOCIAL DE CALAMA
ESCUELA D-Nº 48 "PRESIDENTE BALMACEDA"D- N° 48
Avenida Balmaceda 2054 - Fono 927534 - Calama

ORD.: **N°.- 036**
ANT.: **Proyecto Mejoramiento Educativo 2020.**
Mat.: **REMITE SOLICITUD DE REQUERIMIENTO SEP N° 036.**

Calama, 06 de Marzo de 2020

DE: **DIRECTORA (I) ESCUELA D-48 "PRESIDENTE BALMACEDA"**
A: **COORDINADORA SUBVENCIÓN SEP COMDES CALAMA**
SRA. LINDA ESCOBAR LEAL.

1.- Me es muy grato saludar a usted y según lo señalado en el antecedente adjunto remito para su conocimiento y fines pertinentes solicitud de requerimiento SEP N° 036/2020 correspondiente a la acción "Adquisición y mantención de materiales didácticos, tecnológicos y pedagógicos".

Le reitera atentos saludos.

GLADYS GÁRATE CASTILLO
DIRECTORA (I)
ESCUELA PRESIDENTE BALMACEDA D-48

GGC/mvc
Distribución:
- Comdes Calama
- C.c. archivo escuela

Solicitud adjunta al ordinario N°: 036

Solicitud para orden de Requerimiento SEP 2020

Establecimiento: Escuela Presidente Balmaceda D48		**RBD**	227-5
Plan de Mejoramiento Educativo 2020			
Nombre de la Acción:	**Adquisición y mantención de materiales didácticos, tecnológicos y pedagógicos**		
Dimensión PME:	Gestión de Recursos	Sub dimensión	Gestión de Recursos Educativos
Monto destinado a la Acción:	**$ 110.000.000**	Monto destinado requerimiento	

Requerimiento SEP

Solicita:		Cantidad
°	**Dispensadores de jabón**	**20**
°	Papel higiénico pack de 6,	10
°	Papel para secarse las manos	20
°	Contenedores de basura de 1.000 Litros	04 X
°	Basureros con tapa, tamaño mediano	60 X
°	Jabón de bidones de 5 litros Dispensadores de papel para secarse las manos Cortinas para duchas	10 20 50

Descripción Técnica de la Acción	Fecha "para" el requerimiento:	9 de Marzo 2020	
	La Dirección de la escuela gestionará la adquisición y mantención de recursos didácticos tecnológicos y pedagógicos que contribuyan a diversificar las oportunidades de aprendizaje de los estudiantes, en especial de estudiantes prioritarios y preferentes que facilite además, la aplicación de las estrategias de evaluación formativa dentro del aula.		
Descripción del requerimiento:	**Con la adquisición de los materiales señalados, permitirá al establecimiento cumplir con los requisitos mínimos para que este ingrese a la Jornada escolar completa a la brevedad**		
Responsable de la acción:	Pedro Bustamante Méndez	Cargo:	Inspector General
		Contacto:	55 292 865886
Proveedor Sugerido:		¿Adjunta cotización?	Si/no: SI

Director(a) del Establecimiento

ESCUELA PRESIDENTE BALMACEDA D48 DIRECTORA CALAMA

FOLIO Nº 035369

se tienen 2 salidas en las cuales se anteceden escaleras sin pasamanos, las salidas que están en pasaje Sakol se encuentran convertidas en estacionamiento, ya que se tienen alrededor de 7 vehículos estacionados obstruyendo la salida. Parte del frontis del colegio no tiene rejillas que resguarden a los alumnos del paso de vehículos, al igual que calle [illegible] espinoza. Titular no adjunta plan de emergencia y plano de evacuación de ambas instalaciones. Las salidas de emergencia y/o evacuación no están señalizadas. En el momento de la inspección no es posible verificar si existe abastecimiento de agua potable en cantidad suficiente en las instalaciones sanitarias, debido a que se encuentra el suministro cortado por fugas existentes en un servicio higiénico de profesores, en la base de un WC, y además, las duchas se encuentran cerradas con candado. Todos los artefactos sanitarios se encuentran sucios, con presencia de sarro, manchados. No se tiene implementos de lavado de manos tales como: jabón, toalla [illegible] papel para el secado y papel higiénico.

