



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

En cumplimiento de lo dispuesto en los artículos N° 7 y 9 de la Ley de la Contratación Administrativa y en los artículos N° 8, 10 y 11 del Reglamento de la Contratación Administrativa.

RESULTANDO

1. Que la Unidad de Adquisiciones, recibe oficio OSG-GSC-844-2017, con las especificaciones técnicas y las condiciones especiales, para iniciar el trámite de la contratación indicada.
2. Que de conformidad con lo que establecen los artículos 7 de la Ley de Contratación Administrativa y 8 del Reglamento de Contratación Administrativa, la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales, incluye en la solicitud la Decisión Inicial.

CONSIDERANDO

3. Para realizar la citada contratación no es indispensable disponer de partida presupuestaria alguna por la naturaleza de la contratación.
4. Que tanto cuantitativa como cualitativamente, se cuenta con el recurso humano y la infraestructura administrativa suficiente para verificar el fiel cumplimiento del objeto de la contratación.

POR TANTO

Esta oficina dispone iniciar los trámites utilizando la modalidad de Licitación Pública de conformidad con lo que establece el artículo 41 inciso c) de la Ley de Contratación Administrativa y el artículo 92 inciso c) del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.

Sabanilla de Montes de Oca, a lo 13 días del mes de marzo de 2018.

M.B.A. Vanessa Jaubert Pazzani
Jefe, Unidad de Adquisiciones



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

La Oficina de Suministros de la Universidad de Costa Rica recibirá propuestas por escrito hasta las 11:00 horas del 10 de mayo del 2018, para la contratación citada, en las instalaciones de Esparza, Puntarenas.

Los interesados podrán obtener el cartel mediante la siguiente página de internet <http://osum.ucr.ac.cr>, modulo contrataciones, Licitación Pública. O bien podrán retirarlo en la Oficina de Suministros de la Universidad de Costa Rica, ubicada en Sabanilla de Montes de Oca, de las Instalaciones Deportivas 250 metros al este y 400 metros al norte.

Los interesados en participar, deberán enviar al fax: 2511-5520 los datos de la empresa, número telefónico, fax y el nombre de la persona a quien contactar en caso necesario, el incumplimiento de este requisito exonera a la Unidad de Adquisiciones la no comunicación de prórrogas, modificaciones o aclaraciones al concurso.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. OBJETO:

Consiste en contratar una persona física o jurídica que brinde los servicios de alimentación en las Instalaciones de Esparza.

2. Definición de servicios de alimentación: Los servicios de alimentación se definen como los establecimientos públicos o privados dedicados exclusivamente al servicio de alimentos. Un servicio de alimentación se da en lugares donde se prepara, se vende, se sirve y se consumen alimentos, llámense restaurantes, sodas, comedores, cafeterías o similares.

3. Usuarios del servicio: serán usuarios de los servicios estudiantes de la Universidad de Costa Rica, personal académico, personal administrativo, visitantes y público en general.

4. Horario en que se brindará el Servicio:

- **ALMUERZO:** De las 11 a.m. a las 2 p.m. de lunes a viernes
- **DESAYUNO:** De 7 a.m. a 10:30 a.m. de lunes a viernes
- **MERIENDA DE LA TARDE :** De 2 p.m. a 5 p.m. Lunes a Viernes

5. Horario en que debe permanecer abierto el local: De lunes a viernes de 7:00 a.m. a 5:00 p.m. El contratante deberá exhibir los horarios del servicio y los tiempos de alimentación.

6. Según las necesidades así lo demanden, la Universidad de Costa Rica aplicará el Artículo 12 y 12 Bis de la Ley de Contratación Administrativa.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

7. CANON MENSUAL

- 7.1 Canon Mensual: La concesión temporal del local tendrá un canon base de ₡100.000,00 (cien mil colones exactos). Este canon por concepto de pago mensual de la concesión corresponde a una base mínima, razón por la cual la Universidad de Costa Rica no aceptará ofertas menores a dicho monto. Por el contrario, los oferentes podrán ofrecer un monto mayor a la base, este factor “precio del local” se tomará en cuenta en la valoración y ponderación de las ofertas.
- 7.2 Este monto se ajustará de manera anual en concordancia con lo establecido en el artículo 67 de la Ley de Arrendamientos Urbanos y Suburbanos.
- 7.3 Para los meses no lectivos, es decir, julio, diciembre, enero y febrero, el contratista deberá pagar únicamente el 50% del valor mensual de la contratación, previa autorización de la Comisión Institucional de Sodas y Comedores Estudiantiles, la cual deberá ser gestionada ante la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales con un plazo no mayor a 15 días hábiles.
- 7.4 Durante este periodo no lectivo el contratista podrá solicitar una adecuación del ciclo de menú, así como cambio de horario por la baja afluencia de usuarios, para lo cual deberá solicitar el permiso correspondiente con 15 días hábiles de anticipación a la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales copia a la Dirección de la Sede Regional del Pacífico.
- 7.5 El contratista deberá pagar el precio o canon mensual derivado de esta concesión que le otorga el derecho de prestar los servicios de alimentación en la Sede Regional del Pacífico, en los primeros ocho días hábiles de cada mes y presentar una copia en un plazo no mayor de tres días hábiles a la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales. Los pagos deberán ser mensuales consecutivos, fijos y por adelantado, y se podrán utilizar los siguientes medios:
- Depósitos a realizar: en la Oficina de Administración Financiera de la UCR o por medio de transferencia o depósito en la cuenta en colones del Banco Nacional No. 100-01-80-000980-6 a nombre de la Universidad de Costa Rica.
- 7.6 Si existieren variaciones circunstanciales en el monto mensual del canon, por las razones que fuesen, este pago debe ser autorizado por la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales antes de efectuarse el respectivo pago.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

8. REAJUSTE DE LOS PRECIOS DEL PLATO DEL DÍA (desayuno, almuerzo, merienda de la tarde):

- 8.1. Para cada tiempo de alimentación (desayuno, almuerzo, merienda de la tarde), se debe establecer un precio general, es decir, solo un precio general para el almuerzo, un precio general para la merienda de la tarde, y así sucesivamente.
- 8.2. El precio de los alimentos podrá ser revisado de acuerdo con lo estipulado en el artículo 18 de la Ley de Contratación Administrativa y el 31 del Reglamento de la Contratación Administrativa, el oferente deberá indicar tal revisión en su oferta.
- 8.3. El precio de los demás alimentos y productos que se vendan en el Centro de Alimentación deben estar acorde a los precios de canasta básica y estar igual o en menor precio con relación del mercado.
- 8.4. Para realizar la revisión de precios se aplicará la fórmula matemática emitida por la Contraloría General de la República, para lo cual es necesario que en la oferta se incluya el **desglose de los elementos que componen el precio**, de tal forma que permita a la Oficina de Suministros revisar en forma ágil y completa las solicitudes de revisiones que se planteen. La estructura porcentual del precio para efectos de revisiones debe incluir los siguientes factores:

Mo = Porcentaje costo mano de obra del precio de cotización

I = Porcentaje de insumos del precio de cotización

GA = Porcentaje de gastos administrativos del precio de cotización

U = Porcentaje de utilidad del precio de cotización. **La utilidad mínima aceptada por la Institución es de 10% ya que un porcentaje inferior es considerado como ruinoso.**

- 8.5. Partiendo de una estructura de elementos de precios como la anterior, se plantea la siguiente fórmula de reajuste de precios:

$$P_v = P_c \left[MO \left[\frac{iMOtv}{iMOtc} \right] + I \left[\frac{iltv}{iltc} \right] + GA \left[\frac{iGAtv}{iGAtc} \right] + U \right]$$

FORMULA DE REVISIONES DE PRECIOS	SIGLAS
Precio Variado	Pv
Precio Cotizado	Pc
% de costo de mano de obra del Pc	Mo
% de costo de insumos del Pc	I
% de costo de gastos administrativo del Pc	GA



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”

% de utilidad del Pc	U
Índice de costo de mano de obra en el momento considerado para la variación	IMO _{tm}
Índice del costo de mano de obra en el momento de la cotización cuando la fórmula se aplica por primera vez y el vigente en la última revisión para posteriores aplicaciones	IMO _{tc}
Índice del costo de insumos en el momento considerado para la variación	II _{ti}
Índice del costo de los insumos en el momento de la cotización cuando la fórmula se aplica por primera vez y el vigente en la última revisión para posteriores aplicaciones	II _{tc}
Índice del costo de gastos administrativos en el momento considerado p/ la variación	I GA _{tg}
Índice del costo de gastos administrativos en el momento de la cotización cuando la fórmula se aplica por primera vez y el vigente en la última revisión para posteriores aplicaciones	I GA _{tc}
P = MO + I + GA + U	

Fuente: Contraloría General de la República. Unidad de Autorización y Aprobación de Reajustes.

- 8.6. En cuanto a la revisión de precios del plato básico ofrecido por el contratista, éste deberá ser aprobado previa y expresamente por la Universidad de Costa Rica, para lo cual deberá presentarse una solicitud escrita a la Unidad de Ejecución Contractual de la Oficina de Suministros para su respectivo análisis y aprobación. Todo de acuerdo con la normativa vigente.
- 8.7. La aplicación del reajuste de precio aprobado será efectivo en concordancia con las fechas establecidas institucionalmente para depósitos de beca socioeconómica.
- 8.8. Con respecto a las fuentes de información que se utilizarán para la revisión de precios, el contratista deberá emplear las siguientes fuentes oficiales:
 - a. **Mano de Obra:** Decreto de Salarios Mínimos elaborado y publicado por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, capítulo I, renglón Trabajador Calificado.
 - b. **Insumos:** Índice de Precios al Consumidor, rubro Por Grupos, renglón “Alimentos y Bebidas no Alcohólicas”, emitido y publicado por el Banco Central de Costa Rica.
 - c. **Gastos administrativos:** Índice de precios al consumidor, renglón general, emitido y publicado por el Banco Central de Costa Rica
- 8.9. El pago de los servicios públicos como el agua, la electricidad y las telecomunicaciones correrán por cuenta de la Universidad de Costa Rica.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

8.10. El contratista deberá exhibir en un lugar visible para los usuarios de la soda los precios de los platos que componen cada uno de los tiempos de comida, el precio de las preparaciones por porción y el precio de los demás productos que estarán a la venta.

9. DISPOSICIONES NUTRICIONALES

9.1. OBJETO

El objetivo de que este cartel contenga las disposiciones nutricionales es el de garantizar a la población universitaria una oferta acorde con las necesidades de alimentación de la misma; y que esta alimentación pueda apoyar los procesos académicos y laborales que se efectúan en la Universidad de Costa Rica.

El oferente deberá incluir en su oferta el menú para el desayuno, almuerzo y merienda de la tarde .

9.2. Definiciones:

- **Patrón de menú:** es el que indica los componentes que debe tener un tiempo de comida.
- **Ciclo de menú:** es la planeación de los platillos que se brindarán en 2 semanas para el desayuno, 5 semanas para el almuerzo, 2 semanas para la merienda de la tarde.
- Los platos fuertes del almuerzo no deben repetirse durante el ciclo (ni repetirse en el mismo día un platillo de diferente menú).
- El ciclo de menú debe cumplir con el patrón de menú indicado. El oferente debe seguir los **formatos indicados** para que le sea más sencillo cumplir con lo solicitado; siempre buscando un adecuado **equilibrio nutricional** entre las diferentes opciones de un menú y entre los diferentes menús.
- Fritura por inmersión: es un tipo de cocción en la cual el alimento se sumerge por completo en aceite.
- **Plato vegetariano:** entiéndase por plato vegetariano aquel que no contiene carne (sea de res, pollo, cerdo, atún o mariscos, entre otros) por lo tanto podrá ser plato vegetariano, ovolactovegetariano o vegano.

9.3. OTRAS DISPOSICIONES

9.3.1 El contratista, deberá elaborar el listado de proveedores, donde se indique, el producto, empresa o persona a quien se lo compra y teléfono del contacto. El listado de proveedores puede ser solicitado o revisado por la nutricionista de la Sección de Servicios Contratados en



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

cualquier momento, durante la licitación y el mismo debe permanecer en el servicio de alimentación.

Elaborar el listado con el siguiente formato:

Listado de proveedores		
Producto	Nombre del proveedor	Número del contacto

- 9.3.2 La materia prima debe ser de buena calidad. En caso de que se detecte algún producto de mala calidad se procederá a desecharlo; lo cual incluye deterioro de la materia prima, o que se encuentre en proceso de descomposición, entre otros.
- 9.3.3 Durante la ejecución del contrato, el contratista tendrá la flexibilidad de solicitar a la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales cambios en el menú para brindar alternativas de acuerdo con las características del usuario del servicio que le permitan la selección de algunos de los componentes de acuerdo a sus gustos y preferencias, **conservando siempre el equilibrio nutricional y calidad**, así como respetando las cláusulas cartelarias. Dichos cambios deberán ser avalados por la profesional en Nutrición de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales.
- 9.3.4 En los periodos de vacaciones u otras actividades nacionales o Universitarias se debe brindar el menú avalado, el mismo se podrá variar en estos periodos previa solicitud del Contratista a la Sección Gestión de Servicios Contratados y con el aval de la nutricionista de la Sección mencionada.
- 9.3.5 La Sección de Servicios Contratados, podrá dar el aval o bien, solicitar un cambio en el patrón de menú o especificaciones del mismo, basados en alguna situación especial, y si así la Sección Gestión de Servicios Contratados lo considera.
- 9.3.6 La venta de productos, aparte de la barra de servicio, deben ser de características de alimentos rápidos saludables, donde el total de productos a vender (alimentos y bebidas) deben cumplir con la siguiente distribución: mínimo 80% deben ser opciones saludables y menos del 20% opciones de menor calidad nutricional como golosinas, repostería, comida rápida, alimentos con contenido de azúcar y grasa considerable (confites, dulces, galletas, helados, entre otros). Las opciones saludables pueden ser por ejemplo batidos de frutas y vegetales, ensaladas y frutas para llevar, emparedados u otras comidas rápidas (que no incluyan excesos de grasas, azúcares o salsas) y productos empacados que sean



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

modificados en grasas y azúcares y/u otros nutrientes, que se venderán independientes del menú avalado. También podría ser repostería, que sea modificada en nutrientes, de manera que mejoren la calidad nutricional (para mayor detalle ver el punto 9.3.9.)

