



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

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-1130-2018, 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 en 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 27 de febrero del 2019.

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

Ymc. *-



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

La Oficina de Suministros de la Universidad de Costa Rica recibirá propuestas por escrito en la Sede Regional del Atlántico, ubicada 300 sureste del Colegio Clodomiro Picado, Turrialba, Cartago; hasta las 11:00 horas del 10 de junio 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 o persona física, número telefónico, fax y el nombre de la persona a quien contactar en caso necesario, el incumplimiento de este requisito exonera a la Unidad de Adquisiciones la no comunicación de prórrogas, modificaciones o aclaraciones al concurso.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. OBJETO:

Consiste en contratar una persona física o jurídica que brinde los servicios de alimentación en la Sede Regional de Atlántico.

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).

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

3. Horario en que se brindará el Servicio:

- **ALMUERZO:** lunes a sábado, de 11:00 a.m. a las 2:00 p.m.
- **DESAYUNO:** lunes a sábado, de 7:00 a.m. a 10:30 a.m.
- **MERIENDA DE LA TARDE:** lunes a viernes, de 2 pm a 5 pm.



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

➤ **CENA:** lunes a viernes 5 a 7pm de lunes a viernes.

4. Horario en que debe permanecer abierto el local: de lunes a viernes de 7:00 a.m. a 7:00 p.m. Los sábados de 7:00 a.m. a 2:00 p.m. Los mismos podrán variarse de acuerdo con las necesidades de la Universidad, lo cual se informará al concesionario con la debida antelación.

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

6. CANON MENSUAL

6.1 Canon: La concesión temporal del local tendrá un canon de $\text{¢}385.000,00$ (trescientos ochenta y cinco mil colones exactos). Este canon es por concepto de pago mensual de la concesión, por la cual la Universidad de Costa Rica no aceptará ofertas menores a dicho monto.

6.2 Mediante Resolución de la Ley de Fortalecimiento de las Finanzas Públicas de Costa Rica No. 9635, publicada en el alcance número 202 de la Gaceta el 4 de diciembre del 2018, la Universidad de Costa Rica cobrará un 2% sobre el valor agregado (IVA), al canon mensual a partir del 1 de julio 2019.

6.3 El valor del canon se ajustará de manera anual en un 7% (siete por ciento).

6.4 El contratista deberá pagar el precio o canon mensual derivado de esta concesión que le otorga el derecho de prestar los servicios de alimentación en la Sede Regional de Atlántico, 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 para realizar: en la Oficina de Administración Financiera de la UCR
- Transferencia o depósito en la cuenta en colones del Banco Nacional No.100-01-80-000980-6 a nombre de la Universidad de Costa Rica.

6.5 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



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

Contratados de la Oficina de Servicios Generales antes de efectuarse el respectivo pago.

- 6.6 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.
- 6.7 Para realizar el cierre del servicio de alimentación o cambio de horario debe solicitar la autorización a la Dirección de la Sede Regional de Atlántico 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.
- 6.8 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
7. **REAJUSTE DE LOS PRECIOS DEL PLATO DEL DÍA (desayuno, almuerzo, cena y merienda de la tarde):**
 - 7.1. Para cada tiempo de alimentación (almuerzo, el desayuno, la cena y merienda de la tarde.) se debe establecer un precio.
 - 7.2. 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.
 - 7.3. 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.
 - 7.4. 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:



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

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.