Ministerio de Salud

ACTA

FOLIO Nº 035370

En ______________________, a __________ de ______________________ del año __________, siendo las __________ horas, el (la) señor(a) ______________________, funcionario (a) de la Secretaría Regional Ministerial de Salud de la Región ______________________, se constituyó en visita de inspección en ______________________, ubicado en ______________________, Nº __________, comuna de __________ propiedad de ______________________, C.N.I. Nº ______________ con domicilio en ______________________ Nº __________, comuna de ______________________, ______________________ representado por ______________________ RUT Nº ______________, con domicilio en ______________________ comuna de ______________, teléfono ______________ [illegible] Sierra Vargas se debe

FOLIO Nº 035370

en la inspección se detecta lo siguiente:
- No se cuenta con lavamanos con lavado de manos implementado (jabón y toalla de papel), Malla contra insectos dispuesta en puerta de servicio se encuentra dañada, la puerta de ingreso no tiene instalado cierre automático, no se tiene malla contrainsectos en ventana de bodega.
- Cielo con pintura descascarada, campana de extracción de olores y vapores de tamaño insuficiente para cubrir 2 Hornos y 2 cocinas con 2 platos cada una., el mobiliario se encuentra amontonado en el centro de la sala de elaboración, no siendo posible evaluar los flujos de producción, material sellante de lavaderos y lavamanos se encuentran en negreridos y rugosos, en Patio de servicio se mantiene mobiliario en desuso, de aspecto sucio y casas de cartón con desechos. Mallas contrainsectos de ventanas en mal estado de mantención, cubiertas de grasa y sucias, en bodega de Alimentos se observa un orificio en un rincón y ventana sin malla contra insectos, no

Ministerio de Salud
Gobierno de Chile

FICHA DE 1° VISITA
Asistente de Área : SANDRA ISABEL FLORES RAMOS

N° Prestación	: 200267711
Fecha de Solicitud	: 21/02/2020 15:14
Fecha Programada	: 21/02/2020 16:00
Fecha de Visita	: // 21.02.2020
Hora de Visita	: : 16:00
N° Acta	: 200267711/1

IDENTIFICACIÓN DE LA INSTALACIÓN

Tipo de prestación	AUTORIZACIÓN DE ALIMENTOS
Tipo de instalación	LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS CON CONSUMO
Giro municipal	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL
Dirección de la instalación	AVDA BALMACEDA 2058 ,CALAMA,REGION DE ANTOFAGASTA

IDENTIFICACIÓN DEL CONTACTO

Nombre	CRISTINA DÍAZ CHOCOBAR
Relación	OTRO
Teléfono	552711849
Celular	[illegible]

FINES INSTALACIÓN	
1	ELABORAR CON CONSUMO EMPAREDADOS QUE NO REQUIEREN COCCION
2	ELABORAR CON CONSUMO INFUSIONES DE TE O CAFE
3	ELABORAR CON CONSUMO PLATOS PREPARADOS QUE NO REQUIEREN COCCION
4	ELABORAR CON CONSUMO PLATOS PREPARADOS QUE REQUIEREN COCCION