- 9.3.7 No se permitirá la colocación de propaganda alimenticia, incluyendo afiches, calcomanías, urnas o similares. Por lo tanto, para la colocación de alguna propaganda debe solicitarse el permiso a la Sección de Servicios Contratados para su aprobación.
- 9.3.8 No se podrán mantener sobrantes de comida. En caso de que se encuentre un sobrante se procederá a eliminarlo de inmediato.
- 9.3.9 Se podrá supervisar la calidad de los alimentos y características organolépticas de los mismos percibida por los usuarios, así como características del servicio de alimentación que puedan afectar el servicio. Se realizará mediante encuestas o el medio que mejor se considere.

9.3.10 Con respecto a la venta de alimentos:

- 9.3.10.1 Los productos empacados deben presentar en forma clara en el empaque la fecha de vencimiento. Aquellos productos, como repostería o similares, deben también traer las fechas de vencimiento, o bien, solicitarlas al proveedor; por lo tanto en este caso, deben tener a disposición las fechas de vencimiento de cada producto en el Servicio de Alimentación y ser del conocimiento de las personas que se encuentren laborando en el Servicio. Por lo tanto, debe existir claridad de la fecha en que el producto fue elaborado y la fecha en que se debe descartar. En este sentido, la Sección de Servicios Contratados, podrá solicitarle, si así lo considera, algún tipo de registro o control.
- 9.3.10.2 No se podrán tener productos vencidos en el establecimiento, deberán desecharse inmediatamente
- 9.3.10.3 Del total de alimentos empacados, no más del 20% de los alimentos empacados podrán encontrarse sin etiqueta nutricional.
- 9.3.10.4 Los alimentos empacados deben presentar la lista de ingredientes. Para aquellos productos tipo repostería o similar que no tienen la lista de ingredientes en el empaque, debe solicitar la lista de ingredientes al proveedor y mantenerla en el servicio de alimentación. De igual manera aplica, para los productos tipo repostería que sean elaborado en el servicio de alimentación. La lista debe ser de conocimiento de los trabajadores. En caso de que algún usuario solicite la información de los ingredientes de algún producto se le debe brindar.
- 9.3.10.5 Los productos tipo repostería sin empaque individual, deben mantenerse en temperaturas adecuadas según la naturaleza del producto.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

- 9.3.10.6 Todos los productos que se encuentren exhibidos para la venta siempre deberán tener un tipo de protección para evitar contaminaciones, no podrán tenerse al aire libre.
- 9.3.10.7 Los estantes donde se coloca el producto listo para la venta debe encontrarse limpio y sin contaminaciones.
- 9.3.10.8 Queda prohibida la venta de bebidas energéticas (tal y como se definen en el Decreto Ejecutivo N° 36134-S Reglamento RTCR 436:2009 Suplementos a la Dieta, Requisitos de Registro Sanitario, Importación, Des almacenaje, Etiquetado y Verificación del 10 de mayo de 2010 y sus reformas).
- 9.3.10.9 Queda prohibida la venta de alimentos preparados con manteca, aceites o margarinas parcialmente hidrogenadas en cuya etiqueta no se indique que estén libres de ácidos grasos trans.
- 9.3.10.10 No mas el 20% de las bebidas o alimentos ofrecidos podrán presentar como primer ingrediente en la etiqueta nutricional o lista de ingrediente al: azúcar o azúcares (sirope, tapa de dulce, jarabe de maíz) o grasa (aceite, manteca vegetal o de cerdo).
- 9.3.10.11 Del total de bebidas ofrecidas no más del 20% podrán contener por porción de 250 ml, más de 20 gramos de azúcar.
- 9.3.10.12 Del total de alimentos pre-empacados ofrecidos, no más del 20% podrá presentar por porción de 30 gramos, más de 10 gramos de grasa y/o azúcar.
- 9.3.11 El contratista podrá también ofrecer “servicio express” a la comunidad universitaria, siempre y cuando la preparación, el empaque y la distribución sean con fiel apego a las normas de manipulación de alimentos emitidos por la Institución y el Ministerio de Salud. Para ello debe solicitar la autorización a la Sección Gestión de Servicios Contratados.
- 9.3.12 El contratista deberá participar en capacitaciones que se necesiten brindar para abarcar temas de relevancia para los Servicios de alimentación que sean organizadas por la Sección Gestión de Servicios Contratados.
- 9.3.13 El contratista se compromete a participar y colaborar en estudios o pruebas que sean necesarias realizar para mejorar la calidad de los alimentos y servicio brindado por el servicio de alimentación. Dichos estudios o pruebas no afectarán el servicio de alimentación y será para uso exclusivo de la Universidad de Costa Rica buscando siempre la mejora continua. Así mismo, el concesionario estará anuente a colaborar con estudios o prácticas de estudiantes de la Universidad, previo aval de la Sección de Servicios Contratados.
- 9.3.14 El concesionario deberá completar los registros o documentación que la Sección de Servicios Contratados le solicite en el Cartel de Licitación o de manera posterior.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

9.4. CARACTERÍSTICAS DE LAS PREPARACIONES

- 9.4.1 La preparación de los alimentos debe ser de preferencia: a la plancha, al vapor o al horno, con el fin de que se utilice menos grasa. No deben ofrecerse alimentos con exceso de grasa. En el caso de las preparaciones que requieren grasa, ésta no debe ser manteca sino aceite vegetal de uso industrial libre de grasa trans en una cantidad moderada o bien aceite en spray. Además debe limitar en las preparaciones, el uso de alimentos tales como crema dulce, natilla, mantequilla, mayonesa y el exceso de aceite de oliva (el que no debe usarse para cocinar) y modificar las recetas sustituyendo por otros alimentos tales como leche, yogurt, entre otros. Además, como máximo se podrán ofrecer más de tres frituras por inmersión en el total de opciones que se brinden en el transcurso del día.
- 9.4.2 Del total de opciones ofrecidas en la barra de servicio o fuera de esta, máximo el 30% podrá ser de pasta hojaldre.
- 9.4.3 Idealmente no agregar aderezos ni salsas a las preparaciones, sino que tenerlos disponibles en caso que el usuario guste agregarle. Sin embargo, si el concesionario desea agregar aderezos, salsas, mayonesa, queso crema o salsas como aderezo a una preparación (exceptuando las ensaladas que se sirven sin aderezos), se debe usar máximo 10 gramos, es decir 2 cucharaditas por porción servida. Si se desea usar margarina o mantequilla no se podrá usar más de 5 gramos por porción servida, es decir una cucharadita.
- 9.4.4 El contratista debe velar porque las opciones de alimentos que se ofrezcan tengan la menor cantidad de grasas, azúcares y sodio, buscando siempre alimentos de alta calidad nutricional.
- 9.4.5 El contratista se compromete a garantizar la inocuidad de los aceites y grasas de fritura, así como de los alimentos fritos. Por lo tanto deberá utilizar únicamente en aceites y grasas recomendados para fritura.
- 9.4.5.1. Filtrar al menos una vez al día el aceite eliminando las partículas sólidas desprendidas de los alimentos fritos.
- 9.4.5.2 Limpiar totalmente el equipo de fritura con regularidad, al menos una vez a la semana. Se debe enjuagar y secar bien después de lavar. La suciedad y los residuos de detergentes y productos de limpieza afectan negativamente la calidad de los aceites y grasas.
- 9.4.5.3. En los momentos que se realiza la limpieza del freidor y se debe almacenar la grasa o aceite, el mismo debe guardarse en recipientes de acero inoxidable cubiertos y a temperatura ambiente mientras se hace la filtración del aceite y la limpieza del equipo. Cuando el aceite se vaya a descartar, mantenerlo en recipientes de plástico.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

- 9.4.5.4. Hasta donde el proceso lo permita, escurrir el agua de los alimentos antes de la fritura. Un exceso de vapor provocará que el aceite salte del freidor.
- 9.4.5.5 Evitar el contacto de la grasa o aceite con cobre, bronce o compuestos de cobre o hierro que al ser Pro-oxidantes promoverán la rancidez oxidativa de la grasa. Mantener un nivel adecuado de aceite o grasa en el freidor. No aplicar sal o especias a los productos en el equipo de fritura, pues puede resultar en deterioro de la grasa o aceite.
- 9.4.5.6 La temperatura de fritura depende del tipo y forma del alimento. En términos generales, la temperatura apropiada de fritura es 160 – 190° C, por lo tanto el concesionario se compromete a mantener este rango de temperatura durante las cocciones. No sobrecargar el freidor.
- 9.4.5.7 Cuando el freidor no se encuentre en uso debe mantenerse a temperatura ambiente, tapado y protegido de la luz.
- 9.4.5.8 Mantener un registro físico donde se incluya: la limpieza del freidor (cada cuánto se realiza y quién la realiza); la filtración del aceite (cada cuánto y quién la realiza), el cambio del aceite (cada cuánto y quién lo realiza).
- 9.4.5.9 Es importante que el concesionario revise frecuentemente:
- Color del aceite: El color de los aceites y grasas utilizadas en frituras se va oscureciendo con el uso, y con el tiempo llega a afectar el producto terminado.
 - Espuma del aceite: Una formación excesiva de espuma en un aceite durante la fritura que no se disipa ni se dispersa es un indicativo de que el aceite debe ser eliminado o desechado. La espuma puede llegar a ser un peligro para la seguridad del manipulador de alimentos.
 - Viscosidad del aceite: Conforme los aceites y/o grasas se van deteriorando durante los procesos de fritura, su viscosidad va aumentando debido a la formación de compuestos de alto peso molecular (polimerización). Se pueden utilizar densímetros o viscosímetros para determinar estos cambios en el producto.

9.5. COMPOSICION DE LA ALIMENTACION EN LOS DIFERENTES TIEMPOS DE COMIDA

- 9.5.1 **El almuerzo** es una comida fuerte, es decir, que contiene un alto porcentaje de calorías y nutrientes en relación con el resto de comidas en el día. Se presenta en un plato básico que debe incluir las preparaciones correspondientes al patrón de menú, se debe presentar en un ciclo de menú de 5 semanas. Los platos fuertes no se deben repetir durante las 5 semanas.
- 9.5.2 **El desayuno** es un tiempo de comida fuerte que complementa al almuerzo. Se debe presentar en un ciclo de menú de 2 semanas.
- 9.5.3 **Meriendas tarde:** es una comida ligera que se hace a media tarde, deben complementar los tiempos fuertes.



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”

- 9.5.4 El contratista no puede variar la composición de los tiempos de comida anteriores sin la autorización expresa, previa y escrita del profesional en Nutrición de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales.
- 9.5.5 En los diferentes tiempos de comida se deberá respetar un patrón de composición de menú nutricionalmente balanceado, el cual a su vez deberá brindar alternativas que permitan la selección de algunos de los componentes de acuerdo a los gustos y preferencias del usuario. Las alternativas ofrecidas deberán mantener siempre el balance nutricional.
- 9.5.6 El menú debe ofrecer variedad entre los diferentes componentes y opciones del menú. Así mismo debe existir un equilibrio nutricional en el total de productos ofrecidos a lo largo del día.
- 9.5.7 Evitar nombres ambiguos en las preparaciones o nombres de fantasía para tener claridad en ingredientes y platillos.
- 9.5.8 Se deben colocar las opciones del menú de todos los tiempos de comida correspondiente, visible al público, donde el mismo pueda informarse y tener conocimiento de las opciones que puede solicitar y lo que éstas incluyen.
- 9.5.9 El ciclo de menú deberá ser aprobado por la Profesional en Nutrición de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales.
- 9.5.10 En caso de ser necesario, la Sección Gestión de Servicios Contratados, puede solicitar una revisión de menú para su actualización.
- 9.5.11 El contratista se compromete a cumplir con el menú avalado por la profesional en Nutrición de la Sección de Servicios Contratados y a mantener la información correspondiente al ciclo de menú por escrito en el Servicio de Alimentación para su revisión por parte del profesional en Nutrición de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales.
- 9.5.12 El menú debe colocarse en el Servicio de Alimentación en un lugar de fácil acceso y revisión para los trabajadores.
- 9.5.13 En caso que se requiera realizar alguna variación debido a escasez del producto, problemas con el proveedor u otra situación de **fuerza mayor**, siempre deben ser notificados a la Nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados, Oficina de Servicios Generales con la respectiva justificación, para que se autorice el cambio a realizar.

9.5.14 **Desayuno:**

El componente principal y guarnición del desayuno podrá repetirse máximo 3 veces en una semana, pero la combinación de opciones no puede ser exactamente igual entre un día y otro durante las 2 semanas.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

Para el desayuno el patrón de menú será: **Bebida + componente principal + guarnición + fruta.**

Por lo que deberá ofrecerse, diariamente 1 combo, donde cada uno contenga componente principal y guarnición, con una opción de fruta y 2 opciones de bebida.