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

$$P_v = P_c \left[MO \left(\frac{iMO_{tv}}{iMO_{tc}} \right) + I \left(\frac{il_{tv}}{il_{tc}} \right) + GA \left(\frac{iGA_{tv}}{iGA_{tc}} \right) + U \right]$$

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 la variación	IMO _{tm}
Índice del costo de mano de obra en el momento de la cotización cuando la fórmula se aplica por primera vez y el vigente en la última revisión para posteriores aplicaciones	IMO _{tc}
Índice del costo de insumos en el momento considerado para la variación	Il _{ti}
Índice del costo de los insumos en el momento de la cotización cuando la fórmula se aplica por primera vez y el vigente en la última revisión para posteriores aplicaciones	Il _{tc}
Índice del costo de gastos administrativos en el momento	I GA _{tg}



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

considerado p/ la variación	
Índice del costo de gastos administrativos en el momento de la cotización cuando la fórmula se aplica por primera vez y el vigente en la última revisión para posteriores aplicaciones	I GA tc
P = MO + I + GA + U	

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

- 7.6. En cuanto a la revisión del precio 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.
- 7.7. 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.
- 7.8. La aplicación del reajuste de precio aprobado será efectivo en concordancia con las fechas establecidas institucionalmente para depósitos de beca socioeconómica.
- 7.9. Con respecto a las fuentes de información que se utilizarán para la revisión de precios, el contratista deberá emplear las siguientes fuentes oficiales:
- a. Mano de Obra: Decreto de Salarios Mínimos elaborado y publicado por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, capítulo I, renglón Trabajador Calificado.
 - b. Insumos: Índice de Precios al Consumidor, rubro Por Grupos, renglón “Alimentos y Bebidas no Alcohólicas”, emitido y publicado por el Banco Central de Costa Rica.
 - c. Gastos administrativos: Índice de precios al consumidor, renglón general, emitido y publicado por el Banco Central de Costa Rica
- 7.10. El pago de los servicios públicos como el agua, la electricidad correrán por cuenta de la Universidad de Costa Rica.
- 7.11. 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



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

las preparaciones por porción y el precio de los demás productos que estarán a la venta.

7.12. 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.

8. PRECIOS DE OTROS PRODUCTOS

8.1. En materia de los precios no regulados por el presente cartel la Sección Gestión de Servicios Contratados podrá realizar sondeos ante las consultas o quejas de los usuarios con el fin de mantener un precio acorde al mercado.

8.2. El precio de los demás alimentos y productos que se vendan en el Servicio de Alimentación deben estar acorde a los precios de canasta básica y estar igual o en menor precio con relación de mercado.

8.3. Los precios de los demás productos que se vendan en el servicio de alimentación se podrán controlar y establecer mediante la Sección Gestión de Servicios Contratados.

9. DISPOSICIONES NUTRICIONALES

9.1. OBJETO

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

9.1.2 El oferente deberá incluir en su oferta el menú para el desayuno, almuerzo, merienda de la tarde y cena, de acuerdo con las especificaciones contempladas en este cartel. 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.

9.1.3 Durante la ejecución del contrato, si el Concesionario no es Profesional en Nutrición, es obligatorio que cuente con la asesoría de un o una Nutricionista que



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

realice los cambios de menú necesarios, para posteriormente solicitar el aval a la Sección Gestión de Servicios Contratados, y que verifique al menos una vez al mes, 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. El profesional debe estar debidamente colegiado al Colegio de Profesionales en Nutrición de Costa Rica.

9.1.4 En caso de remoción del profesional durante la ejecución del Contrato, debe informarlo a la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales de manera inmediata y proveer los datos del Nutricionista que le sustituirá para que sean debidamente corroborados. Además, debe mantenerse en el Servicio de Alimentación un registro de las supervisiones realizadas por el o la Nutricionista, con su firma y con los aspectos revisados, mejoras, fechas y otros aspectos relevantes.

9.2. DEFINICIONES

- **Patrón de menú:** es el que indica los componentes que debe tener un tiempo de comida.
- **Ciclo de menú:** es la planeación de los platillos que se brindarán en 2 semanas para el desayuno, 5 semanas para el almuerzo, 2 semanas para la merienda de la tarde y en 5 semanas para la cena.
 - Los platos fuertes del almuerzo y de la cena no deben repetirse durante el ciclo (ni repetirse en el mismo día un platillo de diferente menú).
 - El componente principal y guarnición del desayuno podrá repetirse máximo 4 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 de las meriendas el componente principal de los combos debe variar y ninguno debe ser **exactamente igual**. Por ejemplo: puede repetir el hecho de dar emparedado, pero sus ingredientes principales no pueden ser los mismos.
 - Los platos deben cumplir con el patrón de menú indicado. El oferente debe seguir los **formatos indicados** para que le sea más sencillo cumplir con lo solicitado;



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

siempre buscando un adecuado **equilibrio nutricional** entre las diferentes opciones de un menú y entre los diferentes menús.

