



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

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

RESULTANDO

1. Que la Unidad de Adquisiciones, recibe oficio OSG-GSC-965-2018, 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, 8 y 9 de la Ley de Contratación Administrativa y 8, 9, 10 y 11 del Reglamento de Contratación Administrativa, la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales, incluye la solicitud la Decisión Inicial.

CONSIDERANDO

1. Para realizar la citada contratación no es indispensable disponer de partida presupuestaria alguna por la naturaleza de la contratación.
2. 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 los artículos 92 inciso c) y 160 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.

Sabanilla de Montes de Oca el 07 de noviembre del 2018.

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

Ymc. *-



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

La Oficina de Suministros de la Universidad de Costa Rica recibirá propuestas por escrito hasta las 10:00 horas del 17 de enero de 2019, para la contratación indicada.

Los interesados podrán acceder al cartel en la siguiente página de Internet <http://osum.ucr.ac.cr>, módulo contrataciones, Licitaciones Públicas o retirar el cartel 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 o al correo electrónico jalile.munoz@ucr.ac.cr, 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 TECNICAS

1. OBJETO:

Consiste en contratar una persona física o jurídica que brinde los servicios de alimentación en la Facultad de Farmacia.

2. Definición de servicios de alimentación

Establecimiento o local, público o privado con instalaciones permanentes donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven, venden, o proveen comidas preparadas para el consumo humano en el mismo local, para llevar o servicio a domicilio (Artículo 2 Decreto N° 37308).

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. El área total del local es de 181 m² aproximadamente.

5. Horario en que se brindará el Servicio:

- **DESAYUNO Y MERIENDA DE LA MAÑANA:** lunes a viernes de 7 a.m. a 10 a.m.
- **ALMUERZO:** lunes a viernes de las 11 a.m. a las 2 p.m.
- **MERIENDA DE LA TARDE Y CENA:** lunes a viernes de 3 p.m. a 7 p.m.

6. Horario en que debe permanecer abierto el local: de lunes a viernes de 7:00 a.m. a 7:00 p.m. Los mismos podrán variarse de acuerdo con las necesidades de la Universidad, lo cual se informará al concesionario con la debida antelación.

7. 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-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

8. CANON MENSUAL

- 8.1 Canon La concesión temporal del local tendrá un canon de $\$692.500$ (seiscientos noventa y dos mil quinientos colones exactos). Este canon es 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.
- 8.2 Este monto se ajustará de manera anual en un 7% (siete por ciento).
- 8.3 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 Facultad de Farmacia, 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 por realizar: en la Oficina de Administración Financiera de la UCR
 - Transferencia o depósito en la cuenta en colones del Banco Nacional No.100-01-080-000980-6 a nombre de la Universidad de Costa Rica.
- 8.4 Si existieren variaciones circunstanciales en el monto mensual del canon, por las razones que fuesen, esto debe ser autorizado por la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales antes de efectuarse el respectivo pago.
- 8.5 En los casos en que el servicio se brinde en el período de menor actividad (julio, diciembre, enero y febrero) el contratista deberá pagar únicamente el 50% del canon mensual.
- 8.6 Para realizar el cierre del servicio de alimentación o cambio de horario debe solicitar la autorización a la Decanatura de la Facultad de Farmacia y remitirla a la Sección de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales con un plazo no mayor a 15 días hábiles para su debido proceso. En el caso del cierre total del servicio el contratista deberá solicitar a la Sección mencionada la exoneración del 100% en el pago del canon.
- 8.7 Durante el periodo no lectivo el contratista podrá solicitar una adecuación del ciclo de menú a la Nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados, para su debido análisis y aprobación.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

9. REAJUSTE DE LOS PRECIOS DEL PLATO DEL DÍA (desayuno, almuerzo, cena y merienda de la mañana y de la tarde):

- 9.1. Para cada tiempo de alimentación, se debe establecer un precio para el menú del almuerzo, el desayuno, la cena y merienda de la mañana y de la tarde.
- 9.2. 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 a la Ley de Contratación Administrativa, el oferente deberá indicar tal revisión en su oferta.
- 9.3. 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.
- 9.4. 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.

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

$$P_v = P_c \left[\frac{M_o}{iM_o t_c} \left(\frac{iM_o t_v}{iM_o t_c} \right) + I \left(\frac{iI t_v}{iI t_c} \right) + GA \left(\frac{iGA t_v}{iGA t_c} \right) + U \right]$$

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
% de utilidad del Pc	U
Índice de costo de mano de obra en el momento considerado para	IMOt _m



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

la variación	
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	IMOt _c
Índice del costo de insumos en el momento considerado para la variación	II t _i
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 t _c
Índice del costo de gastos administrativos en el momento considerado p/ la variación	I GA t _g
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 t _c
P = MO + I + GA + U	

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

- 9.6. 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.
- 9.7. Los precios de los demás productos que se vendan en el servicio de alimentación se podrán controlar y establecer mediante la Sección de Servicios Contratados.
- 9.8. La aplicación del reajuste de precio aprobado será efectivo en concordancia con las fechas establecidas institucionalmente para depósitos de beca socioeconómica.
- 9.9. Con respecto a las fuentes de información que se utilizarán para la revisión de precios, el contratista deberá emplear las siguientes fuentes oficiales:
- Mano de Obra:** Decreto de Salarios Mínimos elaborado y publicado por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, capítulo I, renglón Trabajador Calificado.
 - 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.
 - Gastos administrativos:** Índice de precios al consumidor, renglón general, emitido y publicado por el Banco Central de Costa Rica
- 9.10. 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-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 9.11. 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.
- 9.12. El concesionario no podrá utilizar las instalaciones para preparar catering u otros negocios de índole propio, excepto que sea una solicitud de la Universidad y con el aval de la Sección Gestión de Servicios Contratados.

10. DISPOSICIONES NUTRICIONALES

10.1. OBJETO

El objetivo de que este cartel contenga las disposiciones nutricionales es el de garantizar a la población universitaria una oferta acorde con sus necesidades de alimentación, mediante el consumo de alimentos seguros y con aporte de nutrientes; los cuales podrían apoyar los procesos académicos y laborales que se efectúan en la Universidad de Costa Rica.

10.2. 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, 1 semana para la merienda de la mañana, 5 semanas para el almuerzo, 2 semanas para la merienda de la tarde y cena de 5 semanas.
- Plato vegetariano: entiéndase por plato vegetariano aquel que no contiene carne blanca o roja, por lo tanto, podrá ser lactovegetariano, ovolactovegetariano, ovovegetariano o vegano.
- Fritura por inmersión: es un tipo de cocción en la cual el alimento se sumerge por completo en aceite.
- Kiosko de alimentos: espacio destinado a vender alimentos empacados y/o de preparación y consumo más rápidos, independientes del menú avalado. El espacio destinado dependerá de las características del Servicio de Alimentación, ya sea cerca de la “caja de cobro” o bien un lugar más específico. O bien, puede ser que se encuentre distribuido en varios espacios del local. Los productos corresponden a aquellos que son independientes del menú avalado.

10.3. OTRAS DISPOSICIONES

- 10.3.1. El oferente deberá incluir en su oferta el menú para el desayuno, almuerzo, merienda de la mañana, merienda de la tarde y cena, elaborado por un profesional en Nutrición contratado por el oferente y de acuerdo con las especificaciones contempladas en este cartel. Cada menú debe estar firmado por el profesional en nutrición o bien indicar que fue el profesional quien los elaboró.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 10.3.2. En relación con el profesional en nutrición, en la oferta debe especificarse:
- El nombre del profesional a cargo.
 - Estar incorporado al Colegio Profesional de Nutricionistas (CPN) y anotar el código de Colegiado en la Oferta.
- 10.3.3. Cada menú será revisado y avalado por la Nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales, previo a la recomendación técnica.
- 10.3.4. En caso de que el contratista no sea Profesional en Nutrición, es obligatorio que cuente con la asesoría de un profesional en nutrición que elabore los menús y verifique periódicamente, al menos una vez al mes, el acatamiento de las disposiciones en materia nutricional del Cartel y otras que le indique la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales. Por lo tanto, se tomará al profesional que elaboró los menús como el que dará seguimiento si el oferente ganara la licitación. En caso de remoción o de asignar otro (a) nutricionista para este cargo debe informarlo al área de nutrición de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales de manera inmediata.
- 10.3.5. Además, durante el contrato, debe mantenerse en el servicio de alimentación una bitácora o registro de cada una de las supervisiones realizadas por el o la nutricionista (que mínimo es una vez al mes), con la fecha completa, mejoras y aspectos de relevancia. La bitácora debe estar firmada por el profesional en nutrición, con el nombre y código del Colegio Profesional de Nutricionistas.
- 10.3.6. El contratista, deberá presentar, en un plazo no mayor a 2 meses luego de iniciar la licitación, un manual de especificaciones de materia prima y producto empacado listo para vender. El cual será revisado por la profesional en Nutrición de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales. El documento debe permanecer en el servicio de alimentación para uso de la persona que recibe los productos; por lo tanto, el documento debe permanecer de manera física y fácilmente accesible en el local. El documento debe ser de conocimiento y puesto en práctica por la o las persona(s) que recibe(n) la materia prima. Por lo tanto, se podrá corroborar que la persona que debe aplicarlo tenga conocimiento de la documentación y lo ponga en práctica.
- 10.3.7. Se podrá revisar que las características establecidas en el manual de materia prima correspondan a la materia prima que se encuentra en el local con el fin de corroborar la calidad de la materia y productos utilizados.
- 10.3.8. Los productos utilizados para las preparaciones (materia prima) deben ser de buena calidad; así como los productos listos para la venta. Por lo tanto, la nutricionista de la Sección Gestión Servicios Contratados podrá revisar la calidad de los mismos y sus características organolépticas, con el objetivo asegurar la calidad del producto final. En caso de que se encuentre algún producto que se considere de mala calidad se procederá a eliminarlo.
- 10.3.9. La nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados podrá revisar las características organolépticas del producto final y durante su procesamiento. En caso de encontrar alguna