Por lo tanto, el usuario podrá elegir el componente principal, guarnición, una fruta y una bebida.

A continuación se detalla la descripción de los componentes y el formato.

- **Bebidas:** se ofrecerá una bebida fría y una bebida caliente.
 - En el caso de la bebida fría podría ser fresco o jugos. Anotar el nombre del mismo, por ejemplo “Fresco de cas”, y el mismo debe variar diariamente. El fresco no se debe repetir en la semana.
 - En el caso de la bebida caliente, puede ser café, té, chocolate, aguadulce, entre otros y éstas sí se pueden repetir diariamente.
- **Componente principal:** puede ser de base proteica (por ejemplo huevos, quesos, carnes, leche, entre otros) o harinosas (combinaciones como panqueques, gallo pinto, tostadas, entre otros).
- **Guarniciones:** que pueden ser harinosas (por ejemplo, cereales, panes y tortillas, entre otros) y/o guarniciones grasas (por ejemplo margarina, natilla) o guarniciones dulces (como por ejemplo mieles, jaleas).
- **Fruta:** especificar el nombre de la fruta. Por ejemplo: “manzana” o “papaya”. Máximo 2 veces por semana se podrá repetir el tipo de fruta.

Se permitirá ofrecer preparaciones combinadas que incluyan el componente principal y la guarnición, por lo tanto, los ingredientes de la preparación deben cumplir con las características citadas de lo que obedece al componente principal y la guarnición. Por ejemplo: Quesadilla de pollo: tortilla de harina es la guarnición, pues es harinosa y el pollo es el componente principal, ya que es proteico.

Seguir el siguiente formato (anotando cada componente por separado, NO utilizar otro formato).

Menú de desayuno. Semana N. X						
Opciones	Componentes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Opciones	Componente principal					
	Guarnición					
Frutas	Fruta					



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

Bebidas	Bebida fría					
	Bebida Caliente					

9. 5. 15. **MERIENDAS DE LA TARDE:** Para la merienda de la tarde se ofrecerá **una opción de combo para la merienda** de la tarde, las opciones deben **incluir entre unos 100 g de vegetales no harinosos y / o fruta**. Las opciones ofrecidas deben ser saludables con un adecuado equilibrio nutricional, evitando que en su mayoría los productos lleven elevadas cantidades de grasa (aceite, margarina, mantequilla, mayonesa, como las frituras, o la repostería) en su preparación.

No se puede repetir exactamente el mismo combo durante el ciclo y el componente principal de los combos debe variar y ninguno debe ser **exactamente igual**. Por ejemplo, no puede dar dos días gallos de queso + manzana + fresco de cas; en ese caso podría dar un día gallo de queso y otro día dar gallo de carne. O por ejemplo, un día ofrecer sándwich de jamón y otro día sándwich de frijol.

Los combos deben estar anotados por escrito de manera clara y visible para el consumidor, una vez iniciado el contrato.

Los combos contemplan el siguiente patrón: **componente principal + fruta o ensalada + bebida**.

- El componente principal: puede ser base harinosa (como por ejemplo cereal, galletas) o combinación de una base harinosa con productos fuente de proteína (por ejemplo emparedado de carne o gallos); debe detallar los componentes para que la preparación quede de manera clara; por ejemplo: emparedado de jamón y queso (no solo anotar emparedado); o por ejemplo gallo de carne o gallo de arracache, pues de lo contrario podría interpretarse como que repetiría un platillo.
- En el caso de la fruta: detallar el tipo de fruta a brindar (por ejemplo anotar: manzana o banano, entre otros). No repetir la fruta en la semana. En el caso de la ensalada, debe ser de vegetales y brindar algún detalle del tipo de ensalada, por ejemplo, ensalada verde o ensalada de lechuga y tomate o ensalada de repollo y zanahoria, entre otros. No anotar solo ensalada. En un mismo día se puede ofrecer la misma fruta en los combos.
- Bebida: detallar el tipo de bebida que se brindarán, por ejemplo “Fresco de cas”. En el caso que se brinde un batido de fruta como bebida, debe llevar **siempre** media fruta adicional, para cumplir el patrón de menú. El tipo de fresco puede repetirse solo dos veces en una semana. En el mismo día, en los combos, sí se puede ofrecer el mismo tipo de bebida.

Algunos ejemplo de combo son:

- **Combo 1:** Emparedado (detallar el relleno) + bebida + fruta.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

- **Combo 2:** Batido de diferentes frutas + galletas ó barras integrales o similares + ½ porción de frutas.
- **Combo 3:** Gallitos de huevo, queso o carne + ensalada o fruta + bebida.
- **Combo 4:** Especial (tortilla de queso, o burrito, chalupa, prensada o maduro con queso o similares) + fruta + bebida.
- **Combo 5:** Cereal + leche + fruta

Utilizar los siguientes formatos:

Menú de merienda de la tarde						
Combos	Componentes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1	Componente principal					
	Fruta					
	Bebida					

9.5.16. ALMUERZO

9.5.16.1. El menú del almuerzo deberá establecerse en un ciclo mínimo de 5 semanas cada uno, en el cual no deben repetirse los platos fuertes. En el menú del almuerzo, no deben repetirse los platos fuertes. Las guarniciones no deberán repetirse más de dos veces en cada ciclo; todo lo anterior con el propósito de brindar mayor variedad a la alimentación que se ofrecerá.

9.5.16.2 El ciclo del menú deberá brindar alternativas de acuerdo a las características de los usuarios, siempre manteniendo un adecuado equilibrio nutricional. El ciclo se presentará con el siguiente formato:

Almuerzo . Semana N.*						
N° Opciones	Componentes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
PLATOS FUERTES						
Opción N° 1	Plato 1					
Opción N° 2	Plato 2					
Opción N 3	Vegetariano					
Acompañamiento** y guarnición						
Opción 1	Acompañamiento *					



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

Opción 1	Guarnición					
ENSALADA						
Opción 1	Ensalada					
Opción 2	Ensalada					
FRESCOS						
Opción N° 1	Fresco					
Opción N. 2	Fresco					
FRUTAS						
Opción N° 1	Fruta					
**Arroz y frijoles, y/o puré según sea el caso						

*Anotar el número de semana que corresponde

9.5.16.3. La composición del almuerzo será la siguiente:

- a) **Componente principal:** es la preparación que contiene mayor cantidad de proteína.
- Para el almuerzo se deberán ofrecer **como mínimo tres alternativas diarias**, de las cuales:
- Una será en trozo o entera es decir la carne se ofrece **“sola”, NO va acompañada**, (solo puede ir acompañada por una salsa, o por condimentos naturales o utilizar chile o cebolla. Anotar qué tipo de salsa o en caso de ser necesario qué incluye para poder diferenciar claramente entre los platillos). La otra preparación será compuesta, es decir la carne va acompañada o combinada con otros alimentos como por ejemplo vegetales, leguminosas, pasta, arroz o verduras harinosas, entre otros. Y la tercera opción será vegetariana, la cual puede ser lacto-vegetariana, ovo-vegetariana, lacto-ovo vegetariana o vegana.
 - Dentro de las opciones enteras o en trozo se incluirán: trozos, cubos, fajitas, dedos, filete, bistec, tortas (solo de carne no debe incluir harina), albóndigas, chuleta, muslo, costillas, lomo fingido (si es relleno de un producto proteico como huevo o queso, por ejemplo) entre otros. Platos compuestos son aquellos que llevan otros ingredientes además de la carne. Algunos ejemplos de platos compuestos son: croquetas, sopas, picadillos, guisos, cacerolas, arroces compuestos, lomo fingido relleno de alimentos no proteicos (como por ejemplo papa o arroz) entre otros.
 - Así mismo, una opción será de carne roja (cerdo o res) y la otra de carne blanca (pollo, atún, pescado o mariscos) y la otra opción será la vegetariana.
 - Máximo una vez por semana, entre todos los platos que se ofrezcan, se podrá brindar un embutido como la “carne” de alguno de ellos (sea compuesta o entera).
 - En caso de que el usuario vegetariano no consuma el plato fuerte vegetariano, puede optar por una porción de queso (90 gramos) o 1 huevo o bien doble porción de guarnición.



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”

- Para el almuerzo se recomienda utilizar vegetales en los platos compuestos para evitar la sobrecarga de harinas.

a) **Ensaladas:** el concesionario seleccionará una opción de ofrecer la ensalada entre las siguientes dos opciones:

b.1) Ofrecer 2 opciones de ensalada diaria a base de al menos tres ingredientes de alimentos NO harinosos. No repetir las ensaladas más de tres veces en el ciclo.

Máximo **1 vez por semana** puede ofrecer una ensalada que contenga algún componente harinoso. Las leguminosas se contarán como componente harinoso.

b.2) Ofrecer barra de ensalada en lugar de las 2 opciones de ensalada diarias para el almuerzo. La barra de ensalada debe ser mínimo un ciclo de 2 semanas, en el cual se ofrezca en la barra como mínimo 6 opciones de ingredientes diarios; de los cuales al menos 3 ingredientes deben variar de un día al otro. **NO pueden repetirse** la misma y exacta combinación de los 3 ingredientes durante estas semanas. Se aceptará que un ingrediente es “diferente” al otro en caso de que se cambie su presentación ó se cambie su preparación (por ejemplo “palmito con limón” y “palmito con culantro y rábano”).

No se ofrecerán más de 3 veces por semana componentes harinosos dentro de las opciones de la barra de ensalada, sin embargo, todos los componentes harinosos no se puede ofrecer en un mismo día.

El usuario podrá seleccionar 3 ingredientes de la barra de ensaladas.

El aderezo y especias (chile, ajo, cebolla, culantro, perejil, albahaca, tomillo, apio) para ninguna opción (opción de dos ensaladas o barra de servicio) no deben incluirse como uno de los ingredientes y NO se tomarán como ingrediente.

Los aderezos: deben colocarse por aparte, por lo tanto no añadirlo a la ensalada o reparación para que el comensal lo agregue a su gusto. Esto aplica tanto para la barra de ensaladas como en el caso de ofrecer los dos tipos de ensaladas. Por lo tanto tampoco debe colocarse como parte de los ingredientes y no será tomado como ingrediente. Solo se aceptará aderezo en aquellas ensaladas que por su naturaleza sea necesario que se le añada, sin embargo, no puede colocarse en exceso y como máximo solamente una opción de ensalada o un ingrediente de la barra de ensalada podrá llevar el aderezo.

b) **Acompañamientos:** se refiere al arroz blanco y frijoles rojos ó negros, a los que no se le adiciona ningún tipo de carne. El arroz y frijoles se ofrecerán de manera diaria. En los casos que el componente principal sea con arroz o leguminosas (frijoles, garbanzos, cubaces, lentejas, combinada con alguna carne); se le ofrecerá al usuario doble porción a escoger de arroz o frijoles u ofrecer puré o pan en lugar del arroz o frijoles según corresponda.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

- c) **Guarnición:** la cual será a base de vegetales. Se pueden brindar guarniciones harinosa como tubérculos o raíces, como plátano maduro cocido, puré de papa, entre otros productos harinosos, máximo 1 vez por semana, siempre y cuando, el día que se ofrezca exista un equilibrio nutricional con los demás componentes del menú, para no excederse en la cantidad de harina. La guarnición no debe presentar excesos de grasa, además se deberá variar diariamente y **especificar los componentes** (por lo tanto, **no anotar “Vegetales” o “Verduras”** sino, especificar los que se van a utilizar, por ejemplo: brócoli con zanahoria)
- d) **Fresco Natural:** se ofrecerán dos opciones de fresco, sin exceso de azúcar. Así mismo se tendrá a disposición agua en caso de que algún usuario desee agregarle agua a su bebida. Se debe especificar el tipo de bebida que se brindará (por ejemplo “Fresco de cas”).

El azúcar u otra manera de endulzar el fresco deberá estar disponible sin costo adicional como máximo 2 bolsitas (si el usuario quiere una mayor cantidad a dos sobres, se le podrá cobrar adicionalmente). Los frescos naturales se prepararán a base de pulpas de un proveedor registrado con permiso vigente del Ministerio de Salud, para evitar contaminaciones. La leche debe ser pasteurizada y de marca comercial reconocida que contenga el respectivo permiso sanitario del Ministerio de Salud. No se podrán utilizar bebidas y otros alimentos preparados con pulpas azucaradas y concentrados artificiales que contengan más de 15 gramos de azúcar por cada 250 ml.

Si se utilizan frutas naturales para elaborar los frescos, deben contar con una correcta manipulación de alimentos; por lo tanto, la nutricionista podrá corroborar este procedimiento.

- e) **Fruta:** Siempre se deberán ofrecer por lo menos una alternativa de frutas frescas, éstas deben ser variadas, aprovechando ofrecer fruta de temporada como por ejemplo granadilla, mango pequeño, limón dulce, mandarina, manzana de agua, jocote, mamón, mamón chino, fresas, entre otras. Se deben ofrecer AMBAS opciones de frutas para que el usuario escoja. Debe anotar el tipo de fruta específico que se va a brindar. En los casos donde se anote frutas de temporada (por ejemplo jocotes) puede anotar otra fruta que brindaría en su lugar en caso de que no hubieran, siempre y cuando garanticen variedad. No se podrá brindar el mismo tipo de fruta en días seguidos (lo cual incluye a la fruta de reposición para la fruta de temporada).