- **Fritura por inmersión:** es un tipo de cocción en la cual el alimento se sumerge por completo en aceite.
- **Plato vegetariano:** entiéndase por plato vegetariano aquel que no contiene carne roja (como cerdo, res, entre otras); carne blanca (pollo, pescado, atún, mariscos, entre otras). Por lo tanto, podría ser un plato lacto vegetariano; ovo vegetariano, lacto ovo vegetariano o vegano.

9.3. OTRAS DISPOSICIONES

- 9.3.1. El contratista deberá elaborar un listado de materia prima y producto listo para vender, con el nombre del proveedor y el contacto del mismo. Este listado debe ser enviado a la nutricionista de la Sección de servicios contratados dentro máximo dos meses después de iniciado el contrato. Así mismo, el listado debe mantenerse en el servicio de alimentación y ser actualizado cuando se cambie o se incluya un proveedor o un producto. Debe estar disponible para su revisión en cualquier momento.
- 9.3.2. Durante la ejecución del contrato, el contratista tendrá la flexibilidad de solicitar a la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales cambios en el menú con el objetivo de 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 e inocuidad de los alimentos y cumpliendo los requisitos cartelarios establecidos.** La propuesta de los cambios debe llevar la debida justificación de los mismos con el fin de ser analizados y avalados por la profesional en Nutrición de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales antes de su ejecución.
- 9.3.3. En los periodos de vacaciones u otras actividades nacionales o Universitarias se debe brindar el menú avalado, el mismo solo se podrá variar previa solicitud y justificación del contratista a la Sección Gestión de Servicios Contratados y con el aval de la Nutricionista de la Sección mencionada.



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 9.3.4.** La venta de productos, aparte de la barra de servicio, deben ser de características de alimentos rápidos saludables, donde el total de productos a vender (alimentos y bebidas) deben cumplir con la siguiente distribución: el 80% o más deben ser opciones saludables y menos del 20% 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 u otras comidas rápidas (que no incluyan excesos de grasas o salsas) y productos empacados que sean modificados en grasas y azúcares y/u otros nutrientes, que se venderán independientes de la barra de distribución.
- 9.3.5.** Si la Universidad lo solicita, el contratista deberá adquirir una máquina dispensadora de alimentos. Los productos que se ofrezcan deberán cumplir con la siguiente distribución: 80% opciones más saludables y menos del 20% opciones menos saludables. En caso de dudas sobre dicha distribución deberá hacer las consultas respectivas a la nutricionista de la Sección de Servicios Contratados. El contrato de dicha máquina será exclusivo del concesionario y la empresa proveedora del servicio. Una vez concluido este contrato el contratista deberá coordinar con el proveedor para el retiro de la máquina. El mantenimiento de la máquina, seguridad, cambio de monedas, entre otros detalles serán responsabilidad del concesionario y se exime a la Universidad de Costa Rica de cualquier responsabilidad relacionada con la máquina.
- 9.3.6.** No se permitirá la colocación de propaganda alimenticia, incluyendo afiches, calcomanías, urnas o similares. Por tanto, para la colocación de alguna propaganda debe solicitarse el permiso a la Sección de Servicios Contratados para su análisis y aprobación.
- 9.3.7.** No se podrán mantener sobrantes de comida. En caso de que se encuentre un sobrante se procederá a eliminarlo de inmediato.
- 9.3.8.** 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.