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- inconsistencia se procederá a retirarlo. Se deberá acatar las mejoras que le indique la nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados, en relación con las características organolépticas de los productos; así como el manejo de los mismos durante el procedimiento con el fin de obtener un producto de calidad.
- 10.3.10. El producto final debe ser de buena calidad. En caso de encontrar alguna inconsistencia se procederá a retirarlo.
- 10.3.11. No se podrán mantener sobrantes de comida; pues puede afectar la calidad del producto final a ofrecer, así como la seguridad de los alimentos. En caso de que se encuentre un sobrante se procederá a eliminarlo de inmediato.
- 10.3.12. Durante la ejecución del contrato, el contratista tendrá la flexibilidad de solicitar a la Sección de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales cambios en el ciclo de 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, calidad de los productos, seguridad de los alimentos y especificaciones cartelarias. Dichos cambios deberán ser avalados por la profesional en Nutrición de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales antes de su ejecución.
- 10.3.13. La Sección de Servicios Contratados, podrá dar el aval o bien, solicitar un cambio en el patrón de menú o especificaciones de este, basados en alguna situación especial, o porque así la Sección Gestión de Servicios Contratados lo considere.
- 10.3.14. En caso de ser necesario, se podrá cambiar el patrón de menú del plato vegetariano, con el fin de ofrecer un platillo de mejor calidad nutricional.
- 10.3.15. En los periodos de vacaciones u otras actividades nacionales o Universitarias se debe brindar el menú avalado, el mismo se podrá variar previa solicitud del Contratista a la Sección Gestión de Servicios Contratados y con el aval de la nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados.
- 10.3.16. No se permitirá la colocación de propaganda alimenticia o en relación con el área nutricional, incluyendo afiches, calcomanías, urnas, pantallas, ropa, accesorios, u otros. Por tanto, para la colocación de alguna propaganda debe solicitarse el permiso, con la debida justificación, a la Sección de Servicios Contratados para su análisis y aprobación, en caso de que corresponda.
- 10.3.17. 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. Así mismo, el concesionario se compromete a colaborar con estudios o prácticas por parte de los estudiantes de la Universidad de Costa Rica, previa autorización de la Sección Gestión de Servicios Contratados. Dichas prácticas o estudios no afectarán el funcionamiento del servicio de alimentación.
- 10.3.18. La nutricionista de la Sección de Servicios Contratados podrá probar o degustar los alimentos para analizar características organolépticas de los mismos y podrá solicitarle a otra u otras personas que también prueben los alimentos.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 10.3.19. La nutricionista de la Sección de Servicios Contratados podrá realizar un análisis de las características organolépticas, gramajes u otros aspectos, de cualquiera de los productos o preparaciones mediante muestreos, encuestas, formularios u otro medio que se considere apropiado para el análisis, con el fin de garantizar la calidad de los productos y menú ofrecido. En caso de que haya que realizar mejoras al producto, el concesionario deberá acatar las indicaciones que se le den.
- 10.3.20. La nutricionista de la Sección de Servicios Contratados podrá solicitar cambios en el menú si se consideran pertinentes.
- 10.3.21. El concesionario colaborará con la información digital del menú en el momento que la Universidad se lo solicite. Así como colaborar en lo necesario para exponer la información del menú u otros aspectos del servicio de alimentación, vía web o utilizando herramientas tecnológicas. También el concesionario colaborará en campañas en pro de la salud y bienestar que solicite el área de nutrición de la Sección Gestión de Servicios Contratados.
- 10.3.22. Se podrán realizar evaluaciones sobre el servicio al cliente mediante encuestas o el medio que se considere más apropiado, relacionado al área nutricional. De los resultados obtenidos, si se requieren mejoras en el servicio brindado, o en el menú o productos ofrecidos, entre otros, las mismas deberán acatarse por parte del concesionario.
- 10.3.23. 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 nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados.
- 10.3.24. El contratista deberá completar registros o formularios que le solicite la nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados que sean necesarios para mejorar y controlar la calidad de los alimentos y servicio brindado.
- 10.3.25. 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 a la soda o comedor y será para uso exclusivo de la Universidad de Costa Rica buscando siempre la mejora continua.
- 10.3.26. El contratista colaborará con la solicitud que le realice la nutricionista de la Sección para la disminución de mermas en todo el proceso de producción y servicio de alimentos. Así mismo se compromete a colaborar con proyectos y prácticas que le pueda solicitar la nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados para apoyar con la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2011-2021 y sus modificaciones o actualizaciones.
- 10.3.27. El concesionario debe colaborar, responder y participar, en las consultas que se le realicen vía correo electrónico, telefónico, Oficio u otro medio de comunicación.
- 10.3.28. **Con respecto a la venta de alimentos:**
- 10.3.28.1. El contratista deberá establecer en el local un kiosco de alimentos rápidos saludables y golosinas; en el cual más del 80% deben ser opciones saludables y menos del 20%



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

golosinas (confites, dulces, galletas, helados, entre otros). Las opciones saludables pueden ser por ejemplo batidos de frutas y vegetales, ensaladas y frutas para llevar, emparedados, entre otras comidas rápidas y productos empacados que sean modificados en grasas y azúcares y/u otros nutrientes.

- 10.3.28.2. El concesionario deberá incluir la venta de productos con características diferenciadas (sin gluten, veganos, sin y bajos en azúcar). En caso de que sea necesario introducir otro producto diferenciado o eliminar alguno de los mencionados, la nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados le comunicará al concesionario para realizar los cambios.
- 10.3.28.3. Todos los productos empacados deben presentar en forma clara en el empaque la fecha de vencimiento.
- 10.3.28.4. No se podrán tener productos vencidos en el establecimiento, deberán desecharse inmediatamente.
- 10.3.28.5. Del total de alimentos empacados, no más del 30% de los alimentos empacados podrán encontrarse sin etiqueta nutricional.
- 10.3.28.6. Los alimentos empacados deben presentar la lista de ingredientes.
- 10.3.28.7. Para aquellos productos empacados o bien que no tengan empaque individual (como por ejemplo repostería o similar) el contratista debe solicitar la lista de ingredientes al proveedor y mantenerla en el servicio de alimentación. En caso de que la repostería sea preparada dentro del servicio de alimentación, también se debe mantener la lista de ingredientes. La lista debe ser de conocimiento de los trabajadores y estar fácilmente accesible. En caso de que algún usuario solicite la información de los ingredientes de algún producto se le debe brindar.
- 10.3.28.8. Los trabajadores deben conocer dónde se encuentra el listado de ingredientes y saber dar la información de los productos. Por lo tanto, este aspecto se podrá corroborar en cualquier momento.
- 10.3.28.9. Para los productos listos para vender que no tienen empaque individual y sean comprados a un proveedor o sean elaborados en el servicio de alimentación, debe mantenerse el listado de la vida útil de cada producto; de manera que permita una adecuada rotación del producto.
- 10.3.28.10. El concesionario es responsable de colocarle una etiqueta adhesiva de color a cada producto tipo repostería donde se diferencie el día en que el producto ingresó al local con el fin de monitorear la rotación de los productos y así conocer cuándo deben desecharse o bien, colocarle una etiqueta adhesiva con la fecha de vencimiento. En cualquier inspección que realice la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales puede solicitar las facturas con fecha para verificar el ingreso del producto. Los colores de los stickers que identifican a cada día son: lunes: amarillo; martes: azul; miércoles: blanco; jueves: verde y viernes: rojo.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 10.3.28.11. Los productos tipo repostería y para la venta, deben mantenerse en temperaturas adecuadas según la naturaleza del producto (por ejemplo, aquellos con rellenos que se descomponen fácilmente como queso, pollo, entre otros, deben permanecer en frío).
- 10.3.28.12. 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.
- 10.3.28.13. Deben ofrecerse para la venta, durante todo el día, al menos 3 tipos de frutas distintas para que el usuario tenga variedad para escoger.
- 10.3.28.14. 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), por las consecuencias a nivel de salud que estas bebidas pueden tener en los seres humanos.
- 10.3.28.15. 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.
- 10.3.28.16. No más del 30% de las opciones en barra de servicio podrán ser de pasta hojaldre. Esto debido a la elevada cantidad de grasa que contiene este tipo de preparación.
- 10.3.28.17. No más del 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).

10.4. CARACTERISTICAS DE LAS PREPARACIONES

- 10.4.1. La preparación de los alimentos debe ser en su mayoría: a la plancha, al vapor o al horno, con el fin de que se utilice menos grasa. En el caso de las preparaciones que requieren grasa, ésta no debe ser manteca sino aceite vegetal 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. No se deben observar preparaciones grasosas.
- 10.4.2. Además, no se podrá ofrecer más de dos frituras por inmersión en el total de opciones que se brinden por tiempo de comida.
- 10.4.3. 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, 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. Por lo tanto, NO se podrán ofrecer preparaciones con exceso de aderezo.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 10.4.4. Se debe anotar las opciones de fresco sin azúcar visible al público.
- 10.4.5. 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 elevada y buena calidad nutricional.
- 10.4.6. El contratista se compromete a garantizar la inocuidad de los aceites y grasas de fritura, así como de los alimentos fritos, mediante las recomendaciones del Ministerio de Salud. Por lo tanto, deberá:
- 10.4.7. Utilizar únicamente aceites y grasas recomendados para fritura. Algunos aceites no mantienen su calidad bajo las condiciones utilizadas en fritura. Esta especificación deberá aparecer en el manual de especificaciones de materias prima.
- 10.4.8. Filtrar al menos una vez al día el aceite eliminando las partículas sólidas desprendidas de los alimentos fritos.
- 10.4.9. Limpiar el equipo de fritura con regularidad. 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. Se debe llevar un registro físico de la limpieza del freidor.
- 10.4.10. Almacenar la grasa o aceite drenado en recipientes de acero inoxidable cubiertos y a temperatura ambiente mientras se hace la filtración del aceite y la limpieza del equipo.
- 10.4.11. 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.
- 10.4.12. 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.
- 10.4.13. Mantener un nivel adecuado de aceite o grasa en el freidor, siguiendo la recomendación del fabricante. Fría una cantidad a la vez para mantener la temperatura lo más estable posible.
- 10.4.14. No aplicar sal o especias a los productos en el equipo de fritura, pues puede resultar en deterioro de la grasa o aceite.
- 10.4.15. 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. Las temperaturas más elevadas provocan oscurecimiento, oxidación, hidrólisis y polimerización. Si la temperatura es muy baja, el tiempo de fritura requerido es muy largo afectando la calidad de los alimentos y se absorbe más grasa o aceite. Para minimizar la disminución en la temperatura es importante no sobrecargar el freidor.
- 10.4.16. El concesionario deberá verificar la temperatura durante la fritura, por lo anterior se debe trabajar con freidores que tengan termostato o bien con un termómetro adecuado, que les permite regular las temperaturas de trabajo y prolongar la vida útil del aceite. La vida útil de las



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”

grasas y aceites se puede prolongar si en los lapsos de interrupción del proceso de fritura se mantiene la temperatura por debajo de los 120° C.

- 10.4.17. Cuando el freidor no se está utilizando, se debe mantener a temperatura ambiente y protegidas de la luz, cubriéndolas adecuadamente. También se debe tapar el freidor cuando no se esté utilizando para prevenir contaminaciones de insectos, roedores u otros.
- 10.4.18. Se debe mantener un registro físico donde se incluya: la limpieza del freidor (cada cuánto se realiza, cómo se hace y quién lo hace); la filtración del aceite (cada cuánto se realiza, cómo se hace y quién lo hace), el cambio del aceite (cada cuánto se realiza, cómo se hace y quién lo hace) y al menos una toma de temperatura en el día (debe indicar la hora en que lo hizo y qué alimentos se estaba friendo).
- 10.4.19. Comprobar periódicamente la calidad y el buen estado de los aceites y grasas, para lo cual se debe revisar lo siguiente:
- 10.4.20. 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.
- 10.4.21. 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.
- 10.4.22. 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.
- 10.4.23. Se debe garantizar la calidad del aceite, por lo tanto, la nutricionista podrá revisar la calidad del mismo y en caso de encontrar que el aceite no es óptimo para la fritura, solicitará que se deseché de inmediato. El análisis se podrá realizar mediante compuestos polares u otros métodos.

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

- 10.5.1. El almuerzo es una comida fuerte, es decir, que contiene un alto porcentaje de calorías y nutrientes en relación con el resto de las 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.
- 10.5.2. Los platos fuertes del almuerzo no deben repetirse durante el ciclo.
- 10.5.3. El desayuno es un tiempo de comida fuerte que complementa al almuerzo. Se debe presentar en un ciclo de menú de 2 semanas.
- 10.5.4. Meriendas (mañana y tarde): es una comida ligera que se hace a media mañana o a media tarde, deben complementar los tiempos fuertes.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 10.5.5. 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.
- 10.5.6. En los diferentes tiempos de comida se deberá respetar el patrón de composición de menú nutricionalmente balanceado. El menú deberá ofrecer alternativas que permitan la selección de algunos de los componentes de acuerdo con los gustos y preferencias del usuario. Las alternativas ofrecidas deberán mantener siempre el balance nutricional.
- 10.5.7. El patrón debe cumplirse tal cual se establece, es decir todos los componentes del menú deben estar presentes en el momento de servir el tiempo de comida, los mismos no son excluyentes entre sí.
- 10.5.8. 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.
- 10.5.9. 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. En el caso de ofrecer barra de ensaladas, mostrará el ciclo por aparte del formato que se brinda.
- 10.5.10. Evitar nombres ambiguos en las preparaciones o nombres de fantasía. Detallar el platillo para que no existan ambigüedades ni dudas.
- 10.5.11. 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.
- 10.5.12. Colocar la opción de fresco sin azúcar visible al público.
- 10.5.13. 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.
- 10.5.14. El contratista se compromete a cumplir con el ciclo de menú avalado por la profesional en Nutrición de la Sección de Servicios Contratados.
- 10.5.15. El concesionario debe mantener la información correspondiente al ciclo de menú por escrito en el Servicio de Alimentación para su revisión por parte de la profesional en Nutrición de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales.
- 10.5.16. El menú debe colocarse en el Servicio de Alimentación en un lugar de fácil acceso y revisión para los trabajadores.
- 10.5.17. En caso de ser necesario, la Sección Gestión de Servicios Contratados, puede solicitar una revisión de menú para su actualización.