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”

9.6. GRAMATURAS DE ALIMENTOS

Se servirá como mínimo las siguientes gramaturas en cualquier tiempo de comida y como parte de cualquier platillo. Las gramaturas son en cocido exceptuando el caso de frutas y ensalada crudas cuyo peso es en crudo. En el caso de sandía y melón el gramaje es sin cáscara. En el caso de las ensaladas que deban cocinarse (por ejemplo de caracolitos) el gramaje es en cocido:

PRODUCTO	GRAMATURAS MINIMAS
Carne en trozo para plato del día	
Bistec o molida (también incluye fajitas, trozos o similares)	120 g
Chuleta de cerdo	120 g
Posta cerdo	120 g
Muslo pollo deshuesado	110 g
Muslo pollo con hueso	180 g
Filete de pollo	120 g
Filete o chuleta pescado	120 g
Huevos	2 u
Salchicha	2 u
Mano de Piedra	120 g
Carne para platos compuesto o combinados	
Posta cerdo	70 g
Posta res	70 g
Pollo (solo carne)	70 g
Muslitos de Alitas de pollo	218 g
Pechuga con piel (peso bruto)	100 g
Salchicha	1 u
Salchichón	70 g
Mariscos	50 g
Atún enlatado	45 g
Atún fresco	45 g
Platos combinados	
Sopas	450 gr (80 gr de harinosos (4 onz), 85 gr de no harinosos(4 onz), 70 gr de carne y 8 onz de caldo)
Arroz compuesto	200 gr (porcionadora de 8 onz copetona)
Pastas (spaguetti, tornillitos, entre otros) combinadas	80gr (Porcionadora de 8 onz de pasta y 85 gr porcionadora de 3 onz de salsa)
Picadillos con carnes	180gr (Porcionadora de 6 onz)
Omellete	1.5 huevos con 30 gr de queso o jamón
Almuercitos	200 gr



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”

Canelones (2 unidades)	170gr (2 u)
Pasteles	170gr (con 70 gr de carne y queso)
Leguminosas compuestas	180gr (Porcionadora de 6 onz)*
Para el plato principal del plato vegetariano	
Leguminosas (frijoles, lentejas, garbanzos)	½ taza
Huevo	1 u
Queso	30 gr
Carne de soya	28 gr (cocido) 14 gr (sin hidratar)
Nueces	¼ taza
Mantequilla de nueces	2 cdas
Tofu, tempeh	½ tz
Crema como plato vegetariano	190 g (8 oz)
Ensaladas	
Ensaladas Verdes	100 g
Ensaladas Compuestas	85 g (porcionadora rasa de 4 onz)
Guarniciones Harinosas	
Puré de papa y camote	85g (porcionadora rasa de 4 onz)
Papa precocida	85 g
Yuca	85 g
Plátano Maduro frito	40 g
Plátano maduro en almíbar, gloria o parecido	45 g
Guarniciones a base de vegetales	
Ayote tierno y similares	85 g (porcionadora rasa de 4 onz)
Crema de vegetales	96 g (porcionadora rasa de 4 onz)
Picadillos	85 g (porcionadora rasa de 4 onz)
Frutas enteras	
Papaya y melón	100 gr
Fruta en trozo	
Sandía	120 gr
Piña	100 gr
Frutas picadas	100gr
Manzana, naranja, granadilla, banano, mango pequeño, limón dulce, mandarina, manzana de agua, entre otras.	1 u de 100 gramos
Jocote, mamón, mamón chino, fresas, entre otras	5 u
Otros	
Gallo pinto	150 g
Arroz blanco	115 g (porcionadora copetona de 6 onz)



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”

Frijoles	90 g (porcionadora rasa de 3 onz)
Salchichón	70 gramos
Salchicha	1 unidad mediana
Tortilla	2 u
Tortilla casera	160 g
Chorreada	130 g
Pan rodajas	2 u (de 5cm de largo c/u)
Pan Cuadrado	1 u
Pan bolillo	1 u
Leche	250 ml
Queso en rebanada	1 u de 30 gramos
Queso en tajada	30 gramos
Pan emparedado (que no es pan cuadrado)	12 cm
Relleno emparedados	60 gr
Empanadas todo tipo	90 gr de masa con 40 gr de relleno

Nota: entiéndase g: gramos; u: unidad; tz: taza; cdas: cucharadas; ml: mililitros.

- Cuando hay sopas se sirve con arroz y ensalada.
- Si hay picadillos de vegetales harinosos, pasteles y lasañas con 4 onzas de arroz, 3 onzas de frijoles y ensaladas y la fruta.
- Las leguminosas se sirven sin frijoles y con 6 onzas de arroz, ensalada, fresco y fruta.
- Cuando hay guarnición harinosa el plato fuerte debe contener vegetales no harinosas.
- Se puede dar la opción de servir 120g de pasta (12 onz) con salsa (6 onz) con ensalada de guarnición y fruta (excepto que el usuario sí desee el arroz y frijoles, en este caso sí se le darán al usuario).

9.6.1 Las gramaturas de cualquier producto podrán ser verificadas en las evaluaciones del servicio de alimentación, por lo que la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de

Servicios Generales tomará la cantidad de muestras que considere necesarias para su revisión. Se aceptarán desviaciones máximas en los pesos de productos cárnicos de 15% y de 10% para los demás productos.

9.7 Los alimentos que deban mantenerse a temperatura caliente deben estar en más de 57°C y los que se deban estar fríos, deben presentar una temperatura menor a los 5°C. En cualquier momento se podrán verificar estas temperaturas por parte de la Sección Gestión de Servicios Contratados.

9.8 Adicional a las opciones solicitadas anteriormente, se pueden ofrecer otras opciones a gusto del contratista por ejemplo plato especial, plato de la casa, entre otros, siempre y cuando estas no se exceden en grasas, azúcares y/o harinas.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

9.9 En caso de que se requiera cena, se le indicará al concesionario las especificaciones del menú y el plazo en que lo debe entregar a la Sección de Servicios Contratados, para ser revisado por la nutricionista de la Sección y pueda contar con el aval correspondiente.

10. USO DE LAS INSTALACIONES Y ACTIVOS

La Administración dará en calidad de concesión de uso al contratista, las instalaciones del local en las instalaciones de Esparza y los activos que en ella se encuentren, los cuales estarán bajo custodia y responsabilidad del contratista durante la ejecución del contrato.

El listado de los activos se darán una vez iniciada la concesión y el contratista firmará el listado junto con el acta de entrega del local.

10.1. De las Instalaciones:

10.1.1. El contratista queda obligado a no arrendar, subarrendar, ceder, gravar, o de cualquier forma transmitir las instalaciones de la Soda de la Sede Regional del Pacífico, de uso del espacio físico y del servicio que presta. Ante cualquier evidencia del incumplimiento de este artículo, autorizará a la Oficina de Suministros generar la resolución del contrato de marras, previo debido proceso.

10.1.2. En cuanto a los días feriados en que permanecerá cerrado el local serán los siguientes:

DÍA	MES	CELEBRACIÓN
1	Enero	Principio de Año
11	Abril	Batalla de Rivas
-	Marzo/Abril	Semana Santa
1	Mayo	Día del Trabajador
25	Julio	Día de la Anexión de Guanacaste
2	Agosto	Día de la Virgen de los Angeles
15	Agosto	Día de las Madres
15	Setiembre	Día de la Independencia
12	Octubre	Día del Encuentro de Culturas

10.1.3. La Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales deberá comunicar al contratista, con al menos 15 (quince) días hábiles, las fechas de cierre por vacaciones colectivas generalmente a fin de año (las dos últimas semanas de diciembre), en Semana Santa y otras celebraciones.

10.1.4. En todo caso los cierres por días feriados no serán motivo para la disminución del canon que se establezca de acuerdo con el punto No. 8 de las Especificaciones Técnicas de este cartel y sus respectivos incisos.

10.1.5. El contratista podrá realizar cualquier remodelación o adecuación al local para mejorar el ambiente y prestación del servicio, ya sea al inicio o durante la ejecución del



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

contrato; tales mejoras correrán por cuenta del contratista y requerirán aprobación previa y escrita de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales.

10.1.6. Toda mejora del local o inmueble en que incurra el contratista, pasa a ser propiedad de la Institución, de tal manera que, al finalizar el contrato, el contratista no podrá cobrar tales mejoras ni tratar de deshacerlas ocasionando daños a las instalaciones Universitarias.

10.1.7. Cuando el contratista realice adecuaciones de espacio o instale equipos y mobiliario en el local debe tomar en cuenta la seguridad de las personas y las instalaciones, la salud ocupacional de su personal, la gestión de riesgo, la evacuación en caso de emergencias y la no interferencia con las áreas de proceso previamente definidas y que no dificulten el control de los puntos críticos de los diferentes productos.

10.1.8. Al finalizar el contrato por cualquier causa, el contratista se obliga a devolver a la Universidad de Costa Rica las instalaciones en buenas condiciones. El contratista indemnizará a la Universidad de Costa Rica por cualquier daño que se ocasione a las instalaciones, mediante acción dolosa o culposa, negligencia o imprudencia, daños ocasionados incluso por terceros usuarios.

10.2. De los activos:

10.2.1. El local no cuenta con activos propiedad de la Universidad de Costa Rica. En el momento de la entrega si se incluye alguno será reflejado en el acta de entrega del local. Donde el contratista será responsable del cuidado y custodia.

10.2.2. El contratista deberá aportar los equipos, mobiliarios, suministros, utensilios y accesorios necesarios para el buen funcionamiento del servicio.

10.2.3. El contratista deberá gestionar y pagar el mantenimiento preventivo y correctivo (reparaciones) de los activos propios.

10.2.4. En cuanto al mantenimiento de todos los equipos, éste deberá ser el adecuado y conforme a las normas y estándares de seguridad, para evitar accidentes que pongan en peligro a sus trabajadores, a los usuarios de los servicios y a las instalaciones universitarias en general.

10.2.5. El contratista está en la obligación de colocar un microondas en el área de consumo para que los estudiantes calienten sus alimentos en forma gratuita y velar por su mantenimiento.

11. USO DE LAS INSTALACIONES PARA REALIZAR ACTIVIDADES INSTITUCIONALES

11.1. La Universidad de Costa Rica podrá utilizar el local de la soda ubicada en la Sede Regional del Pacífico para realizar actividades oficiales.



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”

- 11.2. En caso de que se requiera el local de la soda para alguna actividad especial, ésta tiene que ser expresamente autorizada por la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales quien coordinará con la unidad solicitante para asegurar que las actividades no contravengan ninguna disposición interna de la Universidad de Costa Rica.
- 11.3. La Sección de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales comunicará al contratista la utilización de la soda de la Sede Regional del Pacífico con 8 días hábiles de anticipación, con excepción de las actividades que surjan de emergencia o de la Federación de Estudiantes, para lo cual se comunicará hasta con dos días hábiles de anticipación.
- 11.4. Para las actividades oficiales de la Universidad de Costa Rica que requieran servicio de alimentación, la Institución se reserva el derecho de contratar el catering service al contratista, o a cualquier otra persona física o jurídica que se dedique a esta actividad y que la Institución estime pertinente.
- 11.5. En caso de que se contrate empresas externas para brindar los servicios de catering, éstas deberán aportar todos los equipos, menaje, utensilios y accesorios necesarios para la actividad. No se podrá utilizar el equipo, utensilios u otro accesorio de la soda dada en concesión.
- 11.6. La Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales gestionará de oficio ante la Oficina de Administración Financiera, el rebajo del canon a pagar de los días hábiles en que se hizo uso del local, previo análisis de los siguientes criterios,
- 11.6.1. Si el servicio es suspendido en su totalidad para la realización del evento.
- 11.6.2. Si el contratista es contratado para brindar el servicio de alimentación, no procede el rebajo.
- 11.6.3. Si la actividad se realiza en horas de la mañana y hasta las 2 p.m. o más horas se exonera el pago de todo el día.
- 11.6.4. Si la actividad se realiza después de las 2 p.m. se exonera solo medio día.
- 11.6.5. Si solo se necesita una parte del salón, o la reservación de algunas mesas pero el servicio no es suspendido, no procede el rebajo.
- 11.7. Para el rebajo respectivo se aplicará la siguiente fórmula matemática. Todo en cumplimiento del Principio del equilibrio de la ecuación financiera:

Fórmula = Monto del canon mensual - [(monto del canon mensual / los días hábiles del mes) * días solicitados por la Universidad de Costa Rica]



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

**12. DISPOSICIONES EN CUANTO A LOS TRABAJADORES CONTRATADOS
POR EL CONTRATISTA**

- 12.1. Los trabajadores contratados por el contratista para prestar el servicio no tendrán en lo absoluto ninguna relación laboral ni contractual con la Universidad de Costa Rica, por tanto, todos los salarios, cargas sociales, beneficios y garantías sociales regulados por Ley deberán ser pagados puntualmente por el contratista, en un todo con el ordenamiento jurídico nacional.
- 12.2. El personal contratado por el contratista, deberá tener claramente definidas sus funciones en: compra, recepción, almacenamiento, preparación, distribución, venta, lavado y desinfección de loza negra, equipo y utensilios de cocina.
- 12.3. Los trabajadores deben presentarse en buen estado de salud, sobriedad, higiene y presentación personal, no deben realizar daños a los activos o las instalaciones de la Universidad de Costa Rica.
- 12.4. Es obligación del personal del servicio de alimentación – sin excepción – usar siempre el uniforme completo, el cual debe estar en perfectas condiciones de orden y aseo.
- 12.5. En cuanto a la higiene personal, se exigirá que los trabajadores mantengan todo el cabello dentro de la redecilla, deberán llevar las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- 12.6. Las mujeres no podrán usar maquillaje y los hombres que tienen barba deberán utilizar cubre bocas.
- 12.7. No se permitirá el uso de alhajas, reloj ni cualquier objeto, en el personal que prepara, manipula, sirva alimentos o que por razones de índole administrativa deba encontrarse dentro del servicio de alimentación.
- 12.8. Se prohíbe terminantemente, fumar (de conformidad con lo establecido en el artículo 5 de la ley 9028), mascar chicle o comer dentro del área de producción y despacho de alimentos.
- 12.9. Los trabajadores deberán utilizar limpienes color blanco, limpios y se mantendrán en solución de cloro, sin embargo es preferible la utilización de papel desechable.
- 12.10. Los cajeros contratados por el contratista, tendrán la obligación de entregar el ticket o comprobante de caja, a cada cliente después de que ha realizado cualquier tipo de compra. Lo cual será verificado en las inspecciones y evaluaciones.
- 12.11. Queda terminantemente prohibido que los cajeros sirvan o manipulen alimentos no empacados.
- 12.12. Los trabajadores deberán mantener un comportamiento adecuado de respeto al personal administrativo, docente, estudiantes y público en general. Si existiere un caso



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”

comprobado de irrespeto al cliente, la Universidad de Costa Rica tendrá la potestad de solicitar el cambio de inmediato del o los trabajadores que incumplan con este punto.

13. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

13.1. El contratista colaborará con estudios y prácticas académicas que pueda realizar la misma Universidad de Costa Rica, que tengan visto bueno de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales.

13.2. El contratista y su personal deberán atender la aplicación de las normas vigentes de la Universidad de Costa Rica, en especial las que se relacionan con la prevención y la erradicación del hostigamiento sexual; y todas las normas vigentes del ordenamiento jurídico nacional en lo aplicable al servicio en especial el Reglamento de Servicios de Alimentación al Público, Ley General de Salud y la Ley N° 7600 Ley de Igualdad de Oportunidades para las Personas con Discapacidad.

13.4. El contratista deberá suministrar a su personal, un uniforme completo de color blanco, constituido por:

Mujeres:

- a) Redecilla que cubra todo el cabello.
- b) Gabacha de color blanco.
- c) Pantalón de color blanco o color claro
- d) Delantal de color blanco de tela para el despacho.
- e) Zapatos cerrados con suela antideslizante e impermeables (Por tanto no se permitirá uso de sandalias, zapatos de tela o material similar, con tacón y talón al descubierto).
- f) Guantes de látex o nitrilo de preferencia para quienes manipulan y sirven alimentos.

Hombres

- a) Redecilla que cubra todo el cabello.
- b) Gabacha de color blanco
- c) Pantalón de color blanco o color claro
- d) Zapatos cerrados con suela antideslizante e impermeables (Por tanto no se permitirá uso de sandalias, zapatos de tela o material similar, con tacón y talón al descubierto).
- e) Guantes de látex o nitrilo de preferencia para quienes manipulan y sirven alimentos.

13.5. En caso de que cualquier persona debidamente autorizada (como por ejemplo proveedores) ingrese a las áreas de producción, también debe usar el uniforme completo.

13.6. El contratista deberá tener en el local expedientes completos de sus trabajadores y facilitarlos cuando así lo requiera a la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales para revisar cumplimientos contractuales.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

- 13.7. El contratista desde el inicio del contrato capacitará a su personal en el manejo de los equipos, las normas de higiene, de seguridad, manipulación de alimentos, manejo de desechos sólidos, servicio al cliente. Los documentos probatorios de dichas capacitaciones deberán estar en el expediente de cada colaborador y que se encuentra en el local, para su respectiva revisión en la inspección in situ.
- 13.8. El contratista presentará a la Sección de Gestión de Servicios Contratados en los meses de abril, agosto y diciembre de cada año la planilla para verificar que el patrono está al día con la Caja Costarricense del Seguro Social.
- 13.9 El contratista deberá cubrir a sus trabajadores con una póliza de riesgos del trabajo, de acuerdo con lo estipulado en la Ley N° 6727 y presentar fotocopia de la póliza en los meses abril, agosto y diciembre de cada año a la Sección de Gestión de Servicios Contratados.
- 13.10. Para garantizar una calidad óptima en la prestación de los servicios, el contratista o en dado caso el administrador permanecerá en el centro de alimentación durante todo el horario de servicio establecido para esta contratación.
- 13.11. En caso de que el contratista nombre un administrador, éste debe ser preferiblemente un Profesional en Nutrición, en caso contrario una persona con amplias potestades y poder de decisión, así como conocimientos técnicos culinarios y de administración. Al respecto, cabe agregar que la responsabilidad contractual ante la Universidad de Costa Rica siempre será del concesionario y no del administrador (a).
- 13.12. Queda totalmente prohibida la venta, distribución, propaganda y consumo de cigarrillos y licores dentro de las instalaciones. El contratista deberá exhibir un rótulo en lugar visible de la Soda, con la prohibición indicada y mantener estricta vigilancia sobre el cumplimiento de esta disposición.
- 13.13. El contratista deberá respetar las normas y disposiciones de seguridad y acceso vehicular de la Universidad de Costa Rica. Al campus universitario únicamente podrán ingresar camiones de hasta dos toneladas, lo anterior, por la seguridad de las personas y para proteger los bienes, los sistemas de control de acceso vehicular institucionales, las calles e infraestructura en general de la Institución.

14. DISPOSICIONES SOBRE SALUD AMBIENTAL

14.1. OBJETO:

- 14.1.1. Con el fin de prevenir el riesgo de contaminación de los alimentos y la afectación a la salud de los usuarios, así como disminuir el impacto negativo de los aspectos



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

ambientales, se han establecido procedimientos y técnicas de limpieza, desinfección y saneamiento, basados en buenas prácticas de manipulación y manufactura de alimentos, legislación y normativa nacional con el fin de mantener la inocuidad de las instalaciones, equipos y utensilios, estandarizar procesos, identificar plagas y manejar adecuadamente los residuos y desechos producidos.

14.2. DISPOSICIONES SANITARIAS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 14.2.1. Antes del inicio del servicio el adjudicatario debe gestionar la Patente ante la Municipalidad respectiva y el Permiso Sanitario de Funcionamiento ante el Ministerio de Salud. Posteriormente, debe presentar copia a la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales de la Universidad de Costa Rica; además debe permanecer de manera visible en el local.
- 14.2.2. Al elaborar y manipular alimentos se deberá cumplir a cabalidad con las disposiciones legales y reglamentarias vigentes que rigen los aspectos relacionados con la salubridad, con especial apego a las normas de higiene de la Ley General de Salud y su Reglamento, así como el Reglamento de los Servicios de Alimentación al Público, editado por el Ministerio de Salud.
- 14.2.3. La Universidad de Costa Rica por medio de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales se reservan el derecho de efectuar y solicitar análisis microbiológicos a la materia prima, productos terminados, superficies o accesorios de trabajo, manos de los manipuladores, entre otros, con el fin de verificar la calidad e higiene de los alimentos.
- 14.2.4. Todos los productos (materia prima y productos finales) que se expenden y se adquieren en la soda, deben contar con permiso sanitario del Ministerio de Salud, de lo contrario serán retirados.
- 14.2.5. En cuanto a la materia prima y productos empacados, se verificarán sus respectivas fechas de vencimiento, y cualquier cambio en sus propiedades organolépticas (olor, color, sabor) productos abollados, caducados, sobrantes de alimentos y cualquier otro que se considere puede afectar la salud de un usuario serán retirados de inmediato.
- 14.2.6. El contratista velará porque los productos se brinden en apego a las buenas prácticas de manipulación y conservación de los alimentos, así como a la normativa nacional y las disposiciones del presente cartel.
- 14.2.7. Se debe mantener un registro diario de las temperaturas de los equipos fríos y calientes para corroborar su buen funcionamiento y la adecuada conservación de los alimentos. En caso de detectarse fallas el contratista tomará las medidas necesarias para corregirlas, si estas impiden el funcionamiento normal del servicio deberá notificarse a la Sección Gestión de Servicios Contratados.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

- 14.2.8. El contratista será insistente con su personal, en cuanto a hábitos adecuados de higiene y aseo personal. El personal debe lavarse las manos con agua, jabón y cepillo de uñas (el cual debe estar en una disolución de cloro), cuando se ha utilizado el servicios sanitarios, deba preparar, manipular, servir los alimentos o cambie de actividad o tipo de alimentos.
- 14.2.9. Queda terminantemente prohibido que los cajeros sirvan o manipulen alimentos no empacados.
- 14.2.10. La persona que despache alimentos que no tengan empaque debe utilizar guantes desechables y cambiarse los cada hora, cuando se hayan ensuciado o cuando realice otra tarea.
- 14.2.11. No se permitirán mesas de trabajo o cualquier superficie de madera, únicamente de acero inoxidable, cerámica sin grietas o porosidad, el cual deberá mantendrá mantener un adecuado estado de limpieza.
- 14.2.12. No se deberá de utilizar hielo, a menos que se garanticen perfectas condiciones higiénicas en su preparación, distribución, manipulación y servicio. Por ello en caso de su utilización debe indicar a la Sección Gestión de Servicios Contratados las condiciones de elaboración y manipulación del mismo para su autorización.
- 14.2.13. Se prohíbe fumar (de conformidad con lo establecido en el artículo 5 de la Ley N°9028), mascar chicle o comer dentro del área de preparación y despacho de alimentos. El contratista será responsable del cumplimiento de la prohibición y la exhibición de rotulación permanente en el área de producción y consumo.
- 14.2.14. En caso de ser necesario, deberá de proveerse a las ventanas de protección contra insectos u otros animales, el sistema de protección seleccionado debe de desmontarse fácilmente para su limpieza y buena conservación.
- 14.2.15. Las fuentes lumínicas deben resguardarse con protectores que eviten la contaminación de los productos o alimentos en caso de rotura.

14.3 GESTIÓN DEL RIESGO, MANTENIMIENTO Y USO RACIONAL ENERGÉTICO

- 14.3.1. En caso que la Sede Regional del Pacífico no cuente con un Plan de Emergencia que incorpore al Servicio de Alimentación, el concesionario deberá asesorarse y mantener un plan de evacuación en caso de emergencia; y debe dársele a conocer a sus trabajadores. Además, deberá mantener dicho plan en un lugar visible. Salvo consideración especial se reservará el derecho de presentación del requisito.
- 14.3.2. La señalización de los riesgos, rutas de evacuación y el plan de emergencia deberá cumplir las especificaciones de la normativa nacional vigente y será aplicada en las áreas de personal y de consumo.



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”

- 14.3.3. El contratista debe mantener en las instalaciones del Servicio de Alimentación, un botiquín de primeros auxilios, según dicta la Ley de Riesgos del Trabajo y el Reglamento General de Seguridad e Higiene de Trabajo; como mínimo se contará con: apósitos de gasa estéril, esparadrapo, curitas, algodón absorbente, antiséptico de uso externo, tabletas analgésicas, tijeras, solución oftálmica, alcohol comercial u agua oxigenada, vendas elásticas, termómetro oral, guantes de látex y manual o instructivo de primeros auxilios. Estos implementos deberán permanecer en un botiquín de preferencia portable y en estuche individual.
- 14.3.4. El contratista tendrá disponibles la cantidad de extintores de acuerdo con el tamaño del local (uno por cada 25 metros cuadrados). Los mismos serán del tipo adecuado para la actividad y deben mantenerse en buenas condiciones, recargados y ubicados, según lo que indica el Reglamento RTCR 226:1997: Extintores Portátiles contra el Fuego, Decreto N°25986-MEIC- MTSS.
- 14.3.5. El contratista capacitará al inicio de la concesión a parte de su personal o cuando exista cambio del mismo en el uso de los extintores, de manera que al menos exista como mínimo un colaborador capacitado en cada horario de trabajo del Servicio de Alimentación.
- 14.3.6. El profesional en Salud Ambiental de la Sección Gestión de Servicios Contratados verificará el cumplimiento de los requisitos en el tema de extintores por medio de las inspecciones al Servicio de Alimentación.
- 14.3.7. En caso de utilizar gas licuado de petróleo (GLP) este deberá instalarse en un espacio ventilado, fuera del área de preparación de alimentos, lejos de peligro a la manipulación, calor o explosión. Deben mantenerse en buenas condiciones de operación las tuberías o mangueras, llaves de salida de los cilindro y de la cocina.
- 14.3.8. Todo cilindro deberá contar con las medidas de seguridad pertinentes y deberá contar con una bitácora donde se anote el mantenimiento correctivo y preventivo de las instalaciones de gas del Servicio de Alimentación de forma periódica.
- 14.3.9. En cuanto al mantenimiento de todos los equipos, éste deberá ser el adecuado y conforme a las normas y estándares de seguridad, para evitar accidentes que pongan en peligro a sus trabajadores, a los usuarios de los servicios y a las instalaciones universitarias en general.
- 14.3.10. El contratista deberá mantener las instalaciones eléctricas en buen estado de funcionamiento. Los tomacorrientes, enchufes, interruptores y la caja de distribución eléctrica deben mantenerse en buenas condiciones de limpieza y operación. Todo el cableado eléctrico debe mantenerse entubado y los tomacorrientes debidamente anclados. Los artefactos que funcionen por alimentación eléctrica deberán además cumplir con las condiciones necesarias de seguridad que permitan su buen funcionamiento y no causen riesgo.
- 14.3.11. Cuando el contratista realice adecuaciones de espacio o instale equipos y mobiliario



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

en el local debe tomar en cuenta la seguridad de las personas y las instalaciones, la salud ocupacional de su personal, la gestión de riesgo, la evacuación en caso de emergencias y la no interferencia con las áreas de proceso y que no dificulten el control de los puntos críticos de los diferentes productos.