REQUISITOS PARA EL TIPO DE INSTALACIÓN		
N°	Descripción de los requisitos	Resultado
1	DEBE ESTAR SITUADA EN ZONAS ALEJADAS DE FOCOS DE INSALUBRIDAD, OLORES OBJETABLES, HUMO, POLVO Y OTROS CONTAMINANTES Y NO EXPUESTOS A INUNDACIONES	☐ C ☒ N/C ☐ N/A
2	LAS VIAS DE ACCESO Y ZONAS DE CIRCULACION QUE SE ENCUENTREN DENTRO DEL RECINTO DEL ESTABLECIMIENTO O EN SUS INMEDIACIONES, DEBEN TENER UNA SUPERFICIE DURA, PAVIMENTADA O TRATADA DE MANERA TAL QUE CONTROLEN LA PRESENCIA DE POLVO AMBIENTAL	☒ C ☐ N/C ☐ N/A
3	LOS EDIFICIOS E INSTALACIONES DEBEN PROYECTARSE DE TAL MANERA QUE LAS OPERACIONES SE REALICEN EN LAS DEBIDAS CONDICIONES HIGIENICAS Y SE GARANTICE LA FLUIDEZ DEL PROCESO DE ELABORACION DESDE LA LLEGADA DE LA MATERIA PRIMA, HASTA LA OBTENCION DEL PRODUCTO TERMINADO, ASEGURANDO, CONDICIONES DE TEMPERATURA APROPIADAS PARA EL PROCESO DE ELABORACION Y PARA EL PRODUCTO	☒ C ☐ N/C ☐ N/A
4	DEBE CONTAR CON LAS SIGUIENTES AREAS: RECEPCION, SELECCION , LIMPIEZA Y PREPARACION DE LAS MATERIAS PRIMAS	☒ C ☐ N/C ☐ N/A
5	CONTAR CON PISOS DE MATERIALES IMPERMEABLES, NO ABSORBENTES, LAVABLES, ANTIDESLIZANTES Y ATOXICOS; NO TENDRAN GRIETAS Y SERAN FACILES DE LIMPIAR. SEGUN EL CASO, SE LES DARA UNA PENDIENTE SUFICIENTE PARA QUE LOS LIQUIDOS ESCURRAN HACIA LAS BOCAS DE LOS DESAGÜES	☒ C ☐ N/C ☐ N/A
6	CONTAR CON PAREDES DE MATERIALES IMPERMEABLES, NO ABSORBENTES, LAVABLES Y ATOXICOS DE COLOR CLARO. HASTA UNA ALTURA APROPIADA PARA LAS OPERACIONES, COMO MINIMO 1.80 M, DEBERAN SER LISAS Y SIN GRIETAS, FACILES DE LIMPIAR Y DESINFECTAR	☒ C ☐ N/C ☐ N/A
7	LOS CIELOS RASOS DEBEN PROYECTARSE, CONSTRUIRSE Y ACABARSE DE MANERA QUE SE IMPIDA LA ACUMULACION DE SUCIEDAD Y SE REDUZCA AL MINIMO LA CONDENSACION DE VAPOR DE AGUA Y LA FORMACION DE MOHOS Y DEBERAN SER FACILES DE LIMPIAR	☐ C ☒ N/C ☐ N/A
8	LAS VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS DEBEN CONSTRUIRSE DE MANERA QUE SE EVITE LA ACUMULACION DE SUCIEDAD, Y LAS QUE SE ABRAN DEBEN ESTAR PROVISTAS DE PROTECCIONES CONTRA VECTORES. LAS PROTECCIONES DEBEN SER REMOVIBLES PARA FACILITAR SU LIMPIEZA Y BUENA CONSERVACION. LOS ALFEIZARES DE LAS VENTANAS DEBEN ESTAR CONSTRUIDOS CON PENDIENTE PARA EVITAR QUE SE USEN COMO ESTANTES	☒ C ☐ N/C ☐ N/A
9	LAS PUERTAS DEBEN SER DE SUPERFICIE LISA Y NO ABSORBENTE Y EN LAS SALAS DE ELABORACION DEBEN TENER CIERRE AUTOMATICO	☐ C ☒ N/C ☐ N/A
	LAS ESCALERAS, MONTACARGAS Y ESTRUCTURAS AUXILIARES, COMO PLATAFORMAS, ESCALERAS DE MANO Y RAMPAS, DEBEN ESTAR SITUADAS Y CONSTRUIDAS DE MANERA QUE NO SEAN CAUSA DE	