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”

10.5.18. DESAYUNO:

- 10.5.19. Para el desayuno deberán ofrecerse al menos 3 opciones diarias de combo en un ciclo de menú de 2 semanas (uno de estos combos debe incluir gallo pinto). Además, se ofrecerá una opción de combo típico que se ofrecerá de manera diaria (no cambia).
- 10.5.20. El patrón de menú de las 3 opciones diarias de combo será el siguiente: Componente principal + guarnición + fruta + bebida. Una de las opciones de combo diariamente, debe contener gallo pinto y las otras opciones otro tipo de preparación
- 10.5.21. El detalle de los componentes del patrón de menú se describe a continuación:
- 10.5.22. Bebidas. Se ofrecerán 3 tipos de bebidas, de la cuales dos son frías y una caliente:
- 10.5.23. -Frías: se ofrecerán dos opciones de bebida fría, puede ser fresco, jugos naturales de frutas sin exceso de azúcar, leche, entre otras. En el caso del fresco anotar el nombre de este (por ejemplo “Fresco de cas”), y el mismo debe variar diariamente. El tipo de fresco no puede repetirse en la semana. El fresco puede ser la misma opción del almuerzo u otro tiempo de comida. En el caso del fresco de frutas, sí se puede anotar “Fresco de Frutas”, en el resto de opciones debe anotar específicamente el nombre.
- 10.5.24. -Una de las opciones de bebida fría debe ser sin azúcar.
- 10.5.25. -Calientes: se ofrecerá café a diario (sin leche y con leche).
- 10.5.26. Además del café, se pueden ofrecer adicionalmente, otras opciones como té, chocolate, aguadulce, entre otros, por si el usuario no desea café y prefiere optar por otra bebida caliente. Se pueden ofrecer las mismas bebidas calientes de manera diaria (es decir, se pueden repetir).
- 10.5.27. Componente principal: puede ser de base proteica (por ejemplo, huevos, quesos, carnes, entre otros) o harinosas (combinaciones como panqueques, tostadas, entre otros).
- 10.5.28. Guarniciones: que pueden ser harinosas (por ejemplo, cereales, panes y tortillas, entre otros) y/ ó guarniciones grasas (por ejemplo, natilla, queso crema, aguacate, entre otras) o guarniciones dulces (como por ejemplo mieles, jaleas) o proteicas. *Nota: no se podrá ofrecer margarina o mantequilla o sus variaciones como guarnición.*
- 10.5.29. 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. En el caso del gallo pinto, se tomará como componente principal harinoso y se repetirá todos los días.
- 10.5.30. Pueden ofrecerse preparaciones donde el componente principal esté combinado con la guarnición, pero deben estar presentes ambos componentes y ser medibles. Por ejemplo: quesadillas de queso, donde el queso es el componente principal (por ser proteico) y la tortilla de harina es la guarnición (ya que es harinosa.). Debe estar claro cuál ingrediente sería el componente principal y cuál la guarnición, por lo tanto, debe anotar el detalle y aclaraciones



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”

correspondientes sobre cuál es el componente principal y cuál la guarnición. Todo lo anterior con el fin de evitar ambigüedades.

10.5.31. La combinación de opciones debe ser lógica y razonable, por lo tanto, no se aceptarán combinaciones que se consideren extrañas. El menú debe ser llamativo y apetecible.

10.5.32. Fruta: se deben ofrecer dos tipos de fruta, especificar el nombre de la fruta. Por ejemplo: “manzana” o “papaya”. Máximo 2 veces por semana se podrá repetir el tipo de fruta, pero no deben ser en días seguidos (aplica también para la fruta de reposición). Puede utilizar frutas de temporada y anotar al lado cuál fruta ofrecerá en “reposición” cuando no sea la época.

10.5.33. El patrón del combo típico (que es diario, que no cambia) es: gallo pinto + guarnición proteica + guarnición grasa o harinosa + fruta + bebida. Puede anotar varias opciones de guarnición proteica y varias opciones de guarnición grasa o harinosa, para que las opciones anotadas, estén disponibles y el usuario pueda seleccionarlas en el momento de la compra del combo. Las opciones de bebida y fruta aplicará las mismas de los demás combos. (En la opción de grasa no se puede utilizar mantequilla o margarina o similar). Las opciones de guarniciones que se anoten en esta opción, no se contarán dentro del máximo de 3 guarniciones que se permiten en el ciclo de menú de los otros combos de desayuno.

10.5.34. El formato para presentar el menú es el siguiente:

10.5.35. (Nota: en caso de que se opte por ofrecer el menú de frescos y frutas; ver la cláusula “El menú de bebidas y frutas”; idealmente realizar la indicación, para un mayor orden).

Menú de desayuno. Semana N.º XX						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Opción 1	Componente principal					
	Guarnición					
Opción 2	Componente principal					
	Guarnición					
Opción 3	Componente principal					
	Guarnición					
Frutas	Opción 1					
	Opción 2					
Bebidas	Fresco					
	Fresco sin azúcar					
	Bebida caliente					

Combo típico:

10.5.36. **MERIENDA DE LA MAÑANA Y MERIENDA DE LA TARDE:** Para la merienda y la tarde deberá ofrecerse un menú de 1 y 2 semanas respectivamente donde se ofrezca como mínimo



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”

por día, tres opciones de combo. 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 podrá ofrecer el mismo combo para la mañana y para la tarde el mismo día.

- 10.5.37. No se puede repetir exactamente el mismo combo durante el ciclo, 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. Por lo tanto, el componente principal no puede repetirse durante el ciclo.
- 10.5.38. Los combos deben estar anotados por escrito de manera clara y visible para el consumidor, una vez iniciado el contrato.
- 10.5.39. Los combos contemplan el siguiente patrón: componente principal + fruta o ensalada + bebida.
- 10.5.40. El detalle de cada uno de los componentes del patrón del menú es el siguiente:
- 10.5.41. El componente principal: puede ser base harinosa 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. El componente principal de al menos uno de los combos debe ser vegetariano. No puede repetir el mismo componente principal durante el ciclo, por ejemplo, puede dar “gallo” en dos días, pero un día por ejemplo, podría ser de queso y otro de carne.
- 10.5.42. En el caso de la fruta o ensalada: detallar el tipo de fruta a brindar (por ejemplo, anotar: manzana o banano, entre otros). Máximo dos veces por semana puede repetir el tipo de fruta. 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 (es decir, no puede anotar solamente “ensalada”). En un mismo día puede brindar el mismo tipo de fruta en los combos, tanto para los de las meriendas como de los otros tiempos de comida. En caso de que utilice frutas de temporada puede anotar a la par la fruta de reposición para cuando no esté disponible la otra fruta. En caso de que desee ofrecer ensalada y no fruta, debe garantizar que la ensalada combine con el componente principal.
- 10.5.43. Bebida: se brindará una bebida caliente y una fría:
- 10.5.44. -Fría: 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 no puede repetirse en una semana. En el mismo día, en los combos, sí puede dar el mismo tipo de bebida.
- 10.5.45. -Caliente: todos los días ofrecer café (sin leche y con leche). Se pueden añadir otras opciones como té, chocolate, aguadulce, por si el usuario no desea café y desea otra bebida. La bebida caliente sí se puede repetir todos los días.
- 10.5.46. Algunos ejemplos de combo son:



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- Combo 1: Emparedado (detallar el relleno) + bebida +fruta.
- Combo 2: Batido de diferentes frutas + galletas ó barras integrales o similares + ½ p-porción de fruta.
- Combo 3: Gallitos de huevo, queso o carne + ensalada o fruta +bebida.
- Combo4: Especial (tortilla de queso, o burrito, chalupa, prensada o maduro con queso o similares) +fruta+ bebida.

10.5.47. Utilizar los siguientes formatos:

Menú merienda Mañana					
Combos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Opción 1 (componente principal 1)					
Opción 2(componente principal 2)					
Opción 3(componente principal 3)					
Fruta					
Bebida Fría					
Bebida caliente					

Menú merienda Tarde					
Combos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Opción 1 (componente principal 1)					
Opción 2(componente principal 2)					
Opción 3(componente principal 3)					
Fruta					
Bebida Fría					
Bebida caliente					

10.5.48. **ALMUERZO y CENA:**

10.5.49. El menú del almuerzo será un ciclo mínimo de 5 semanas.

10.5.50. En el ciclo de menú no se podrán repetir las opciones de los platos fuertes.

10.5.51. Las guarniciones no deberán repetirse más de dos veces en el ciclo; y las ensaladas no más de tres veces, todo lo anterior con el propósito de proporcionar mayor variedad a la alimentación que se ofrecerá.

10.5.52. El ciclo del menú deberá brindar alternativas de acuerdo con las características de los usuarios.



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”

- 10.5.53. La composición del almuerzo será la siguiente:
- 10.5.54. Componente principal: es la preparación que contiene mayor cantidad de proteína o bien es el plato fuerte.
- 10.5.55. Para el almuerzo: se deberán ofrecer como mínimo tres alternativas diarias, una opción debe ser de carne roja (como por ejemplo res, cerdo, entre otras). Otra opción de carne blanca como por ejemplo pollo, atún, pescado, entre otros y la tercera opción será vegetariana.
- 10.5.56. Una de las opciones que lleva carne se brindará en trozo o entera y la otra en plato compuesto.
- 10.5.57. La opción en trozo o entera, es cuando 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 a acompañada o combinada con otros alimentos como por ejemplo vegetales, leguminosas, pasta, arroz o verduras harinosas, entre otros
- 10.5.58. Dentro de las opciones enteras o en trozo; son ejemplos: trozos, cubos, fajitas, dedos, filet, bistec, tortas (solo de carne no debe incluir harina), albóndigas, chuleta, muslo, costillas, lomo fingido (si es relleno de un producto proteico como por ejemplo huevo o queso, por lo tanto, anotar el relleno) entre otros. Para los platos compuestos (son aquellos que llevan otros ingredientes además de la carne); son ejemplo: croquetas, sopas, picadillos, guisos, cacerolas, arroces compuestos, lomo fingido relleno de alimentos no proteicos (como por ejemplo papa o arroz) entre otros.
- 10.5.59. Para la cena deberán ser dos opciones, de las cuales pueden ser:
a) Una en plato compuesto y otra tipo “comida rápida” elaborada de manera saludable.
b) Una en plato entero y la otra compuesta.
c) Dos platos compuestos.
- 10.5.60. El plato entero o en trozo es aquel que no lleva acompañamiento, si acaso una salsa o por condimentos naturales, chile, cebolla. Dentro de las opciones enteras o en trozo; son por ejemplo: trozos, cubos, fajitas, dedos, filet, bistec, tortas (solo de carne no debe incluir harina), albóndigas, chuleta, muslo, costillas, lomo fingido (si es relleno de un producto proteico como por ejemplo huevo o queso, por lo tanto, anotar el relleno) entre otros. Platos compuestos son aquellos que llevan otros ingredientes además de la carne, como vegetales, leguminosas, pastas, arroces, entre otros. 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.
- 10.5.61. Para la cena, deberá ofrecerse una opción vegetariana y otra opción con carne. El tipo de carne se debe alternar durante la semana, por ejemplo, si lunes se ofrece carne roja, el martes será carne blanca y así sucesivamente.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 10.5.62. Las preparaciones vegetarianas deben ser variadas y atractivas (tanto para el almuerzo como para la cena). En caso de ser necesario, durante la ejecución del contrato, se podrá solicitar actualizar las opciones vegetarianas y del patrón de menú, en caso de que no se ajusten al perfil del usuario.
- 10.5.63. En caso de que el comensal vegetariano no desee consumir el plato fuerte (en almuerzo o cena) podrá solicitar en su lugar otra porción de ensalada ó de guarnición ó de frijoles ó de arroz ó 1 tajada de queso (60 gramos) o 1 huevo. Esta información debe encontrarse disponible y visible para el usuario, de manera, que pueda conocer que puede acceder a esta opción.
- 10.5.64. Máximo una vez por semana, entre todos los platos que se ofrezcan (tanto en almuerzo como en cena) se podrá brindar un embutido y deberá ser en un plato compuesto.
- 10.5.65. La opción vegetariana será ovolactovegetariana, lacto vegetariana, ovovegetariana o vegana.
- 10.5.66. Ensaladas: el oferente seleccionará una de las siguientes dos opciones para ofrecer la ensalada:
- 10.5.67. OPCIÓN 1: Para el ciclo de menú de 5 semanas del almuerzo, ofrecer 2 opciones de ensalada diaria. Cada opción a base de al menos tres ingredientes de alimentos NO harinosos. Las leguminosas se tomarán como ingredientes no harinosos. En el caso de la cena, se ofrecerá 1 opción de ensalada.
- 10.5.68. Máximo 1 vez por semana puede ofrecer una ensalada que contenga un componente harinoso (debe revisar que no sobrecargue de harinas el menú).
- 10.5.69. OPCIÓN 2: Ofrecer barra de ensalada en lugar de las 2 opciones de ensalada diarias o en lugar de la opción de ensalada para la cena. La barra de ensalada debe ser mínimo un ciclo de 5 semanas, en el cual se ofrezca como mínimo, 6 opciones de ingredientes diarios; de los cuales al menos 3 ingredientes deben variar de un día al otro. La misma combinación de los 6 ingredientes se puede repetir como máximo 2 veces en el ciclo. Se aceptará que un ingrediente es “diferente” al otro en caso de que se cambie su preparación (por ejemplo “palmito con limón” y “palmito con culantro”). En el caso de que solo se cambie el tipo de corte, se tomará como si fuera el mismo ingrediente. Por ejemplo, si se ofrece zanahoria en tajadas y otro día zanahoria en julianas, se tomará como la misma preparación.
- 10.5.70. No se ofrecerán más de cuatro veces por semana componentes harinosos dentro de las opciones de la barra de ensalada y no más de un ingrediente harinoso por día. El usuario podrá seleccionar 3 ingredientes de la barra de ensaladas. Se aclara que el elote, es un componente harinoso.
- 10.5.71. El aderezo y especias (chile, ajo, cebolla, culantro, perejil, albahaca, tomillo, apio) para ninguna opción (opción de dos ensaladas o barra de ensalada) deben incluirse como uno de los