- 14.3.12. No se permite el almacenamiento de objetos de ninguna índole fuera de las instalaciones o en los alrededores del local, que de una u otra manera deterioren la estética, orden, limpieza, seguridad o que causen riesgo.
- 14.3.13. El contratista fumigará el local por lo menos dos veces al año (al inicio de cada semestre a saber marzo y agosto) el Servicio de Alimentación. Ello se verificará por el Salubrista Ambiental de la Sección Gestión de Servicios Contratados en las inspecciones de campo.

14.4. DISPOSICIONES SOBRE ALMACENAMIENTO

- 14.4.1. Todos los productos deben almacenarse, debidamente tapados, rotulados y el contratista será responsable de darles debida rotación, para garantizar su calidad.
- 14.4.2. La bodega de materias primas y productos secos, debe organizarse de manera tal, que cada producto se coloque en un lugar de la estantería previamente asignado y rotulado, además de evitar contaminaciones.
- 14.4.3. Ninguna materia prima puede estar descubierta, a menos de 15 centímetros sobre el suelo o superficies de madera.
- 14.4.5. El piso de la bodega debe permanecer limpio y seco. De la misma manera deberá mantenerse aislada correctamente de vectores y cualquier tipo de contaminación. La bodega además deberá contar con un correcto suministro de aire.
- 14.4.6. No se deben guardar sobrantes de alimentos de un día para otro.
- 14.4.7. Materia prima y productos empacados, se verificarán sus respectivas fechas de vencimiento, y cualquier cambio en sus propiedades organolépticas (olor, color, sabor), serán retirados de inmediato.
- 14.4.8. Los productos lácteos, derivados y similares, se verificarán sus respectivas fechas de vencimiento y cualquiera que no se encuentre vigente, será retirado de inmediato.
- 14.4.9. Las cámaras de refrigeración, congelación y sus compartimientos, deben estar limpios, ordenados y rotulados según los alimentos que contengan.

14.5. DISPOSICIONES EN CUANTO AL MANEJO DE RESIDUOS Y DESECHOS SÓLIDOS

- 14.5.1. Será responsabilidad del contratista y del personal contratado respetar y cumplir



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

con los lineamientos, normas, políticas, directrices y cualquier otra indicación que se dicte como parte del Sistema de Gestión Ambiental de la Universidad de Costa Rica.

14.5.2. Es responsabilidad del contratista y de su personal realizar la segregación de los residuos y desechos sólidos generados dentro del establecimiento, tanto en el área de preparación de comidas como en el área de consumo de alimentos en las siguientes tres categorías: residuos biodegradables (cáscaras, restos de comida, etc.), residuos no aprovechables (no reciclables, mal llamados “basura”) y los residuos reciclables (papel, cartón, vidrio y envases de plástico, tetrabrik y aluminio).

Se entenderá como:

a) Residuos biodegradables: aquellos que a una humedad mayor a 55% y una temperatura de aproximadamente los 70 °C son objeto de biodegradación microbiológica en un plazo de al menos seis semanas. Ejemplo de estos residuos son: residuos de alimentos preparados, residuos de cáscaras y demás similares generados durante la producción del alimento.

b) Residuos reciclables: son aquellos que pueden ser valorizados y sometidos a un proceso de transformación para convertirse en un nuevo producto. Comprenden cuatro grupos: papel/cartón, vidrio, plásticos y aluminio. Algunos ejemplos son: botellas de bebidas de PET, bolsas de polietileno, envases de vidrio, papel de oficina limpio, periódico, envases de aluminio, cajas de cartón en el que vienen empacados materias primas.

c) Residuos no aprovechables o no reciclables: son aquellos productos que no pueden ser reutilizados o sometidos a una transformación para convertirse en un nuevo producto. Ejemplo de ellos son: servilletas con residuos de alimentos, plásticos o cartón sucios, con residuos aceite o que no se puedan limpiar.

14.5.3. En el área de cocina y procesamiento de alimentos se debe tener recolectores de residuos de pedal con bolsa, de tal forma que el trabajador y el usuario no toquen con sus manos el basurero, estos basureros deben lavarse y desinfectarse con regularidad (al menos dos veces por semana) o la cantidad de veces que sea necesario para asegurar su limpieza y buen aspecto. Éstos deben colocarse en lugares donde se generen residuos sólidos y ubicarse en un lugar estratégico de manera que no sean fuente de posible contaminación.

14.5.4. Los residuos de alimentos deben depositarse en bolsas plásticas oscuras y resistentes dentro de recipientes tapados que eviten la manipulación con las manos los cuales no pueden permanecer dentro del área de preparación de alimentos.

14.5.5. Cada local debe exponer sobre los recipientes de residuos, un rótulo o imagen donde se explica el tipo de materiales que deben ser depositados en cada recipiente. El rótulo debe tener mínimo el tamaño carta.

14.5.6. Los colores de los rótulos a colocar en los recipientes será determinado por la normativa universitaria vigente o la que defina la Sección Gestión de Servicios Contratados.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

14.6. DISPOSICIONES SOBRE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- 14.6.1. Los lavatorios instalados en el Servicio de Alimentación, deberán mantenerse con suficiente agua, jabón líquido y papel toalla o una máquina de secado de manos, así como en perfecto estado de limpieza, de igual manera los servicios sanitarios.
- 14.6.2. Los trabajadores deberán utilizar limpijones color blanco, limpios y se mantendrán en solución de cloro previo a su lavado. Éstos no deberán permanecer sucios o en contacto con superficies que puedan contaminarlos, sin embargo es preferible la utilización de toallas de papel desechable.
- 14.6.3. El contratista deberá cumplir con la limpieza adecuada de todas las áreas del local, para lo cual deberá tener por escrito un programa de limpieza, desinfección, mantenimiento preventivo tanto de las instalaciones físicas como del equipo mayor y menor. Dicho programa podrá ser solicitado por el Salubrista Ambiental de la Sección Gestión de Servicios Contratados, durante las evaluaciones que se realizarán sin previo aviso.

El programa de Higiene y Desinfección debe contener según el artículo 60 del Reglamento de los Servicios de alimentación al público, Decreto No. 37.308-S:

- a) Las superficies de las áreas de trabajo, los equipos y utensilios, deben limpiarse y desinfectarse cuantas veces sea necesario, tomando las precauciones adecuadas para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos.
- b) Para el secado de superficies y equipos se podrá utilizar toallas desechables o paños de tela exclusivos para ese propósito, los cuales deben mantenerse limpios y desinfectarse luego de cada uso.
- c) Inmediatamente después de terminar la jornada de trabajo y cuando sea necesario, los pisos deben limpiarse minuciosamente y desinfectarse, incluidos los desagües y las paredes de la zona de manipulación de alimentos. Previendo que los alimentos no estén expuestos a una posible contaminación durante las operaciones de limpieza.
- d) La campana y ductos de extracción de grasas, humos y olores debe mantenerse limpia y buen estado de funcionamiento.
- e) Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios en todo momento.
- f) Debe disponerse de un área o compartimento para el almacenamiento de los implementos de aseo, tales como escobas, escobillas, palo de piso y otros, así como los detergentes y desinfectantes, los cuales deben mantenerse y almacenarse de forma que no contaminen los alimentos, los utensilios, el equipo o la ropa.
- g) Después de la limpieza de los equipos y utensilios, el procedimiento de secado empleado puede ser secado al aire o mediante toallas desechables.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

h) Los productos para limpieza utilizados deben estar autorizados por el Ministerio de Salud y en su preferencia biodegradables o bien certificados como amigables con el ambiente.

i) El lavado de los implementos de limpieza debe realizarse en una pileta exclusiva para esta labor.

14.6.4. Para dar cumplimiento a este programa, se llevará un registro físico de limpieza de forma diaria indicando qué se va limpiar (área, equipo, otros), cuándo, cómo y los insumos a utilizar. El mismo debe ser del conocimiento y acatamiento de todos los colaboradores y encontrarse en un lugar accesible. Durante las evaluaciones sorpresivas podrá solicitársele dichos registros.

14.6.5. El concesionario deberá brindar a los colaboradores todo el equipo de seguridad necesario para limpieza de equipos según lo amerite cada caso (por ejemplo guantes, lentes y otros). Y asegurarse de que los colaboradores lo utilicen.

14.6.6. Se le recomienda al contratista utilizar los productos de limpieza de manera razonable y utilizar productos de limpieza biodegradables debidamente certificados.

14.6.7. Para todos los insumos químicos se debe tener la etiqueta respectiva que indique el producto, componente, peligros y manipulación adecuada. Para el uso de las sustancias, el contratista velará por la capacitación del personal en la dosificación y uso de los productos. Estos conocimientos y hábitos podrán ser inspeccionados por la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales.

14.6.8. Los implementos de limpieza (palo piso, mecha, escoba, desinfectantes, entre otros) se deben guardar en sitio aparte y lejos del área de preparación y almacenamiento de alimentos.

14.6.9. Cuando el establecimiento cuente con tanque de almacenamiento de agua, deberá disponer de un procedimiento escrito de limpieza y desinfección que contemple los siguientes pasos:

- a) Vaciado completo del tanque por válvula de desagüe.
- b) Cepillar paredes, tapa y fondo utilizando solo agua sin ningún producto de limpieza.
- c) Lavado abundante con agua, drenando el agua de lavado por la válvula de desagüe nunca por la cañería de distribución.
- d) Aplicar solución desinfectante al tanque siguiendo las instrucciones de la casa fabricante.

Este procedimiento debe incluir: frecuencia con que se va hacer, que productos va utilizar, como lo va hacer, quien lo va hacer y bajo la supervisión de quien.

14.7. DISPOSICIONES SOBRE EL USO DE VAJILLA Y CUBIERTOS



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

- 14.7.1. Los equipos y utensilios para la preparación que estén en contacto directo con los alimentos, deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, (preferiblemente de acero inoxidable) que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Además, deben resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.
- 14.7.2. No se permite la utilización de equipos o utensilios fabricados con materiales como plomo, hierro u otro elemento capaz de migrar y contaminar el alimento. No se permite el uso de utensilios de madera, superficies de madera, o con mangos de madera.
- 14.7.3. Las tablas de picar deben ser de material impermeable, superficie lisa y mantenerse en buen estado de conservación e higiene. Deberán estar identificadas, según su uso a fin de prevenir la contaminación cruzada, considerando la naturaleza del producto: tales como carnes crudas, (pollo, bovino y pescado), vegetales y frutas crudas y alimentos cocidos.
- 14.7.4. Para el almacenamiento y protección, el equipo debe guardarse boca abajo sobre una superficie limpia, seca y protegida de posibles contaminantes y nunca deberá colocarse directamente sobre el piso.
- 14.7.5. Los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van a utilizar inmediatamente deben estar cubiertos y deben estar alejados de desagües de aguas residuales y de recipientes con residuos.
- 14.7.6. Para el área de consumo, se deberá utilizar vajilla de vidrio, porcelana o policarbonato u otro material similar higiénicamente aceptable. Pero no se permitirá por ningún motivo cualquier tipo de material plástico o acrílico.
- 14.7.7. La vajilla y cubiertos que se utilicen para la venta de alimentos de consumo fuera de las instalaciones deberán ser desechable y preferiblemente de productos amigables con el ambiente, ejemplo de ello plástico oxo biodegradable, cartón o material compostable. Este será vendido como máximo al precio de costo. Se prohíbe totalmente el uso del estereofón.

14.8. DISPOSICIONES EN CUANTO AL MANEJO DE LAS AGUAS RESIDUALES

- 14.8.1. El contratista debe de cumplir con los artículos que le concierne al Servicio de Alimentación conforme al Reglamento de Vertido y Reuso de Aguas Residuales.
- 14.8.2. El contratista deberá desechar las grasas residuales, que se generan a raíz de la producción y elaboración de alimentos. Dicho procedimiento tiene que hacerlo de manera contenida, utilizando recipientes con cierre hermético. Entiéndase por grasas residuales, las ya utilizadas o de desperdicio generadas en el servicio de alimentación bajo su administración.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

14.8.3. Es totalmente prohibido verter las sustancias directamente o indirectamente en los drenajes, colectores, colectores de aguas pluviales y cualquier otro sistema de recolección de aguas, sean estas residuales o no.

Para todos los efectos procesales y legales, esta cláusula se cataloga como obligatoria y vinculante para el contratista, de tal forma que, en caso de omitirla o violarla, la Administración se reserva el derecho de, fiscalizar en cualquier momento, utilizando sus técnicos, y resolver lo que a derecho corresponda, en cuanto al daño ambiental o material que se haya ocasionado y su respectiva indemnización, en caso de ser necesario.

Para lo anterior, de conformidad con el artículo 103 de la Ley Orgánica del Ambiente, se establece como instancia competente el Tribunal Administrativo Ambiental, sin excluir los órganos Administrativos tutelados por la Ley de la Contratación Administrativa.