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 9.3.9.** La nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados podrá revisar las características organolépticas del producto final. En caso de encontrar alguna 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.
- 9.3.10.** El producto final debe ser de buena calidad. En caso de encontrar alguna inconsistencia se procederá a retirarlo o aplicar una medida correctiva según sea necesario.
- 9.3.11.** Se podrá revisar que las características establecidas en el manual de materia prima correspondan a los productos que se encuentran en el local con el fin de corroborar la calidad de la materia y productos utilizados.
- 9.3.12.** 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, previa autorización de la Sección Gestión de Servicios Contratados. Dichas prácticas o estudios no afectarán el funcionamiento del servicio de alimentación.
- 9.3.13.** 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.
- 9.3.14.** 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 brinden.
- 9.3.15.** La nutricionista de la Sección de Servicios Contratados podrá solicitar cambios en el menú si se consideran pertinentes. Y el concesionario debe acatarlos.



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 9.3.16.** El concesionario colaborará con la información digital del menú en el momento que la Universidad se lo solicite. Así como colaborar con 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.
- 9.3.17.** Se podrán realizar evaluaciones sobre el servicio al cliente mediante encuestas o el medio que se considere más apropiado. 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.
- 9.3.18.** 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.
- 9.3.19.** 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.
- 9.3.20.** 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.
- 9.3.21.** 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

9.4. Con respecto a la venta de alimentos:



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 9.4.1. 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% 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.
- 9.4.2. Los productos empacados deben presentar en forma clara en el empaque la fecha de vencimiento.
- 9.4.3. Aquellos productos, como repostería o similares, deben también traer las fechas de vencimiento, o bien, solicitarlas al proveedor; por lo tanto, en este caso, deben tener las listas de las fechas de vencimiento en el Servicio de Alimentación y ser del conocimiento del concesionario.
- 9.4.4. No se podrán tener productos vencidos en el establecimiento, deberán desecharse inmediatamente.
- 9.4.5. Del total de alimentos empacados, no más del 50% de los alimentos empacados podrán encontrarse sin etiqueta nutricional.
- 9.4.6. El concesionario debe tener totalmente claro cuándo debe desechar un producto. Por lo tanto, para aquellos productos tipo repostería (comprada a un proveedor o elaborada en el servicio de alimentación) se le debe colocar al producto la fecha de vencimiento, sea mediante una etiqueta adhesiva o calcomanía u otro tipo de registro. Esta información se podrá verificar en cualquier momento.
- 9.4.7. Los productos tipo repostería o emparedados o similares sin empaque individual, deben mantenerse en temperaturas adecuadas según la naturaleza del producto (por ejemplo, aquellos con rellenos que se descomponen fácilmente como queso, pollo, etc deben permanecer en frío).
- 9.4.8. Los alimentos empacados deben presentar la lista de ingredientes.
- 9.4.9. En el caso de los productos tipo repostería, se debe mantener la lista de ingredientes de cada producto. La lista debe estar disponible y ser del conocimiento de los trabajadores.
- 9.4.10. En caso de que alguna persona necesite conocer los ingredientes de alguno de los productos, se le debe brindar la información.
- 9.4.11. Todos los productos que se encuentren exhibidos para la venta siempre deberán tener un tipo de protección para evitar contaminaciones, no podrán tenerse al aire libre.
- 9.4.12. 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



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

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.

- 9.4.13. Queda prohibida la venta de alimentos preparados con manteca, aceites o margarinas parcialmente hidrogenadas en cuya etiqueta no se indique que estén libres de ácidos grasos trans.
- 9.4.14. Del total de alimentos pre-empacados ofrecidos, no más del 20% podrá presentar por porción de 100 gramos del producto, más de 10 gramos de grasa o más de 20 gramos de azúcar.
- 9.4.15. No más del 20% del total de bebidas o alimentos ofrecidos podrán presentar como primer ingrediente en la etiqueta nutricional: azúcar o azúcares (sirope, tapa de dulce, jarabe de maíz, etc.).
- 9.4.16. 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 preparaciones.
- 9.4.17. El contratista podrá también ofrecer “servicio express” a la comunidad universitaria, siempre y cuando la preparación, el empaque y la distribución sean con fiel apego a las normas de manipulación de alimentos emitidos por la Institución y el Ministerio de Salud. Para ello debe solicitar la autorización a la nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados.
- 9.4.18. 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.
- 9.4.19. El contratista deberá completar los registros o formularios que la nutricionista de la Sección de Servicios Contratados le solicite y que sean necesarios para mejorar y controlar la calidad de los alimentos y servicio brindado en la soda o comedor.
- 9.4.20. 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 al servicio de alimentación.