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”

ingredientes y NO se tomarán como ingrediente. Ahora bien, sí se pueden utilizar para añadirlos en los ingredientes principales de la barra de ensalada y así modificar el tipo de preparación.

- 10.5.72. Los aderezos: deben colocarse por aparte, por lo tanto, no añadirlo a la ensalada o preparación 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 (almuerzo) o 1 opción ensalada (cena). Por lo tanto, tampoco debe colocarse como parte de los ingredientes y no será tomado como ingrediente.
- 10.5.73. Se aclara que para aquellas ensaladas que es imprescindible que lleven aderezo por su naturaleza (como por ejemplo la de caracolitos), se podrá agregar, pero en mínima cantidad, sin excesos. Durante el contrato, se revisará que las ensaladas o ingredientes de la barra de ensalada no se observen con exceso de aderezo. En caso de que se observe exceso de aderezo se indicará de manera inmediata y deben cambiar la preparación.
- 10.5.74. Si se ofrece barra de ensalada para el almuerzo y la cena, deben ser ciclos diferentes, por lo tanto, debe ofrecer un ciclo para el almuerzo y otro ciclo para la cena.
- 10.5.75. 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 se ofrecerá al usuario doble porción a escoger, ya sea de frijoles, guarnición o ensalada; por lo tanto, es el comensal quien escoja si desea otra porción de frijoles, o de guarnición o de ensalada.
- 10.5.76. En los casos de que el componente principal sea con leguminosas (frijoles, garbanzos, cubaces, lentejas, combinada con alguna carne o en plato vegetariano); se ofrecerá al usuario doble porción a escoger, ya sea de arroz o de guarnición o de ensalada. Por lo tanto, el comensal será quien escoja si desea otra porción de arroz, o de guarnición o de ensalada.
- 10.5.77. Guarnición: la cual será a base de vegetales. Se pueden brindar guarniciones 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 deberá variar diariamente y especificar los componentes y el tipo de preparación (por lo tanto, no anotar “Vegetales” o una palabra similar, sino, especificar los que se van a utilizar, por ejemplo: “brócoli con zanahoria al vapor”). Durante la ejecución del contrato, la guarnición no debe observarse con excesos de grasa y siempre buscar que lleve la menor cantidad de este nutriente.
- 10.5.78. Fresco Natural: se ofrecerán 3 opciones diferentes, de las cuales, dos opciones de fresco contienen azúcar y otra opción sin azúcar para el almuerzo. Para la cena se pueden ofrecer dos opciones de fresco diferentes, de las cuales una debe ser SIN AZÚCAR. En el almuerzo y la cena se debe especificar el tipo de bebida que se brindará (por ejemplo “Fresco de cas”). En el caso del fresco de Frutas, sí se puede anotar así tal cual “Fresco de Frutas”; para los otros frescos se



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”

debe detallar de qué es. Cada tipo de fresco se puede ofrecer máximo 8 veces en la semana, pero la combinación de opciones no puede ser exactamente igual. La combinación de opciones en las bebidas nunca podrá ser la misma entre un día y otro; tampoco se puede repetir el mismo tipo de fresco en días seguidos Nota: leer el apartado de menú de frescos y frutas.

10.5.79. 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). 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.

10.5.80. Fruta: Siempre se deberán ofrecer por lo menos dos alternativas de frutas frescas, éstas deben ser variadas, aprovechando ofrecer fruta de temporada. Se deben ofrecer AMBAS opciones de frutas para que el usuario escoja. Debe anotar el tipo de fruta específico que se va a brindar (por ejemplo: “manzana”). 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 hubiera, 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). Nota: leer el apartado de menú de frescos y frutas.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

10.5.81. El formato para presentar el menú del almuerzo y cena será el siguiente:

Almuerzo Semana N. *							
N° Opciones	Componentes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Platos fuertes							
Opción N° 1	Plato fuerte o componente principal						
Opción N° 2	Plato fuerte o componente principal						
Opción No. 3	Plato Vegetariano						
Acompañamiento y guarnición							
Opción 1	Acompañamiento						
Opción 1	Guarnición						
ENSALADA (si es barra de ensalada ofrecer menú por aparte)							
Opción 1	Ensalada						
Opción 2	Ensalada						
FRESCOS (si se ofrece menú de frescos ofrecerlo por aparte)							
Opción N° 1	Frescos						
Opción N° 2	Frescos						
Opción N° 3	Fresco sin azúcar						
FRUTAS (si ofrecer menú de frutas ofrecerlo por aparte)							
Opción N° 1	Fruta						
Opción N° 2	Fruta						



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”

CENA, Semana N. X (Anotar el número de semana).						
N° Opciones	Tiempo de Comida	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Platos fuertes	Plato fuerte o componente principal 1.					
	Plato fuerte o componente principal 2.					
Acompañamiento	Arroz y frijoles diario					
Guarnición	Opción 1					
Ensaladas (o barra de ensalada. Ciclo por aparte)	Opción 1					
Frescos	Opción 1					
	Opción sin azúcar					
Frutas	Opción 1					
	Opción 2					

- 10.6. El menú de bebidas y frutas es una opción que se le ofrece al oferente, con el fin de elaborar un ciclo de menú de frescos y un ciclo de menú de frutas, de manera que no se anote un fresco y fruta diferente en cada menú. Esto debido al poco espacio físico que hay en los servicios de alimentación, así como la dificultad para rotar las bebidas y frutas por escasez de productos en ciertas épocas del año.
- 10.7. Por lo tanto, para el menú de frescos será un ciclo de menú de 5 semanas con 3 opciones diferentes de bebida (una es sin azúcar), y las opciones tendrán que mantenerse durante todo el día. Además, en el caso del desayuno y en las meriendas se ofrecerá todos los días café (con leche y sin leche), y se pueden anotar otra bebida caliente adicional. La combinación de opciones en las bebidas nunca podrá ser la misma entre un día y otro; tampoco se puede repetir el mismo tipo de fresco en días seguidos.
- 10.8. El patrón de cada menú de cada tiempo de comida sigue siendo el mismo que se mencionó en los apartados anteriores y no varía. El formato para esta opción sería el siguiente:

Menú frescos. Semana N.						
Opciones	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Fresco 1						
Fresco 2						
Fresco 3 sin azúcar						

En el horario de desayuno y meriendas se ofrecerá todos los días café (con y sin leche). Además, se pueden añadir otras bebidas calientes. (Esto es además de las opciones de fresco.)



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”

- 10.9. En el caso de las frutas, se ofrecerá un ciclo de menú de 5 semanas de frutas con dos opciones diarias, las cuales deben variar todos los días. Detallar el nombre de cada fruta, por ejemplo: “manzana” o “papaya”, entre otras. En el caso de la fruta de temporada, anotar la otra opción a ofrecer en caso de que la fruta no esté disponible (por lo tanto, tomar en cuenta que la fruta que se ofrecería en caso de escasez no sea la misma a las opciones del día siguiente, con el fin de que no hay repetición de frutas en días seguidos).
- 10.10. 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 y el menú siempre estar totalmente visible para el usuario.
- 10.11. **GRAMATURAS DE LOS ALIMENTOS**
- 10.12. Se servirá como mínimo las siguientes gramaturas en cualquier tiempo de comida y como parte de cualquier platillo que se ofrezca. 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 o similar el gramaje es en cocido):

PRODUCTO	Gramaturas MÍNIMAS
Carne en trozo para plato del día	
Bistec o molida (también incluye fajitas, trozos o similares, carne en trozo; sea carne blanca o roja)	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



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”

Huevos	2 u
Salchicha	2 u medianas
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 mediana
Salchichón	70 g
Mariscos	50 g
Atún enlatado	45 g
Atún fresco	50 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	85gr (Porcionadora de 8 onz de pasta y



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”

	90 gr de carne con salsa (porcionadora de 3 onz). Si es vegetariano, el relleno será de 90g de vegetales en conjunto con el queso o soya o proteína vegetal si es plato vegetariano. La pasta será de 85 gramos
Picadillos con carnes	180gr (Porcionadora de 6 onz)
Omellete	1.5 huevos con 30 gr de queso o jamón. O si es vegetariano 110 g en total.
Almuercitos	200 gr
Canelones (2 unidades)	2 unidades que deben pesar 170gr en total (los dos canelones y el relleno)
Pasteles o lasañas	175gr en total donde: 75 gr de carne y queso de relleno ó 85 g de relleno vegetariano)
Leguminosas compuestas	180gr (Porcionadora de 6 onz)*
Plato vegetariano	
Leguminosas (frijoles, lentejas, garbanzos)	180 gramos
Huevo	2 u
Queso	90 gr
Queso cuando es relleno	60 gramos
Carne de soya	56 gr (cocido) 28 gr (sin hidratar)



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”

Nueces	¼ taza
Mantequilla de nueces	2 cdas
Tofu, tempeh	½ tz
Crema como plato vegetariano	190 g (8 oz)
Ensaladas	
Ensaladas Verdes	140 g
Ensaladas Compuestas	85 g (porcionadora rasa de 4 onz)
Barra de ensaladas (3 componentes)	140 g
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)



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”

Otras guarniciones que sean de vegetales	85 gramos
Otras guarniciones (que sean de harina)	80 gramos
Frutas enteras	
Papaya y melón Fruta en trozo	100 gr
Sandía	120 gr
Piña	100 gr
Frutas picadas	100gr
Manzana, naranja, granadilla, banano, mango pequeño, limón dulce, mandarina, manzana de agua, entre otras.	100 gramos
Jocote, mamón, mamón chino, fresas, entre otras	5 u
Uvas	8 u
Otros	
Gallo pinto	150 g
Arroz blanco	115 g (porcionadora copetona de 6 onz)
Huevo frito	1 unidad
Huevo revuelto	55 gramos
Frijoles	90 g (porcionadora rasa de 3 onz)
Salchichón	70 gramos



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”

Salchicha	1 unidad
Tortilla corriente	2 u
Tortilla casera	160 g
Chorreada	130 g
Pan rodajas	2 u (de 5cm de largo c/u)
Pan Cuadrado	2 u
Pan bolillo	1 u
Leche	250 gr
Queso en rebanada	1 u de 30 gramos
Queso en tajada	30 gramos
Relleno emparedados	60 gr
Empanadas todo tipo	90 gr de masa con 40 gr de relleno
Pan para sándwich	12 cm
Prensada de queso	2 tortillas y un relleno de 30 gramos
Tostada francesa	2 tajadas de pan cuadrado
Natilla	60 gramos
Omelette de diferentes rellenos	100 gramos
Nota: entiéndase g: gramos; u: unidad; tz: taza; cdas: cucharadas; cm: centímetros	



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

10.13. Las gramaturas de todos los productos podrán ser verificados en las evaluaciones del servicio de alimentación, por lo que la nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales tomará la cantidad de muestras necesarias y se realizará el pesaje y análisis que corresponda. Se aceptarán desviaciones máximas en los pesos de productos cárnicos de 15% y de 10% para los demás productos.