Vinculación normativa: artículos 50 y 46 de la Constitución Política, 2, 60 literal c), numerales 64, 65, 66, 67, 68, 69 y 103 de la Ley Orgánica del Ambiente. Artículo 13, 21, de la Ley de la Contratación Administrativa en concordancia con el 210 del Reglamento de la Contratación Administrativa.

15. EVALUACIÓN ACERCA DEL CUMPLIMIENTO CONTRACTUAL Y LA CALIDAD DEL SERVICIO BRINDADO

- 15.1. **El contratista deberá prestar un servicio eficiente.** El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones estipuladas en estas cláusulas y en la oferta, facultará a la Universidad de Costa Rica para iniciar el proceso de resolución contractual.
- 15.2. La Universidad de Costa Rica por medio de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales evaluarán el servicio, para verificar el cumplimiento contractual y la calidad del mismo.
- 15.3. Las evaluaciones se realizarán sin previo aviso para el contratista.
- 15.4. Para las evaluaciones o supervisiones, se realizarán visitas in situ, y se evaluará el servicio de alimentación desde el punto de vista nutricional, de salud ambiental, administrativo, entre otros.
- 15.5. El informe integral de la evaluación será remitido por parte de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales al contratista, el cual tendrá cinco días hábiles para pronunciarse sobre los resultados y presentar un plan de mejora. Una vez concluido dicho plazo, y de no haber corregido o no evidenciarse cambios favorables en el servicio, se iniciará el procedimiento administrativo que corresponde para determinar las medidas pertinentes, en coordinación con la Oficina de Suministros.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

- 15.6. Como parte de la evaluación se aplicarán encuestas a los usuarios, a partir de una muestra estadísticamente significativa y seleccionada al azar. La Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales, dará a conocer al contratista, los datos obtenidos a partir de estas evaluaciones, al cual se le dará un plazo para que mejore en aquellos aspectos que sean necesarios. Una vez concluido dicho plazo, de no haber mejorado o no evidenciarse cambios favorables en el servicio, se iniciará el procedimiento administrativo que corresponde para determinar las medidas pertinentes.
- 15.7. En las evaluaciones también se verificarán otros aspectos tales como: precios, horarios visibles, servicio al cliente, entrega del tiquete por parte del cajero, uso de uniformes completos y presentación del personal en general, cumplimiento en cuanto a las gramaturas de alimentos, higiene en la producción y manipulación de alimentos, almacenamiento de los productos, higiene y cuidado general de las instalaciones y equipos, manejo de desechos sólidos, cumplimientos y cursos mencionados en este Cartel.
- 15.8. El contratista y su personal deberán facilitar la evaluación que realizará la Universidad de Costa Rica por medio de las dependencias descritas en el punto 18.2, así mismo, deberá acatar las recomendaciones que se deriven de las evaluaciones efectuadas.
- 15.9. Cualquier otra situación que se presente y que no esté contemplada en los artículos anteriores, será resuelto por la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales (Tels. 2511-6807 y 2511-6897, Fax. 2511-5974).
- 15.10. Durante la ejecución del contrato el concesionario deberá coordinar con dicha Oficina cualquier aspecto relacionado con el servicio contratado.

16. CONDICIONES INVARIABLES

16.1. Vigencia de las ofertas:

Las ofertas deberán tener una vigencia no menor de 60 días hábiles a partir del siguiente día hábil a la fecha de apertura de ofertas.

16.2. Monto y plazo de la garantía de cumplimiento:

La garantía de cumplimiento deberá depositarse dentro de los cinco días hábiles siguientes a la firmeza de la adjudicación, equivalente a una suma igual a un cinco por ciento (5% sobre el valor anual adjudicado) y con una vigencia de 2 (dos) meses, adicionales a la conclusión del contrato.

16.3. Plazo para adjudicar:

La Universidad tiene hasta 30 días hábiles para adjudicar, a partir de la fecha de apertura de las ofertas.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

16.4. **Orden de Inicio:** La Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales, determinará la fecha de inicio en coordinación con la, previo acuerdo con el adjudicatario.

16.5. **Vigencia del contrato:** La contratación que se realizará de la licitación en referencia es por un año. Dicho contrato podrá prorrogarse anualmente por un período similar, hasta un máximo de **4 años** (incluyendo el primer año de contrato) previo acuerdo entre las partes, por escrito, un mes antes del vencimiento del período contratado o de sus prórrogas; y una vez aprobado el nuevo canon mensual por parte de la Universidad de Costa Rica.

16.6. En caso de que existan registros de antecedentes, referidos a incumplimientos con la Universidad de Costa Rica, por parte de algún oferente, en los que conste el acto final de procedimiento mediante el cual se determinó la comprobación de la falta que sirvió de fundamento para la resolución del contrato, se procederá a la descalificación de dicha oferta.

16.7. **Experiencia mínima de los oferentes:**

Los oferentes deben tener como mínimo tres años de experiencia en la prestación de servicios de alimentación. En la oferta deben presentar lo siguiente:

16.7.1. **Declaración jurada de años** de experiencia en servicio de alimentación brindados ya sea en sodas, restaurantes, comedores o cafeterías a nivel de público en general incluyendo a estudiantes. Es importante señalar que deberá indicarse en años completos y no se acepta la experiencia adquirida en servicios de catering, ya que estos servicios son ocasionales.

16.7.2. La experiencia corresponderá exclusivamente a la empresa o persona física quién ejercerá la concesión o prestación del servicio de alimentación.

16.7.3. Debe adjuntar una lista de los lugares donde obtuvo la experiencia y aportar documentos probatorios de la misma y contactos telefónicos y otros originarles o bien copias autenticadas por un abogado.



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

16.7.4. Serán documentos probatorios para demostrar la experiencia que el oferente aporte, las constancias originales (o copias certificadas) que contengan como mínimo lo siguiente:

- Fecha
- Nombre de la persona física o jurídica que recibió el servicio, número de cédula y dirección.
- Nombre de la persona física o jurídica que brindó el servicio, número de cédula y dirección
- Tipo de servicio que brindó, ejemplo si vendía desayunos, almuerzos y cenas completos, alimentos empacados.
- Período del servicio
- Número de teléfono para solicitar referencias.

16.7.5. La experiencia en servicios de catering no se evalúa, por cuanto la prestación de estos servicios son de manera temporal y no de forma continúa como se requiere para los centros de alimentación de la Institución.

16.8. EVALUACION DE LAS OFERTAS:

ELEMENTOS A VALORAR	PORCENTAJE
A. Promedio de los precios de los diferentes tiempos de alimentación	50%
B. Experiencia adicional	20%
C. Precio ofertado por el local	30%
TOTAL	100%

A. FACTOR “PROMEDIO DE LOS DIFERENTES TIEMPOS DE ALIMENTACIÓN”:
Correspondiente al promedio simple de la sumatoria de los precios del desayuno, meriendas (mañana y tarde), almuerzo. El porcentaje se calculará aplicando la siguiente fórmula:

Porcentaje 50% “promedio precios”

$$\frac{\text{Precio Promedio de la menor oferta}}{\text{Precio Promedio de la oferta a evaluar}} * 100 * 0,50$$



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

B. FACTOR “EXPERIENCIA ADICIONAL”: Se evalúan los años de experiencia que tiene el oferente, adicionales al requisito mínimo de 3 años para la admisibilidad de ofertas y la experiencia adicional se evaluará de tres años hasta un máximo de 10 años, en la prestación de los servicios de alimentación, a nivel de público en general, incluyendo servicio a estudiantes. No se valorará la experiencia adquirida como catering service, ya que, es un servicio que se da de manera esporádica.

La oferta que presente la mayor experiencia adicional a la mínima, se le otorgará el puntaje máximo y será la oferta base. Para el cálculo del puntaje para este factor se utilizará la siguiente fórmula:

Porcentaje 20% “experiencia”

$$\frac{\text{Oferta con experiencia a evaluar}}{\text{Oferta con mayor experiencia}} * 100 * 0,20$$

C. PRECIO A OFERTAR POR EL LOCAL: Se le asignará el puntaje máximo al oferente que ofrezca el mayor precio, siempre y cuando este cumpla con lo estipulado en el cartel, para los demás oferentes se les asignará el puntaje en forma proporcional, hasta cumplir que el oferente con menor precio obtenga el puntaje mínimo.

Porcentaje 30% “Precio oferta por le local”

Donde: $Po = \frac{\text{Precio de la oferta a evaluar}}{\text{Mayor precio ofertado por el local}} * 100 * 0.30$

16.9. **PORCENTAJE TOTAL:** El porcentaje final de cada oferta se determinará con la suma de los resultados obtenidos en cada factor de evaluación. La mejor oferta será aquella que obtiene el mayor porcentaje total.

16.9.1. **En caso de empate** se adjudicará al oferente que ofrezca el menor precio de plato del almuerzo, de continuar se adjudicará al que ofrece una mayor experiencia. De persistir el empate decidirá la suerte, de acuerdo a lo estipulado en el artículo 55 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.

16.10. **Multas por incumplimiento del contrato**

En caso de incumplimiento de las diferentes cláusulas del presente cartel, incumplimiento de las normas o procedimientos institucionales, la Universidad de Costa Rica ha realizado una clasificación de faltas leves, graves y muy graves.

Faltas y sanciones:



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”

16.10.1. **Leves:** Se aplicará una multa de 2% calculado sobre el monto mensual del canon por cada uno de los incumplimientos verificados durante la fiscalización del contrato:

Área de Salud Ambiental:

- a) No contar con un botiquín de primeros auxilios y los artículos mínimos requeridos indicados por la Oficina de Bienestar y Salud de la Universidad
- b) Uso de limpienes de colores, sucios o en exposición a la contaminación.
- c) Uso de materiales incorrectos en envases para llevar.
- d) Falta de extintores, carga vencida, número incorrecto de los mismos o no tener el curso de manejo de extintores.
- e) Inadecuada limpieza, y acomodo de los diferentes equipos y áreas del servicio de alimentación
- f) Uso de materiales incorrectos dentro del servicio, dentro de los señalados en este cartel, tales como: empuñaduras de madera, vidrio en el área de producción, entre otros.
- g) Recipientes de residuos en malas condiciones, con faltantes a lo estipulado en el cartel o inadecuada limpieza.
- h) Equipos en mal estado o dañado que no se les haya dado el mantenimiento o reparación correspondiente dentro de la vida útil del bien.
- i) No contar con los registros físicos de inspecciones de limpieza.
- j) No contar con los registros de temperaturas de los equipos fríos y calientes para corroborar el buen funcionamiento y preservación adecuada de los alimentos.
- k) No mantener el orden, rotulación y protección inadecuadas de las materias primas dentro de las distintas áreas de almacenaje.

Área Nutricional

- a. No contar con el listado de proveedores.
- b. No cumplir con los porcentajes del 80/20 de la venta de alimentos.
- c. Mas del 20% de las bebidas o alimentos presentan como primer ingredientes algún tipo de azúcar.
- d. Más del 20% presenta por porción de 30 g más de 20 g de grasa y/o azúcar.
- e. Colocar propaganda alimenticia sin permiso de la Sección de Servicios Contratados
- f. Más del 20% de los productos empacados para la venta se encuentran sin etiqueta nutricional.
- g. Se venden alimentos que contienen manteca.
- h. Exceso de grasa en las preparaciones o más de dos frituras por inmersión en un tiempo de comida.
- i. Del total de opciones ofrecidas en la barra de servicio, máximo el 30% podrá ser de pasta hojaldre.
- j. Uso de aderezos en exceso.
- k. El menú no se coloca en el Servicio de Alimentación en un lugar de fácil acceso y revisión para los trabajadores.

Área Administrativa



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”

- a) No tener los expedientes debidamente completos de los trabajadores en la soda
- b) Falta de comprobante o tiquete de compra

16.10.2. **Graves:** Se aplicará una multa de 5% calculado sobre el monto mensual del canon por cada uno de los incumplimientos verificados durante la fiscalización del contrato:

Área de Salud Ambiental:

- a) Materias primas sin permiso sanitario del Ministerio de Salud, en mal estado, sin lista de ingredientes, etiqueta, sean de baja calidad o se encuentren caducadas.
- b) Inexistencia del plan de evacuación, obstrucción de vías de evacuación, puertas de salida y otras acciones que interfieran con una salida segura.
- c) Ausencia del registro físico de inspecciones de las tuberías e instalación de gas
- d) Realizar instalaciones o reparaciones inadecuadas, que pongan en riesgo la salud y/o el ambiente.
- e) Mantener los alimentos crudos o cocinados en alturas menores a 15 centímetros del suelo.
- f) Incumplimiento del protocolo en el uso del uniforme o medidas indicadas en el presente cartel sobre la presentación por parte del personal en general.
- g) No realizar las fumigaciones de las instalaciones de la soda conforme a lo establecido en este cartel.
- h) Mantener en el área de producción o de servicio, funcionarios en mal estado de salud (gripe, resfrío, alergias, asma, etc) que atente contra la salud de los usuarios.
- i) Incumplimiento de los lineamientos, normas, políticas o directrices y cualquier indicación que se dicte como parte del Sistema de Gestión Ambiental en la Universidad de Costa Rica.

Área Administrativa

- a. Ausencia del administrador durante la prestación de los servicios
- b. Incumplimiento del horario establecido
- c. Venta, distribución y propaganda de cigarrillos y licores dentro de la soda
- d. Variar, sin la debida autorización, los precios del plato del día del almuerzo o merienda de la mañana o tarde
- e. Daño de los activos pertenecientes a la Institución, por cualquier acción dolosa o culposa

Área Nutricional

- a. Desconocer o no tener claridad sobre las fechas de vencimiento de los productos.
- b. Incumplir con el registro o control que se lo solicite, si es el caso, sobre fechas de vencimiento.
- c. Incorrecto uso del aceite (no filtrar el aceite, no limpiar el equipo, no mantener el registro de la limpieza del freidor, no escurrir el agua de los alimentos antes de freírlos, mantener inadecuada temperatura del freidor. O no utilizar aceite para freír.