REQUISITOS PARA EL TIPO DE INSTALACIÓN		
17	CONTAR CON VESTUARIOS Y SERVICIOS HIGIENICOS DE PERSONAL CONVENIENTEMENTE SITUADOS Y EN NUMERO CONFORME A LO DISPUESTO POR EL REGLAMENTO SOBRE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES BASICAS EN LOS LUGARES DE TRABAJO	☒ C ☐ N/C ☐ N/A
18	LOS SERVICIOS HIGIENICOS DEL PERSONAL DEBEN ESTAR BIEN ILUMINADOS Y VENTILADOS Y NO TENDRAN COMUNICACION DIRECTA CON LA ZONA DONDE SE MANIPULEN LOS ALIMENTOS. LOS LAVAMANOS CONTARAN CON GRIFOS PARA EL AGUA FRIA Y CALIENTE, PROVISTOS DE JABON PARA LAVARSE LAS MANOS Y MEDIOS HIGIENICOS PARA SECARSELAS, TALES COMO TOALLAS DE PAPEL, AIRE CALIENTE U OTROS. DEBE PONERSE ROTULOS EN LOS QUE SE INDIQUE AL PERSONAL LA OBLIGACION DE LAVARSE LAS MANOS DESPUES DE USAR LOS SERVICIOS. LAS VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS DEBERAN ESTAR PROVISTAS DE MALLAS PROTECTORAS CONTRA VECTORES	☐ C ☒ N/C ☐ N/A
19	EN LAS ZONAS DE ELABORACION DEBERA DISPONERSE DE LAVAMANOS PROVISTOS DE JABON Y MEDIOS HIGIENICOS PARA SECARSE LAS MANOS, TALES COMO, TOALLAS DE UN SOLO USO O AIRE CALIENTE	☐ C ☒ N/C ☐ N/A
20	DEBE CONTAR CON UNA ILUMINACION NATURAL O ARTIFICIAL ADECUADA, QUE NO DEBE ALTERAR LOS COLORES, Y QUE PERMITA LA APROPIADA MANIPULACION Y CONTROL DE LOS ALIMENTOS. LAS LAMPARAS QUE ESTEN SUSPENDIDAS SOBRE EL MATERIAL ALIMENTARIO EN CUALQUIERA DE LAS FASES DE PRODUCCION, DEBEN SER DE FACIL LIMPIEZA Y ESTAR PROTEGIDAS PARA EVITAR LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS EN CASO DE ROTURA	☒ C ☐ N/C ☐ N/A
21	DEBE CONTAR CON UNA VENTILACION ADECUADA PARA EVITAR EL CALOR EXCESIVO, LA CONDENSACION DE VAPOR DE AGUA Y ACUMULACION DE POLVO Y PARA ELIMINAR EL AIRE CONTAMINADO. LA DIRECCION DE LA CORRIENTE DE AIRE NO DEBE DESPLAZARSE DE UNA ZONA SUCIA A UNA ZONA LIMPIA. LAS ABERTURAS DE VENTILACION DEBEN ESTAR PROVISTAS DE REJILLAS U OTRAS PROTECCIONES DE MATERIAL ANTICORROSIVO Y QUE PUEDAN RETIRARSE FACILMENTE PARA SU LIMPIEZA	☒ C ☐ N/C ☐ N/A
22	CONTAR CON INSTALACIONES SEPARADAS DEL LUGAR DE ELABORACION PARA EL ALMACENAMIENTO DE DESECHOS Y MATERIALES NO COMESTIBLES DONDE PERMANECERAN HASTA SU ELIMINACION	☐ C ☒ N/C ☐ N/A
23	DEBERAN CONTAR CON REFRIGERADORES, VITRINAS REFRIGERADAS O CAMARAS FRIGORIFICAS SEGUN CORRESPONDA, ADEMAS ESTOS EQUIPOS DEBERAN ESTAR PROVISTOS DE UN TERMOMETRO O DE UN DISPOSITIVO PARA EL REGISTRO DE SU TEMPERATURA	☐ C ☒ N/C ☐ N/A
	CONTAR CON SERVICIOS HIGIENICOS GRATUITOS PARA USO DEL PUBLICO, SEPARADOS POR SEXO, LOS	

RESULTADOS DE LA VISITA	
☐	ACTIVIDAD SE ENCUENTRA EN CONSTRUCCION
☐	ADJUNTA RESOLUCION SANITARIA (SOLO PARA INSTALACIONES EN FUNCIONAMIENTO)
☐	INFORME DESFAVORABLE POR CONTAR CON RESOLUCION SANITARIA VIGENTE
☐	INFORME DESFAVORABLE POR NO CUMPLIR LOS REQUISITOS SANITARIOS.
☐	INFORME FAVORABLE DE SOLICITUD SIN EXIGENCIA
☐	INSTALACION SE ENCONTRO CERRADA
☐	NO SE UBICO LUGAR DONDE SE ENCUENTRA LA INSTALACION
☒	SOLICITUD PENDIENTE CON EXIGENCIAS
☐	USUARIO DESISTIO DE SOLICITUD

Marque con X en la casilla correspondiente

Firma Asistente de Área

Sandra Flores R.

Firma Usuario

1.- Se observan en patio de servicio y patio interior presencia de fecas de palomas.
2.- Estructura elevada sobre mesones de elaboración deben ser cubiertos de manera de no contaminarlos, además existen orificios [illegible] ser sellados (salida de ducto de extrac[illegible]

12.- Instalar hornos y cocina [illegible]
[illegible] la obra y los pisos