10.14. En caso que durante la ejecución del contrato, la Sección Gestión de Servicios Contratados, determine incluir una nueva gramatura a un producto, la misma se le indicará al concesionario para su acatamiento.

10.15. 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.

10.16. 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 manteniendo un balance nutricional.

10.17. El contratista deberá tomar una muestra de 55 gramos de cada uno de los productos que ofrezca en la barra de servicio en los diferentes tiempos de comida. Las mismas deben congelarse y guardarse por 72 horas para luego desecharse. Las muestras deben de estar rotuladas con fecha, tiempo de comida y día. Además de tener un espacio disponible para guardarlas. La toma de muestras se debe hacer en las condiciones higiénicas adecuadas y estar disponibles para un análisis en caso de sospecha por algún brote alimentario.

10.18. En caso de que se considere necesario, la Universidad podrá solicitar al concesionario que realice un muestreo microbiológico de los alimentos. El laboratorio donde se realice el muestreo será en primera instancia alguno de la Universidad de Costa Rica. En caso de que no se pueda realizar en dicho laboratorio, el concesionario podrá buscar otro laboratorio, previo aval de la Sección Gestión de Servicios Contratados

11. USO DE LAS INSTALACIONES Y ACTIVOS

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

11.1. De las Instalaciones:

11.1.1. El contratista queda obligado a no arrendar, subarrendar, ceder, gravar, o de cualquier forma transmitir las instalaciones de la Soda de la Facultad de Farmacia, 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.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

11.1.2. El contratista no podrá utilizar el local para una actividad diferente, ajena al objeto de esta contratación.

11.1.3. 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 Ángeles
15	Agosto	Día de las Madres
15	Setiembre	Día de la Independencia
12	Octubre	Día del Encuentro de Culturas

11.1.4. 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.

11.1.5. 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.

11.1.6. 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 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.

11.1.7. 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.

11.1.8. 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.

11.1.9. 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.

11.2. **De los activos:**



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 11.2.1. El contratista deberá aportar los equipos, mobiliarios, suministros, utensilios y accesorios necesarios para el buen funcionamiento del servicio.
- 11.2.2. El contratista deberá gestionar y pagar el mantenimiento preventivo y correctivo (reparaciones) de los activos que le son propios.
- 11.2.3. En el caso de los activos que pertenecen a la Universidad de Costa Rica, el contratista deberá gestionar con la Sección de Servicios Contratados cualquier reparación que requiera, además los mismos deberán utilizarse de acuerdo con las recomendaciones del fabricante para garantizar el buen uso del equipo.
- 11.2.4. 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.
- 11.2.5. El contratista está en la obligación de colocar un microondas de uso frecuente en el área de consumo para que los estudiantes calienten sus alimentos en forma gratuita, éste deberá ser de tipo industrial adecuado para el uso frecuente. La limpieza del mismo formará parte programa de limpieza, desinfección, mantenimiento preventivo tanto de las instalaciones físicas como del equipo mayor y menor solicitados en las Disposiciones sobre Limpieza y Desinfección, éste deberá mantenerse siempre limpio y en correcto funcionamiento.

12. USO DE LAS INSTALACIONES PARA REALIZAR ACTIVIDADES INSTITUCIONALES

- 12.1. La Universidad de Costa Rica podrá utilizar el local del Servicio de Alimentación ubicada en la Facultad de Farmacia para realizar actividades oficiales.
- 12.2. En caso de que se requiera el local para alguna actividad especial, ésta tiene que ser expresamente autorizada por la Sección de 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.
- 12.3. 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.
- 12.4. 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 otros accesorios del Servicio de Alimentación en concesión.
- 12.5. La Sección de Gestión de Servicios Contratados 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:
 - 12.5.1. Si el servicio es suspendido en su totalidad para la realización del evento.
 - 12.5.2. Si el contratista es contratado para brindar el servicio de alimentación no procede el rebajo.
 - 12.5.3. 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.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 12.5.4. Si la actividad se realiza después de las 2 p.m. se exonera solo medio día.
- 12.5.5. Si solo se necesita una parte del salón o la reservación de algunas mesas, pero el servicio no es suspendido, no procede el rebajo.
- 12.6. Para el rebajo respectivo se aplicará la siguiente fórmula matemática. Todo en cumplimiento del Principio del equilibrio de la ecuación financiera:

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

**13. DISPOSICIONES EN CUANTO A LOS TRABAJADORES CONTRATADOS POR EL
ADJUDICATARIO**

- 13.1. 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.
- 13.2. 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.
- 13.3. 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.
- 13.4. Todo del personal del servicio de alimentación deberá tener el carné de manipulación de alimentos otorgado por el Ministerio de Salud vigente y deberá portarlo durante su jornada laboral.
- 13.5. 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.
- 13.6. 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.
- 13.7. Las mujeres no podrán usar maquillaje y los hombres deben estar afeitados o en caso contrario utilizar cubre bocas.
- 13.8. No se permitirá el uso de alhajas, reloj ni cualquier objeto, en el personal que prepara, manipula y sirve alimentos.
- 13.9. 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.
- 13.10. Los cajeros contratados por el contratista tendrán la obligación de entregar el ticket o comprobante de caja a cada cliente después de realizar cualquier tipo de compra. Lo cual será verificado en las inspecciones y evaluaciones.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 13.11. Queda terminantemente prohibido que los cajeros sirvan o manipulen alimentos no empacados.
- 13.12. Los trabajadores deberán mantener un comportamiento adecuado de respeto al personal administrativo, docente, estudiantes y público en general. Si existiere un caso 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.

14. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- 14.1. El contratista presentará a la Sección de Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales 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.
- 14.2. El contratista deberá cubrir a sus trabajadores con una póliza de riesgos del trabajo, de acuerdo con lo estipulado en la Ley N.º 6727 y presentar fotocopia de la póliza en los meses abril, agosto y diciembre a la Sección de Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales.
- 14.3. El contratista deberá tener en el local expedientes completos de sus trabajadores (incluir al menos copia de la cédula de identidad del colaborador, copia del certificado de curso de manipulación de alimentos, copia del carnet de manipulación de alimentos, copia del certificado del curso manejo de extintores, los exámenes médicos) y facilitarlos cuando así lo requiera la Sección de Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales para revisar los cumplimientos contractuales.
- 14.4. En caso de que el concesionario 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 contratista y no del administrador (a). Debe enviar por escrito a la Sección Gestión de Servicios Contratados una carta donde informe el nombre de la persona a cargo y dándole potestad y poder para asumir la responsabilidad del Servicio de Alimentación en los momentos en que el Concesionario no se encuentre en el local.
- 14.5. En caso de que el contratista no sea Profesional en Nutrición, es obligatorio que cuente al menos con la asesoría de un profesional en nutrición que elabore los menús y verifique periódicamente en el local el acatamiento de las disposiciones en materia nutricional del Cartel o las que le indique la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales.
- 14.6. 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.
- 14.7. 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



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

General de Salud, Ley N° 7600 Ley de Igualdad de Oportunidades para las Personas con Discapacidad, la Ley de Riesgos del Trabajo y su Reglamento, entre otras.

14.8. El contratista deberá suministrar un datafono para aquellos usuarios que requieran pagar con tarjeta.

14.9. El contratista deberá suministrar a su personal, un uniforme completo de color blanco o claro, el cual deberá ser aprobado por el Salubrista Ambiental de la Sección Gestión de Servicios Contratados previo a su uso o a cualquier modificación, el mismo deberá estar constituido por:

Mujeres:

- a) Redecilla que cubra todo el cabello.
- b) Gabacha de color blanco o claro.
- c) Pantalón preferiblemente blanco o color claro
- d) Delantal de color blanco o claro de tela para el despacho.
- e) Delantal impermeable, para los trabajadores que desempeñan labores de recepción, almacenamiento, preparación, lavado y desinfección.
- f) Zapatos cerrados, con suela antideslizante e impermeables (Por tanto, no se permitirá el uso de sandalias, zapatos de tela o similar, con el talón al descubierto).
- g) Guantes para quienes manipulan y sirven alimentos.

Hombres

- a) Redecilla que cubra todo el cabello.
- b) Gabacha de color blanco
- c) Pantalón preferiblemente blanco o color claro
- d) Delantal de color blanco o claro, de tela para el despacho.
- e) Delantal impermeable, para los trabajadores que desempeñan labores de recepción, almacenamiento, preparación, lavado y desinfección.
- f) Zapatos cerrados con suela antideslizante e impermeables (Por tanto no se permitirá el uso de sandalias, zapatos de tela o similar, con el talón al descubierto).
- g) Guantes para quienes manipulan y sirven alimentos.

14.10. El concesionario podrá variar algún aspecto del protocolo del uniforme mediante consulta al profesional en Salud Ambiental vía solicitud escrita a la Jefatura de la Sección Gestión de Servicios Contratados

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

14.12. El contratista tiene que ser insistente con su personal, en cuanto a hábitos adecuados de higiene y aseo personal.

14.13. Para garantizar una calidad óptima en la prestación de los servicios, el contratista o en dado caso el administrador permanecerá en el Servicio de alimentación durante todo el horario de servicio establecido para esta contratación.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 14.14. 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.
- 14.15. 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.
- 14.16. 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 y media 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.
- 14.17. El contratista no podrá abandonar el servicio sin causa o sin justificación ante la Sección de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales.

15. DISPOSICIONES SOBRE SALUD AMBIENTAL

15.1. OBJETO:

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 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.

15.2. DISPOSICIONES SANITARIAS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

15.2.1. Al inicio del contrato 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.

15.2.2. 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.

15.2.3. La Universidad de Costa Rica por medio de la Sección Gestión de Servicios Contratados (quienes trabajarán en conjunto), se reservan el derecho de efectuar y solicitar análisis microbiológicos



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

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.