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”

- d. No mantener el registro físico del aceite.
- e. No mantener la información de la lista de ingredientes de los productos (sea porque los productos no la presentan en su empaque, porque no fue solicitada al proveedor o porque el concesionario no la elaboró de sus propios productos).
- f. Los productos exhibidos no tienen protección contra contaminaciones
- g. No se colocan las opciones del menú de todos los tiempos de comida, visible al público, donde el mismo pueda informarse y tener conocimiento de las opciones que puede solicitar y lo que éstas incluyen
- h. El menú se encuentra en el servicio de alimentación de manera física para ser revisado por la nutricionista de la Sección de Servicios Contratados.
- i. Las urnas o contenedores donde se encuentra el producto listo para vender se encuentran sucios.

16.10.3. **Muy Graves:** cualquier incumplimiento al contrato que conlleve la posibilidad de daños o pérdida material y/o humana a la Administración, se entiende cualesquiera de los siguientes incumplimientos será causal de resolución contractual, sin perjuicio de la ejecución de la garantía de cumplimiento:

Área de Salud Ambiental:

- a) No tener el certificado del curso de manipulación de alimentos y no portar el debido carné al día durante las horas de trabajo.
- c) Indicios o contaminación de tipo físico-microbiológico en algún alimento que pueda afectar la salud de los usuarios,
- d) Efectuar o permitir acciones que pongan en riesgo la salud de las personas o el ambiente que contravengan lo expuesto en la legislación nacional vigente o el cartel de licitación.
- e) No contar con el permiso sanitario de funcionamiento otorgado por el Ministerio de Salud o que el mismo se encuentre vencido.
- f) Mantener residuos orgánicos en posible contacto o contaminación con las materias primas, vegetales, o frutas.
- g) No desechar correctamente las grasas residuales de forma contenida que se generan a raíz de la producción y elaboración de alimentos.

Área Administrativa

- a) La subcontratación total o parcial del servicio
- b) Utilizar el local para una actividad diferente, ajena al objeto de esta contratación.
- c) El abandono del servicio sin causa de justificación
- d) Incumplimiento en el pago mensual del canon
- e) Detectar que el contratista no tiene debidamente asegurado al personal a través de CCSS y/o encontrarse en mora con el pago de las cuotas obrero-patronales.
- f) Detectar que el contratista no tiene la póliza de riesgos del trabajador o no esté al día con el pago y que su personal no esté incluido en la póliza.
- g) Falta de autorización para realizar cualquier remodelación o adecuación al local.



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

Área Nutricional

- a) Encontrar sobrantes de comida.
- b) Encontrar productos vencidos.
- c) Exista venta de bebidas energéticas.
- d) Incumplir el ciclo de menú en cualquier tiempo de comida.
- e) Incumplir el gramaje de los alimentos.
- f) Incumplir el patrón de menú de cualquier tiempo de comida.
- g) No mantener los productos sin empaque a temperaturas correctas.
- h) Se encuentra materia prima de mala calidad.
- i) No acatar las mejorías solicitadas en el servicio de alimentación, resultado de evaluaciones al servicio de alimentación.

La Universidad de Costa Rica valorará la eventual resolución del contrato. Tomando como fundamento de derecho el daño y perjuicio causado (ref. numerales 1045, 701 y siguientes del Código Civil).

CONDICIONES GENERALES:

1. Presentación de la oferta:

La recepción de ofertas será **la Instalaciones en Esparza, Puntarenas, El Cocal, Frente a los tanques de A y A.**, en la fecha y hora que indique la invitación.

La oferta deberá presentarse por escrito, en sobre cerrado rotulado con el número y el objeto de la Licitación. Toda oferta deberá presentarse en papel corriente, en original y copia idéntica, con la firma del oferente o de su representante legal, sin tachaduras ni borrones. Cualquier corrección debe ser hecha mediante nota.

Igualmente se acompañaran fotocopias de los documentos complementarios de la oferta.

2. El menú es un requisito de admisibilidad, si este no cumple con las especificaciones técnicas del cartel la oferta quedará excluida del proceso de evaluación de ofertas, en caso de que todas las ofertas no cumplan, los menú de las mismas podrán ser subsanados.

3. Debe adherir a la oferta un timbre de la Ciudad de las Niñas de ϕ 20,00 y un timbre de ϕ 200,00 del Colegio de Profesionales en Ciencias Económicas. **En caso de no conseguir los timbres se debe pagar un entero por el valor de los mismos.**



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

4. Documentos que deben entregarse:

4.1. Certificación sobre la personería jurídica de la sociedad mercantil o copia de la cédula de identidad en caso de persona física.

4.2. Cuando el oferente fuere una sociedad mercantil costarricense, deberá acompañar con su propuesta una certificación pública con la naturaleza y propiedad de sus cuotas y acciones. Si las cuotas o acciones fueran nominativas y estas pertenecieran a otra sociedad deberá igualmente aportarse certificación pública respecto a esta última en cuanto a la naturaleza de sus acciones. Las certificaciones serán emitidas: a) En cuanto a la naturaleza de las cuotas y acciones, por el Registro Público o por un Notario Público con vista en los libros de Registro, y b) En cuanto a la propiedad de las cuotas y acciones, con vista de los libros de la sociedad por un Notario Público o Contador Público autorizado. No obstante, si se tratare de una sociedad inscrita dentro del año anterior al requerimiento de la certificación, o modificada a acciones nominativas dentro del período indicado, la certificación sobre ambos extremos, podría ser extendida por el Registro Público o por un Notario Público.

3.2.1. En tanto se declare en la oferta que la propiedad de las cuotas o acciones se mantiene invariable, la certificación original o una copia certificada de la misma, serán admitidas a los indicados efectos hasta un año después de su emisión. Si la certificación o copia certificada hubiere sido presentada en una diligencia anterior y el oferente lo manifieste así en su oferta, deberá indicar claramente el número de Licitación en que fue presentada o una copia del recibido por parte de la Oficina de Suministros, así como la declaración de que permanece invariable.

4.3. El oferente debe presentar una certificación indicando que se encuentra al día con las obligaciones obrero-patronales de la C.C.S.S., o bien, que tiene un arreglo de pago aprobado por ésta, vigente al momento de la apertura de las ofertas. (Art. 65.c) Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa y 74 Ley Constitutiva de la Caja Costarricense del Seguro Social.

4.4. El oferente debe presentar una certificación indicando que se encuentra al día con las obligaciones obrero-patronales correspondientes a FODESAF. o bien que tiene un arreglo de pago aprobado por éste, vigente al momento de la apertura de ofertas.

4.5. Declaración jurada que el oferente no está afectado por ninguna causal de prohibición.



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

- 4.6. Declaración jurada que no le alcanzan, al oferente, las prohibiciones para contratar con la Universidad de Costa Rica, a que se refiere el numeral 22 de la Ley de Contratación Administrativa y en los Artículos 19 y 20 del Reglamento.
- 4.7. Declaración jurada que el oferente se encuentra al día en el pago de todo tipo de impuestos nacionales de conformidad con lo dispuesto en el art No. 65 a del Reglamento.
- 4.8. Cualesquiera otros documentos que se considere oportuno acompañar, según la naturaleza del objeto licitado y el tipo de licitación que se haya promovido.
- 4.9. Cuando los documentos originales vigentes, se encuentren en el Registro de Proveedores, deberá manifestarse expresamente, indicar el número de proveedor y se aportará copia simple de los documentos que se indican.

5. Participación en Consorcio:

En concordancia con los artículos 38 y 39 de la Ley de la Contratación Administrativa, así como los artículos del 71 al 77, inclusive, del Reglamento a la Ley de la Contratación Administrativa, la Universidad de Costa Rica permitirá la presentación de ofertas en consorcio, bajo los siguientes términos:

Las empresas o personas físicas que participen formando un consorcio o agrupación, deberán presentar sus documentos o atestados en forma individual con la presentación de la plica, para su respectivo análisis

- Toda documentación que presenten los miembros del consorcio, sean estas empresas o personas jurídicas nacionales o extranjeras, deberá venir en original o copia certificada del documento original.

La Universidad de Costa Rica podrá solicitar, a su discreción, la ampliación de la información, así como las aclaraciones que considere razonables, en aras de lograr una adecuada comparación entre los oferentes.

a. El acuerdo consorcial debe contener:

- Calidades, incluido domicilio y lugar para recibir notificaciones y capacidad de cada una de las partes que conforman el consorcio.
- Designación de los representantes, con poder generalísimo para actuar durante la fase de estudio de ofertas, de formalización, de ejecución contractual y para trámites de pago.



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

- Detalle de los aportes de cada uno de los miembros, sea en recursos económicos o bienes intangibles, como experiencia y de los compromisos y obligaciones que asumiría en fase de ejecución contractual.
- El porcentaje de la participación de cada uno de ellos, cuando resulte posible.
- Plazo del acuerdo que deberá cubrir la totalidad del plazo contractual.
- Original del acuerdo.

La formalización contractual será suscrita por los representantes legales de todos los consorciados.

- Los integrantes del consorcio responderán frente a la Administración de manera solidaria, como si fuesen una única contraparte.

6. Contenido de la oferta: Debe contener por lo menos:

6.1. Nombre del apoderado o representante legal en caso de personas jurídicas, nombre completo en caso de personas físicas, dirección del oferente.

6.2. Número de cédula jurídica, en caso de persona físicas número de cédula.

6.3. El oferente debe indicar en su oferta un número de fax, para recibir notificaciones, caso contrario, se tendrá por notificado en el transcurso de 24 horas.

6.4. El precio total cotizado deberá presentarse en números y en letras coincidentes. En caso de divergencia entre ambas formas prevalecerá la consignada en letras. (Art. 25 del Reglamento)

7. Garantía de cumplimiento.

Todo adjudicatario deberá rendir una garantía de cumplimiento con el objeto de garantizar la calidad del servicio, así como el tiempo del servicio convenido y cláusulas de la presente licitación y de la oferta adjudicada, todo esto a plena satisfacción de la Universidad. La misma deberá rendirse dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firmeza de la adjudicación. Su inobservancia dentro de dicho plazo dejará sin efecto el acto de adjudicación y autorizará a la administración para readjudicar el concurso a la segunda mejor oferta calificada, sin perjuicio de toda acción tendiente a resarcir los daños y perjuicios ocasionados a la Administración por el adjudicatario renuente.

8. Forma de rendir las garantías.

Las garantías deberán rendirse independientemente para cada negocio mediante depósito de bono de garantía de instituciones aseguradoras reconocidas en el país, o de



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

uno de los bancos del Sistema Bancario Nacional, certificados de depósitos a plazo, bonos del Estado o de sus instituciones, cheques certificados de un banco del Sistema Bancario Nacional, en forma irrevocable y a la orden de la Administración, dinero en efectivo y en general, conforme se estipula en el artículo No. 42 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.

Para realizar la transferencia bancaria la Universidad de Costa Rica dispone de las siguientes cuentas con el Banco Nacional de Costa Rica.

1. *Cuenta corriente colones: 100-01-000-083777-3*
2. Cuenta cliente colones: 15100010010837778
3. Cuenta corriente dólares: 100-02-080-601688-6
4. Cuenta cliente dólares: 15108010026016884

El comprobante de la transferencia bancaria deberá ser presentado mediante nota dirigida a la Unidad de Ejecución Contractual de la Oficina de Suministros, incluyendo la siguiente información:

- a. Nombre de la persona física o jurídica que rinde la garantía
- b. Nombre de la persona física o jurídica que realiza la transferencia c.
- Tipo de garantía
- d. Número y nombre de la contratación e.
- Monto de la garantía
- f. Fecha de la transferencia
- g. Vigencia de la garantía (60 días naturales, a partir de la fecha probable de aceptación a satisfacción de la Universidad de Costa Rica)
- h. Número de comprobante de la transferencia.

9. Sitio donde se depositan las garantías.

Deberán ser depositadas directamente en la Oficina de Administración Financiera (OAF), ubicada en el Edificio Administrativo A, de la Sede Central de la Universidad de Costa Rica.

El recibo generado por el depósito de la garantía deberá ser entregado en la Oficina de Suministros.

10. Devolución de las garantías.

Los interesados deberán solicitar la autorización de la devolución de la garantía mediante nota dirigida a la Unidad de Ejecución Contractual, de la Oficina de Suministros de la UCR en la cual indicarán el número de concurso, número de recibo, monto y tipo de garantía. Dicha solicitud debe venir firmada por la persona que suscribió la oferta, caso contrario deberá aportar certificación de personería de quien está firmando, será devuelta dentro de



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000001-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DE ESPARZA”**

los 20 días hábiles siguientes a la fecha en que la Universidad tenga por definitivamente ejecutado el contrato a satisfacción y se haya rendido el informe correspondiente.

Para efectos de devolución de garantías depositadas en efectivo, únicamente se devolverá con la presentación del recibo original del comprobante de ingreso de la Oficina de Administración Financiera.

11. Formalización del contrato.

11.1. En todo lo relacionado con la formalización del contrato deberá cumplirse con lo estipulado en el artículo No.188, 189 y 190 del Reglamento de la Contratación Administrativa.