- 15.2.4.** El contratista desde el inicio del contrato a su personal en el manejo de los equipos, las normas de higiene y procedimientos de limpieza, de seguridad, manipulación de alimentos, manejo de residuos sólidos, uso racional del agua y electricidad, servicio al cliente. Los documentos probatorios de dichas capacitaciones deberán estar en el expediente que se encuentra en el local, para su respectiva revisión.
- 15.2.5.** El personal debe lavarse las manos con agua, jabón y cepillo de uñas (el cual debe estar en disolución de cloro), toda vez que ha utilizado el servicio sanitario, deba preparar, manipular, servir los alimentos o cambie de actividad.
- 15.2.6.** La persona que despache alimentos que no tengan empaque debe utilizar guantes desechables y cambiarse los guantes cada hora, cuando se le hayan ensuciado o cuando realice otra tarea.
- 15.2.7.** Queda terminantemente prohibido que los cajeros del Servicio de Alimentación sirvan o manipulen alimentos NO empacados. Se prohíbe terminantemente, fumar (de conformidad con lo establecido en el Artículo 5 de la Ley N° 9028), mascar chicle o comer dentro del área de producción y despacho de alimentos. El contratista será responsable del cumplimiento de la prohibición y la exhibición de rotulación pertinente en el área de producción y de consumo.
- 15.2.8.** No se permitirán mesas de trabajo o cualquier superficie de madera, únicamente de acero inoxidable, el cual deberá mantener un adecuado estado de limpieza.
- 15.2.9.** No se deberá 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.
- 15.2.10.** Todos los productos (materia prima y productos finales) que se expenden y se adquieren en el Servicio de Alimentación, deben contar con el permiso sanitario del Ministerio de Salud, de lo contrario serán retirados.
- 15.2.11.** Se prohíbe el uso de productos lácteos que no sean pasteurizados, para ello contarán con su debido registro sanitario.
- 15.2.12.** 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, textura, etc.) o que no se encuentre vigente, será retirado de inmediato.
- 15.2.13.** El equipo de la soda (refrigerador, congeladores, campana, cocina, etc.) tiene que estar siempre limpio y funcionando en excelentes condiciones.
- 15.2.14.** 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-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 15.2.15.** Como mínimo el registro de temperatura deberá contener los siguientes apartados de información a registrar: Día, Mes, Año, Hora, Equipo, Temperatura registrada en °C, Observaciones, Responsable, Firma. Deberá además colocarse una indicación de los rangos de temperaturas adecuados según sea refrigeración, congelación, cocción o baño maría.
- 15.2.16.** Se deberá de registrar al menos dos veces las temperaturas de los equipos fríos y calientes para corroborar su buen funcionamiento y la adecuada conservación de los alimentos en el Servicio de Alimentación.
- 15.2.17.** El contratista o administrador deberá velar porque el agua caliente de los baños maría esté siempre en contacto con las bandejas con los alimentos, para garantizar la temperatura idónea (más 60°C).
- 15.2.18.** El equipo de cocción debe estar ubicado debajo de la campana extractora de manera que permita una adecuada extracción de humos, olores. La limpieza y el mantenimiento del equipo de cocción, de la campana y el filtro se hará en forma permanente.
- 15.2.19.** Los lavatorios instalados en la soda-comedor, 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.
- 15.2.20.** En caso de ser necesario, las ventanas estarán provistas de protección contra insectos u otros animales, el sistema de protección seleccionado debe desmontarse fácilmente para su limpieza y buena conservación.
- 15.2.21.** La iluminación podrá ser natural o artificial, esta iluminación no dará lugar a la alteración de la percepción de los colores en los alimentos. Las fuentes lumínicas deben resguardarse con protectores que eviten la contaminación del producto en caso de rotura
- 15.2.22.** Las frutas y verduras deben lavarse con abundante agua, luego, hay que dejarlas en una solución de hipoclorito de sodio al 3%, por espacio de 15 minutos.
- 15.2.23.** Al inicio del contrato 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.
- 15.2.24.** 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.
- 15.2.25.** La Universidad de Costa Rica por medio de la Sección Gestión de Servicios Contratados (quienes trabajarán en conjunto), 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.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 15.2.26.** El contratista desde el inicio del contrato a su personal en el manejo de los equipos, las normas de higiene y procedimientos de limpieza, de seguridad, manipulación de alimentos, manejo de residuos sólidos, uso racional del agua y electricidad, servicio al cliente. Los documentos probatorios de dichas capacitaciones deberán estar en el expediente que se encuentra en el local, para su respectiva revisión.
- 15.2.27.** El personal debe lavarse las manos con agua, jabón y cepillo de uñas (el cual debe estar en disolución de cloro), toda vez que ha utilizado el servicio sanitario, deba preparar, manipular, servir los alimentos o cambie de actividad.
- 15.2.28.** La persona que despache alimentos que no tengan empaque debe utilizar guantes desechables y cambiarse los guantes cada hora, cuando se le hayan ensuciado o cuando realice otra tarea.
- 15.2.29.** Queda terminantemente prohibido que los cajeros del Servicio de Alimentación sirvan o manipulen alimentos NO empacados. Se prohíbe terminantemente, fumar (de conformidad con lo establecido en el Artículo 5 de la Ley N° 9028), mascar chicle o comer dentro del área de producción y despacho de alimentos. El contratista será responsable del cumplimiento de la prohibición y la exhibición de rotulación pertinente en el área de producción y de consumo.
- 15.2.30.** No se permitirán mesas de trabajo o cualquier superficie de madera, únicamente de acero inoxidable, el cual deberá mantener un adecuado estado de limpieza.
- 15.2.31.** No se deberá 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.
- 15.2.32.** Todos los productos (materia prima y productos finales) que se expenden y se adquieren en el Servicio de Alimentación, deben contar con el permiso sanitario del Ministerio de Salud, de lo contrario serán retirados.
- 15.2.33.** Se prohíbe el uso de productos lácteos que no sean pasteurizados, para ello contarán con su debido registro sanitario.
- 15.2.34.** 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, textura, etc.) o que no se encuentre vigente, será retirado de inmediato.
- 15.2.35.** El equipo de la soda (refrigerador, congeladores, campana, cocina, etc.) tiene que estar siempre limpio y funcionando en excelentes condiciones.
- 15.2.36.** 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-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 15.2.37.** Como mínimo el registro de temperatura deberá contener los siguientes apartados de información a registrar: Día, Mes, Año, Hora, Equipo, Temperatura registrada en °C, Observaciones, Responsable, Firma. Deberá además colocarse una indicación de los rangos de temperaturas adecuados según sea refrigeración, congelación, cocción o baño maría.
- 15.2.38.** Se deberá de registrar al menos dos veces las temperaturas de los equipos fríos y calientes para corroborar su buen funcionamiento y la adecuada conservación de los alimentos en el Servicio de Alimentación.
- 15.2.39.** El contratista o administrador deberá velar porque el agua caliente de los baños maría esté siempre en contacto con las bandejas con los alimentos, para garantizar la temperatura idónea (más 60°C).
- 15.2.40.** El equipo de cocción debe estar ubicado debajo de la campana extractora de manera que permita una adecuada extracción de humos, olores. La limpieza y el mantenimiento del equipo de cocción, de la campana y el filtro se hará en forma permanente.
- 15.2.41.** Los lavatorios instalados en la soda-comedor, 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.
- 15.2.42.** En caso de ser necesario, las ventanas estarán provistas de protección contra insectos u otros animales, el sistema de protección seleccionado debe desmontarse fácilmente para su limpieza y buena conservación.
- 15.2.43.** La iluminación podrá ser natural o artificial, esta iluminación no dará lugar a la alteración de la percepción de los colores en los alimentos. Las fuentes lumínicas deben resguardarse con protectores que eviten la contaminación del producto en caso de rotura
- 15.2.44.** Las frutas y verduras deben lavarse con abundante agua, luego, hay que dejarlas en una solución de hipoclorito de sodio al 3%, por espacio de 15 minutos.

15.3. GESTIÓN DEL RIESGO, MANTENIMIENTO Y USO RACIONAL ENERGÉTICO.

- 15.3.1.** El concesionario deberá asesorarse y mantener un plan de evacuación en caso de emergencia. Además, el concesionario deberá mantener dicho plan de emergencia en un lugar visible y cada uno de los empleados de la soda deberán conocerlo.
- 15.3.2.** Este plan será elaborado por el profesional indicado y deberá presentarse una única vez durante los primeros cuatro meses de iniciado el contrato para su aprobación por el Salubrista Ambiental de la Sección Gestión de Servicios Contratados.
- 15.3.3.** 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-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 15.3.4.** 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.
- 15.3.5.** El contratista debe mantener en las instalaciones del Servicio de Alimentación un botiquín de primeros auxilios, según lo que dicta la Ley de Riesgos del Trabajo, el Reglamento General de Seguridad e Higiene del Trabajo y el Decreto N° 39611; como mínimo se contará con: apósitos de gasa estéril, esparadrapo, curitas, algodón absorbente, antiséptico de uso externo, tijeras, solución oftálmica, alcohol o agua oxigenada, vendas elásticas, termómetro oral, guantes de látex e instructivo de primeros auxilios. Estos implementos deberán permanecer en un botiquín de preferencia portable y en estuche individual.
- 15.3.6.** El contratista tendrá disponibles la cantidad de extintores de acuerdo con el tamaño de la soda (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-MEICMTSS.
- 15.3.7.** El contratista capacitará desde el 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 dos colaboradores capacitados en cada horario de trabajo del Servicio de Alimentación. 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.
- 15.3.8.** 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 cilindros y de la cocina.
- 15.3.9.** Todo cilindro deberá contar con las medidas de seguridad pertinentes y deberá contar con una bitácora donde se registre la fecha y hora de la apertura y cierre del gas, recargas de cilindros, mantenimiento correctivo y preventivo de las instalaciones de gas del Servicio de Alimentación de forma periódica.
- 15.3.10.** Si fueran necesarias nuevas instalaciones o modificaciones a las tuberías de gas. Esta modificación debe contar con el aval de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales.
- 15.3.11.** El contratista deberá mantener las instalaciones eléctricas en buen estado de funcionamiento. El contratista velará por el cumplimiento de las medidas necesarias de seguridad de las instalaciones eléctricas y el buen estado de los artefactos que funcionen por alimentación de estas.
- 15.3.12.** 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.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

15.3.13. 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 y que no dificulten el control de los puntos críticos de los diferentes productos.

15.3.14. 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.

15.3.15. El contratista fumigará el local por lo menos dos veces al año (al inicio de cada semestre) el Servicio de Alimentación. Deberá disponerse de comprobante de la fecha de su realización y los productos utilizados para este efecto y sus calidades.

15.4. DISPOSICIONES SOBRE ALMACENAMIENTO

15.4.1. Todos los productos deben almacenarse, debidamente tapados y el contratista será responsable de darles debida rotación, para garantizar su calidad.

15.4.2. 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.

15.4.3. 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.

15.4.4. La bodega además deberá contar con un correcto suministro de aire.

15.4.5. Ninguna materia prima puede estar descubierta, a menos de 15 centímetros sobre el suelo o superficies de madera.

15.4.6. Los compartimentos de las cámaras refrigeración y congelación deben estar limpios y ordenados. Además, deben contar con rotulación de los estantes para el mejor orden de los alimentos en los mismos y que a su vez se permita un correcto flujo de aire a lo interno.

15.4.7. El almacenamiento de alimentos debe ser separados de acuerdo con su naturaleza y debidamente identificados.

15.4.8. Los alimentos refrigerados estarán a una temperatura igual o menor a 5 °C y los congelados de -12°C a -18°C.

15.4.9. El equipo de refrigeración no deberá de sobrepasar su capacidad. Los alimentos deberán estar colocados separados de manera que permita la circulación de aire frío.

15.4.10. Las carnes serán colocadas en recipientes o bolsas plásticas.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 15.4.11.** Para la materia prima y productos empacados, se verificarán sus fechas de vencimiento y cualquier cambio en sus propiedades organolépticas (olor, color, sabor, textura, etc.) serán retirados de inmediato.
- 15.4.12.** Los productos lácteos, derivados y similares, se verificarán sus respectivas fechas de vencimiento y cualquiera que no se encuentre vigente, será retirado de inmediato.
- 15.4.13.** La vajilla, copas y vasos se guardarán boca abajo sobre una superficie limpia, seca y protegida de contaminantes y a más de 30 cm sobre el piso.
- 15.4.14.** Los equipos que no están siendo utilizados se mantendrán cubiertos.
- 15.4.15.** Los equipos y utensilios se ubicarán alejados de desagües y de recipientes de residuos.

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

- 15.5.1.** Será responsabilidad del contratista y del personal contratado respetar y cumplir con los lineamientos, normas, políticas, directrices y cualquier otra indicación que se dicte como parte de los lineamientos institucionales o nacionales en materia de manejo de residuos sólidos.
- 15.5.2.** Es responsabilidad del contratista y del personal contratado realizar la segregación de los desechos y residuos sólidos generados dentro del establecimiento.
- 15.5.3.** Todos los residuos que provengan de la actividad comercial, de la preparación de alimentos serán clasificados para su almacenamiento primario en tres categorías como mínimo residuos biodegradables (cáscaras, restos de comida, etc.), residuos no aprovechables (no reciclables, empaques sucios, mal denominados “basura”) y residuos reciclables (papel, cartón, vidrio, envases de plástico, tetrabrick, aluminio).

- **Residuos biodegradables:** son aquellos que a una humedad mayor de 55 % y a una temperatura superior son objetos 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.
- **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, guías telefónicas, envases de aluminio, cajas de cartón en el que vienen empacados materiales y todo aquel que se agregue a esta lista mediante comunicación escrita.
- **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 sucios y cartón con residuos de aceite, húmedo o sucio, todo aquel que se agregue a esta lista mediante comunicación escrita.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 15.5.4.** 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 deben permanecer dentro del área de preparación de alimentos.
- 15.5.5.** 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.
- 15.5.6.** En el área de consumo se deben tener las categorías orgánico (recipiente color verde), envases (recipientes color azul), aluminio (recipiente amarillo), papel y cartón (recipiente gris) ordinarios (recipiente negro); de acuerdo con la Estrategia Nacional de Separación, Recuperación y Valoración de Residuos del Ministerio de Salud.
- 15.5.7.** 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.
- 15.5.8.** Los residuos clasificados serán depositados en los lugares de almacenamiento intermedio o entregados a las personas autorizadas por la Universidad de Costa Rica
- 15.5.9.** Los residuos clasificados serán depositados en los lugares de almacenamiento intermedio o entregados a las personas autorizadas por la Universidad de Costa Rica.

15.6. DISPOSICIONES SOBRE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- 15.6.1.** Los lavatorios instalados en la soda-comedor, 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.
- 15.6.2.** Los trabajadores deberán utilizar limpiadores 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.
- 15.6.3.** El contratista deberá capacitar a su personal sobre el uso adecuado de productos de limpieza y a su vez acatar las disposiciones que se le presentan.
- 15.6.4.** 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 y Mantenimiento Preventivo tanto de las instalaciones físicas como del equipo mayor y menor. Dicho programa debe ser remitido al Salubrista Ambiental de la Sección Gestión de Servicios Contratados en el primer mes al



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”

inicio de la contratación, para su revisión y podrá ser solicitado durante las evaluaciones que se realizarán sin previo aviso.

15.6.5. El Programa de Higiene y Desinfección debe contemplar el artículo 60 del Reglamento de los Servicios de Alimentación al Público, Decreto N°37308-S que menciona que:

- 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.
- 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.

15.6.6. Para dar cumplimiento a este programa se llevará un registro físico del programa de limpieza de forma diaria indicando qué se va a limpiar (área, equipo, otros), cuándo, cómo se va a realizar y los insumos a utilizar. El mismo debe ser del conocimiento y acatamiento de todos los colaboradores y encontrarse en un lugar accesible para que pueda ser revisado por los mismos. Durante las evaluaciones sorpresa podrá solicitarse dichos registros.

15.6.7. Como mínimo el registro de limpieza para el cumplimiento del Programa de Limpieza, Desinfección y Mantenimiento deberá contener los siguientes apartados de información a registrar: Área del Servicio de Alimentación, Fecha (día, mes y año), Hora, Equipo o Mobiliario, Procedimiento y materiales de, Observaciones, Responsable y Supervisor.

15.6.8. Se deberá de registrar la limpieza/desinfección según lo indique en el Programa de Limpieza, Desinfección y Mantenimiento del Servicio de Alimentación.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

15.6.9. 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.

15.6.10. El contratista deberá de utilizar los productos de limpieza de manera razonable y utilizar productos de limpieza biodegradables debidamente certificados.

15.6.11. 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.

15.6.12. 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 y no deben estar en contacto con superficies que puedan estar contaminadas.

15.6.13. Las mechas de limpieza se deben poner en una solución de cloro previo a su lavado. No deben almacenarse en contacto con superficies que puedan contaminarse.

15.6.14. Cuando el establecimiento cuente con tanque de almacenamiento de agua, deberá contratarse un servicio de limpieza al menos una vez al año o 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) Lavar abundantemente con agua, drenando el agua de lavado por la válvula de desagüe, nunca por la cañería de distribución.
- d) Aplicar una solución desinfectante al tanque siguiendo las instrucciones de la casa fabricante.
- e) Este procedimiento debe incluir: frecuencia con que se va a hacer, que productos va utilizar, como lo va hacer, quien lo va hacer y bajo la supervisión de quien.

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

15.7. DISPOSICIONES SOBRE EL USO DE VAJILLA Y CUBIERTOS

15.7.1. 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.

15.7.2. 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.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 15.7.3.** Las tablas de picar deben ser de material impermeable, de superficie lisa y mantenerse en buen estado de conservación e higiene. Las tablas deben 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.
- 15.7.4.** 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.
- 15.7.5.** No se permite colocar utensilios ni recipientes con alimentos sobre el piso, a fin de evitar la contaminación a la que están expuestos
- 15.7.6.** 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
- 15.7.7.** No se permitirán mesas de trabajo o cualquier superficie de madera, únicamente de acero inoxidable, el cual deberá mantener un adecuado estado de limpieza.
- 15.7.8.** 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. Esta vajilla no será desechable.
- 15.7.9.** La vajilla y cubiertos que se utilicen para la venta de alimentos de consumo fuera de las instalaciones **deberán ser desechable y de productos sustitutos del plástico de un solo uso amigables con el ambiente, ejemplo cartón o material compostable. Se prohíbe totalmente el uso del estereofón y del plástico de un solo uso. Este será vendido como máximo al precio de costo.**

15.8. DISPOSICIONES EN CUANTO AL MANEJO DE LAS AGUAS RESIDUALES

- 15.8.1.** El contratista debe realizar un análisis fisicoquímico semestral (en abril y en octubre) de las aguas residuales generadas en el establecimiento, mediante la contratación de un laboratorio habilitado y acreditado. Esta medición se realizará en días y horas normales de operación del establecimiento. Y con base a estas mediciones deberá contratar los servicios de un profesional capacitado para la realización de los Reportes Operacionales de Aguas, para ser presentados en la Oficina del Ministerio de Salud más cercanas.
- 15.8.2.** Dentro de los parámetros mínimos a medir se encuentran: a) Caudal. b) Demanda Bioquímica de Oxígeno (DBO_{5,20}). c) Demanda Química de Oxígeno (DQO). d) Potencial de hidrógeno (pH). e) Grasas y aceites (GyA). f) Sólidos sedimentables (SSed). g) Sólidos suspendidos totales (SST). h) Sustancias activas al azul de metileno (SAAM). i) Temperatura (T).
- 15.8.3.** Será responsabilidad del contratista entregar los resultados de estos análisis en la Sección de Gestión de Servicios Contratados (en mayo y noviembre), sobre los resultados obtenidos de estos análisis de aguas residuales, para su respectiva evaluación. La Universidad de Costa Rica se



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

reserva el derecho de emitir recomendaciones técnicas, mismas que tendrán carácter vinculante para todos los efectos.

- 15.8.4.** El contratista deberá de cumplir con los artículos que le concierne del Reglamento de Vertido y Reuso de Aguas Residuales.
- 15.8.5.** 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 y entregarlas a un gestor autorizado por el Ministerio de Salud para su disposición o tratamiento. Entiéndase por grasas residuales, las ya utilizadas o de desperdicio generadas en el servicio de alimentación bajo su administración.
- 15.8.6.** Siendo, así las cosas, 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.
- 15.8.7.** 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 violentarla, 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.
- 15.8.8.** 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.
- 15.8.9.** 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.

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

- 16.1. **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.
- 16.2. La Universidad de Costa Rica por medio de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales inspeccionará el servicio, para verificar el cumplimiento contractual y la calidad del mismo.
- 16.3. Las evaluaciones se realizarán sin previo aviso para el contratista.
- 16.4. Para las inspecciones, se realizarán visitas in situ, y se inspeccionará el servicio de alimentación desde el punto de vista nutricional, de salud ambiental, administrativo, entre otros. También se podrá inspeccionar mediante la compra de productos, pesaje de gramajes, entre otros, de manera incógnita.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 16.5. 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.
- 16.6. Como parte de la Inspección se podrán aplicar encuestas a los usuarios, a partir de una muestra estadísticamente significativa o considerada representativa según las circunstancias 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.
- 16.7. 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 en cuanto a exámenes médicos y cursos mencionados en este Cartel. Igualmente se hará evidencia de cualquier ítem considerado importante por los fiscalizadores, de manera que el concesionario lo corrija en el plazo establecido.
- 16.8. El contratista y su personal deberán facilitar la evaluación que realizará la Universidad de Costa Rica por medio de las dependencias, así mismo, deberá acatar las recomendaciones que se deriven de las evaluaciones efectuadas.
- 16.9. 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. 2511-4115, Fax. 2234-0311).
- 16.10. Durante la ejecución del contrato el concesionario deberá coordinar con dicha Oficina cualquier aspecto relacionado con el servicio contratado.

17. CONDICIONES INVARIABLES

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.

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.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

3. Plazo para adjudicar:

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

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 Dirección de la Facultad de Farmacia, previo acuerdo con el adjudicatario.

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**, 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.

6. Deberá estar al día si cuenta con deudas ante La Universidad de Costa Rica, por lo que antes de participar deberá haber cancelado si tiene un retraso o aportar una notificación de arreglo de pago ante la Oficina de Administración Financiera.

7. El oferente deberá presentar todos los menús solicitados en el apartado 10 de este cartel, el cual será avalado por la Nutricionista de la Sección de Servicios Contratados y de no cumplir con las especificaciones requeridas será causa que la oferta quede fuera de ser evaluada.

8. 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:

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.

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

Debe adjuntar una lista de los lugares donde obtuvo la experiencia y aportar documentos probatorios de la misma y contactos telefónicos y otros.

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.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 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.

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

9. 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 y cena. El porcentaje se calculará aplicando la siguiente fórmula:

Porcentaje 50% “promedio precios”

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

B. FACTOR “EXPERIENCIA ADICIONAL”: Se evalúan los años de experiencia que tiene el oferente adicionales al requisito mínimo de años para la admisibilidad de ofertas (3 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”

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



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

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.

$$\text{Fórmula: } \frac{Po}{PM} \cdot 100 \cdot 0,30$$

Donde: Po = Precio de la oferta a evaluar.
 PM = Mayor precio ofertado por el local.

10. **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.

10.1. **En caso de empate** se adjudicará al oferente que ofrezca el menor precio de plato del día, básico o principal, 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.

11. **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:

11.1. **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 en la legislación.
- b) Uso de limpiadores de colores, sucios o en exposición a la contaminación.
- c) Ausencia de extintores, que tengan carga vencida, que el tipo o número sea incorrecto, no capacitar a los colaboradores en su uso.
- d) Inadecuada limpieza, y orden de los diferentes equipos, mobiliario, utensilios y áreas del servicio de alimentación.
- e) Uso de materiales incorrectos dentro del servicio, señalados en este cartel como: empuñaduras de madera, vidrio en el área de producción, no sean de fácil limpieza, impermeables o transmitan sustancias tóxicas, olores y sabores a los alimentos, entre otros.
- f) No mantener los lavatorios limpios con suficiente agua, jabón líquido, papel toalla o secador de manos, para asegurar un adecuado lavado de manos.
- g) No realizar un lavado de manos adecuadamente entre cambios de actividades, alimentos o procesos o al manipular dinero por parte de los manipuladores de alimentos.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- h) Recipientes de residuos en malas condiciones, inadecuada limpieza o con cualquier faltante de las características estipuladas en el cartel de licitación (tapa, mecanismo de pedal, rotulación, bolsa, etc.).
- i) No llevar diariamente los registros físicos de inspecciones limpieza de todas las áreas y equipos del servicio de alimentación o no disponer del Programa de Higiene, Desinfección y Mantenimiento de instalaciones y equipos a la mano en el local.
- j) No llevar diariamente los registros de temperaturas de los equipos fríos (cámaras de refrigeración y congelación) y calientes (cocción y baño maría) para corroborar el buen funcionamiento y preservación adecuada de los alimentos.
- k) Ausencia del registro físico diario de inspecciones y mantenimiento (preventivo y correctivo) de las tuberías e instalación de gas.
- l) No mantener el orden, rotulación y protección adecuados de las materias primas o productos empacados dentro de las distintas áreas de almacenaje o mantener productos o alimentos a nivel del suelo.
- m) No presentar a la Sección Gestión de Servicios Contratados, en la fecha determinada en el cartel, la copia del recibido por el Ministerio de Salud del Reporte Operacional de Aguas Residuales correspondiente al período vigente.
- n) Incumplimiento del protocolo en el uso del uniforme o de cualquiera de las medidas indicadas en el presente cartel sobre la presentación por parte del personal en general.
- o) No realizar la segregación de los residuos sólidos generados dentro del establecimiento según lo establecido en el cartel de licitación.
- p) No disponer los contenedores por según el color indicando en el cartel en el área de consumo de acuerdo con la Estrategia Nacional de Separación, Recuperación y Valoración de Residuos del Ministerio de Salud.
- q) Se utiliza hielo sin que se garanticen perfectas condiciones higiénicas en su preparación, distribución, manipulación y servicio o se dispongan de la autorización de su uso por la Sección Gestión de Servicios Contratados.
- r) Los equipos y utensilios se ubicarán alejados de desagües y de recipientes de residuos

Área Nutricional:

- 1) Colocar propaganda alimenticia o en relación con el área nutricional sin permiso de la Sección de Servicios Contratados.
- 2) Más del 30% de los productos empacados para la venta se encuentran sin etiqueta nutricional.
- 3) Los productos para la venta se encuentran sin la etiqueta adhesiva de color para la adecuada rotación de los productos.
- 4) Se venden alimentos que contienen manteca aceites o margarinas parcialmente hidrogenadas.
- 5) Del total de opciones ofrecidas en la barra de servicio, más del 30% contiene pasta hojaldre.
- 6) Uso de aderezos en exceso (en cualquier preparación).



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 7) No mantener la bitácora o registro de cada una de las supervisiones realizadas por el o la nutricionista (que mínimos son una vez al mes), con los aspectos revisados, mejoras, fechas y otros aspectos relevantes. La bitácora no está firmada por el profesional en nutrición, con el nombre y código del Colegio Profesional de Nutricionistas.
- 8) El menú no se coloca en el Servicio de Alimentación en un lugar de fácil acceso y revisión para los trabajadores.
- 9) No mantener el manual de especificaciones de materia prima de manera física y fácilmente accesible en el local.
- 10) El manual de especificaciones de materia prima no se encuentra en uso por parte del personal que recibe el producto.
- 11) Se encuentran productos empacados sin la lista de ingredientes.
- 12) No se mantiene la información de la lista de ingredientes que deben pedirle al proveedor o de los productos elaborados en el servicio de alimentación.
- 13) La lista de ingredientes no es del conocimiento de los trabajadores.
- 14) No se mantiene los 3 tipos de frutas distinta durante todo el día para la venta.
- 15) Se encuentra un exceso de grasa en las preparaciones.
- 16) Se ofrecen más de dos frituras por inmersión en un tiempo de comida
- 17) No se encuentra el listado de la vida útil de los productos listos para vender o que fueron elaborados en el servicio de alimentación.
- 18) El concesionario no colabora con prácticas de estudiantes de la Universidad, que sean avaladas por la Sección Gestión de Servicios Contratados.
- 19) No colaborar con la disminución de merma y desperdicios en los procesos, así como las actividades relacionadas, con este tema y a la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, que le sean solicitadas por la nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados.
- 20) No colaborar con la información digital u otra información necesaria para su exponerla vía web o para elaborar herramientas tecnológicas.
- 21) El concesionario no participa en las capacitaciones convocadas por parte de la nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados.
- 22) La opción de fresco sin azúcar no se encuentra visible para los usuarios.



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”

- 23) No se completan los registros o formularios que le solicite la nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados que sean necesarios para mejorar y controlar la calidad de los alimentos y servicio brindado.
- 24) La mayoría de las preparaciones no son a la plancha, al vapor o al horno.
- 25) No cuentan con la información del menú en físico para su revisión en el servicio de alimentación.
- 26) No se guardan las muestras de alimentos.
- 27) Las muestras de alimentos no están rotuladas con fecha, tiempo de comida y día. No se toman en condiciones higiénicas o no están disponibles para su análisis una vez que sean solicitadas.
- 28) No se realiza el muestreo microbiológico que le haya solicitado la nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados.
- 29) se ofrece servicio express sin avisar previamente a la nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados.

Área Administrativa

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

11.2. **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, las rutas no visibles, obstrucción de las vías de evacuación, puertas de salida y otras acciones que interfieran con la salida segura.
- c) Que los alimentos refrigerados no estén a una temperatura igual o menor a 5 °C y los congelados de entre -12°C a -18°C.
- d) Que el agua caliente de los baños maría no esté siempre en contacto con las bandejas con los alimentos y los alimentos no se encuentren a 60°C o más para garantizar la temperatura idónea.
- e) Realizar instalaciones, reparaciones inadecuadas en la infraestructura o instale equipos y mobiliario en el local que pongan en riesgo la salud y/o el ambiente sin 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, que interfiera con las áreas de proceso y dificulten el control de los puntos críticos de los diferentes productos.
- f) Mantener en el área de producción o de servicio, algún funcionario en mal estado de salud (resfrío, alergias, asma, heridas, etc.) que atente contra la salud de los usuarios.



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”

- g) Mantener objetos de cualquier índole o acciones en los alrededores del local que constituyan una fuente de contaminación, deterioren la estética, orden, limpieza, seguridad o que causen riesgo de proliferación de vectores o roedores.
- 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) Utilizar vajilla de consumo de material no higiénicamente aceptable, plástico o acrílico.
- j) Los productos de limpieza no son productos de biodegradables debidamente certificados.
- k) Los insumos químicos o productos de limpieza no tienen etiqueta respectiva que indique el producto, componente, peligros, manipulación adecuada y registro ante del Ministerio de Salud
- l) La vajilla y cubiertos que se utilicen para la venta de alimentos fuera de las instalaciones no es de productos sustitutos del plástico, amigables con el ambiente, ejemplo cartón o material compostable

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 o cena.
- e) 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
- f) Daño de los activos pertenecientes a la Institución, por cualquier acción dolosa o culposa

Área Nutricional:

- 1) No cumplir con los porcentajes del 80/20 de la venta de alimentos.
- 2) Más del 20% de las bebidas o alimentos ofrecidos presentan como primer ingrediente en la etiqueta nutricional o lista de ingrediente al: azúcar o azúcares (sirope, tapa de dulce, jarabe de maíz).
- 3) EL contratista no mantiene un espacio con productos diferenciados.
- 4) Encontrar productos sin fecha de vencimiento.
- 5) No mantener el registro físico del aceite (o está incompleto) donde se incluya: la limpieza del freidor (cada cuánto se realiza); la filtración del aceite, el cambio del aceite y al menos una toma de temperatura en el día.
- 6) 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.
- 7) No realizar las mejoras necesarias que se le hayan solicitado en relación con servicio al usuario relacionadas al área nutricional.
- 8) Los productos se encuentran en temperaturas inadecuadas



LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”

- 9) No se realizan los cambios en el menú que la Sección Gestión de Servicios Contratados le haya indicado.
- 10) No se realizan los cambios en el patrón de menú o especificaciones que la Sección Gestión de Servicios Contratados le haya indicado.
- 11) El contratista no participa o no colabora en estudios o pruebas que le son solicitadas por el área de nutrición de la Sección Gestión de Servicios Contratados.
- 11.3. **Muy Graves:** Se aplicará una multa de 10% 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 tener el Curso de Manipulación de Alimentos en el local, no portar el debido carné durante las horas de trabajo o que el mismo se encuentre expirado y no se haya tramitado su renovación.
- b) 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.
- 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 la patente Municipal o que alguno de los dos permisos se encuentre vencido o el pago no se halle el día.
- f) No gestionar correctamente las grasas residuales que se generan a raíz de la producción y elaboración de alimentos con un gestor autorizado para tal efecto.
- g) No realizar las fumigaciones de las instalaciones de la soda conforme a lo establecido en este cartel..

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.
- g) Falta de autorización para realizar cualquier remodelación o adecuación al local

Área Nutricional:

- 1) Incumplimiento del ciclo de menú de cualquier tiempo de comida, avalado por la Universidad.
- 2) Incumplir con las gramaturas establecidas para los diferentes alimentos.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 3) Se guardan sobrantes de alimentos.
- 4) Encontrar productos vencidos.
- 5) Se venden bebidas energéticas.
- 6) No se actualiza el menú, previa solicitud de la nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados.
- 7) No filtrar el aceite como mínimo 1 vez por día.
- 8) No limpiar el equipo de la fritura.
- 9) No escurrir el agua de los alimentos antes de freírlos.
- 10) Mantener inadecuada temperatura del freidor.
- 11) No tapar el freidor mientras no se usa.
- 12) No mantener un adecuado nivel de aceite para freír.
- 13) Se encuentra que el aceite para freír no tiene la calidad requerida (ya sea por medición de compuestos polares u otro medio utilizado) o se observa una práctica inadecuada con el mismo.
- 14) Incumplir el patrón de menú de cualquier tiempo de comida.
- 15) Los productos utilizados para las preparaciones (materia prima) son de mala calidad.
- 16) La materia prima y productos no coinciden con las especificaciones del manual de materia prima.
- 17) Los productos para la venta son de mala calidad.
- 18) Uno o varios productos finales presentan características organolépticas no deseadas.
- 19) Los productos para la venta no presentan protección contra contaminaciones.
- 20) No se da la opción al comensal vegetariano de optar por más ensalada o guarnición o frijoles o arroz (según corresponda) en caso de no querer el plato vegetariano.
- 21) La información sobre que la opción de que el comensal vegetariano, puede elegir entre más ensalada, o guarnición o arroz o frijoles (según corresponda) no se encuentra exhibida al público.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

22) No acatar las indicaciones de mejoras organolépticas a los productos que se le hayan indicado al concesionario.

23) No realizar los cambios al menú que le haya solicitado la nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados.

24) Se encuentran compuestos polares mayor al 25%.

25) Se ofrece servicio express, sin seguir las normas de normas de manipulación de alimentos emitidos por la Institución y el Ministerio de Salud

26) El concesionario, no responde ante consultas realizadas vía correo electrónico, teléfono, Oficio u otro medio de comunicación.

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).

12. Documentos a presentar:

12.1. Presentación de la oferta:

La recepción de ofertas será en la Oficina de Suministros, ubicada en Sabanilla de Montes de Oca, de las Instalaciones Deportivas, 250 metros este y 400 metros norte, 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 dos copias idénticas, con la firma del oferente o de su representante legal, sin tachaduras ni borrones, ni hojas sueltas. Cualquier corrección debe ser hecha mediante nota.

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

12.2. Debe adherir a la oferta un timbre de la Ciudad de las Niñas de ₡20,00.

12.3. 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 menús podrán ser subsanados.

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

12.5. 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



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 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.
- 12.6. 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.
 - 12.7. 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.
 - 12.8. 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.
 - 12.9. El oferente debe presentar una certificación de que se encuentra al día con los pagos ante la Universidad de Costa Rica.
 - 12.10. En caso de ser sociedad, el oferente deberá presentar una certificación de que se encuentra al día con el impuesto a sociedades jurídicas.
 - 12.11. Declaración jurada que el oferente no está afectado por ninguna causal de prohibición.
 - 12.12. 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 y 22 bis de la Ley de Contratación Administrativa y en los Artículos 19 y 20 del Reglamento.
 - 12.13. 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.
 - 12.14. Cualesquiera otros documentos que se considere oportuno acompañar, según la naturaleza del objeto licitado y el tipo de licitación que se haya promovido.
 - 12.15. 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.
 - 12.16. Contenido de la oferta: Debe contener por lo menos:



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- Nombre del apoderado o representante legal en caso de personas jurídicas, nombre completo en caso de personas físicas, dirección del oferente.
- Número de cédula jurídica, en caso de persona físicas número de cédula.
- 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.
- 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 a La Ley de Contratación Administrativa).

13. 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.

13.1. 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 uno de los bancos del Sistema Bancario Nacional o el Banco Popular y de Desarrollo Comunal, 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 (En caso de depósito en efectivo se debe respaldar con un oficio de la Oficina Financiera de las diferentes Sedes de que el depósito fue efectuado en el respectiva cuenta):

Banco Nacional de Costa Rica, cuenta maestra en colones	100-01-000-083777-3
Banco Nacional de Costa Rica, cuenta cliente colones	15100010010837778
Banco Nacional de Costa Rica, cuenta maestra en dólares	100-02-000-601688-6
Banco Nacional de Costa Rica, cuenta cliente en 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



**LICITACIÓN PÚBLICA 2018LN-000014-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACION EN LA FACULTAD DE FARMACIA”**

- 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.

13.2. 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.

13.3. 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 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.

13.4. Formalización del contrato.

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.

Analista Responsable:	Yalile Muñoz Caravaca jalile.munoz@ucr.ac.cr 07 denoviembre de 2018	Teléfono:	2511-3314
		Fax:	2511-5520

Este cartel se rige bajo la Ley de Contratación Administrativa y su Reglamento.