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 9.4.21. La nutricionista de la Sección de servicios contratados podrá realizar un análisis de las características organolépticas de cualquiera de los productos o preparaciones mediante muestreos, encuestas, formularios u otro medio que se considere apropiado para el análisis. Y podrá solicitar cambios o mejoras a partir de los resultados de estas pruebas.
- 9.4.22. La nutricionista de la Sección de Servicios Contratados podrá solicitar cambios en el menú si se consideran pertinentes.
- 9.4.23. Se podrán realizar evaluaciones sobre el servicio al cliente mediante encuestas o el medio que se considere más apropiado.
- 9.4.24. Se debe mantener para la venta al menos dos tipos diferentes de frutas durante todo el día.

9.5. CARACTERÍSTICAS DE LAS PREPARACIONES

- 9.5.1. **La preparación de los alimentos debe ser de preferencia: a la plancha, al vapor o al horno, con el fin de que se utilice menos grasa. No deben ofrecerse alimentos con exceso de grasa** (este punto se podrá analizar de manera visual, probando alimentos u otros medios). En el caso de las preparaciones que requieren grasa, ésta no debe ser manteca sino aceite vegetal de uso industrial libre de grasa trans en una cantidad moderada o bien aceite en spray. Además, debe limitar en las preparaciones, el uso de alimentos tales como crema dulce, natilla, mantequilla, mayonesa y el exceso de aceite de oliva (el que no debe usarse para cocinar) y modificar las recetas sustituyendo por otros alimentos tales como leche, yogurt, entre otros. Además, como máximo se podrán **ofrecer tres frituras por inmersión** en el total de opciones que se brinden por tiempo de comida.
- 9.5.2. Del total de opciones ofrecidas en la barra de servicio, máximo el 30% podrá ser de **pasta hojaldre**.
- 9.5.3. Idealmente no agregar aderezos ni salsas a las preparaciones, sino que tenerlos disponibles en caso de 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, dos



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

cucharaditas por porción servida. Si se desea usar margarina o mantequilla no se podrá usar más de 5 gramos por porción servida, es decir una cucharadita.

9.5.4. El contratista debe velar porque las opciones de alimentos que se ofrezcan tengan la menor cantidad de grasas, azúcares y sodio, buscando siempre alimentos de elevada calidad nutricional.

9.5.5. La opción de fresco sin azúcar debe estar disponible y visible para el público.

9.5.6. 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:

9.5.6.1. 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.

9.5.6.2. Filtrar al menos una vez al día el aceite eliminando las partículas sólidas desprendidas de los alimentos fritos.

9.5.6.3. 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.

9.5.6.4. 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.

9.5.6.5. Hasta donde el proceso lo permita, escurrir el agua de los alimentos antes de la fritura. Un exceso de vapor provocará que el aceite salte del freidor.

9.5.6.6. 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.



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

9.5.6.7. 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.

9.5.6.8. No aplicar sal o especias a los productos en el equipo de fritura, pues puede resultar en deterioro de la grasa o aceite.

9.5.6.9. 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.

9.5.6.10. 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 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.

9.5.6.11. 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.

9.5.6.12. 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).

9.5.6.13. Comprobar periódicamente la calidad y el buen estado de los aceites y grasas, para lo cual se debe revisar lo siguiente:



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

9.5.6.14. 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.

9.5.6.15. 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.

9.5.6.16. Viscosidad del aceite: Conforme los aceites y/o grasas se van deteriorando durante los procesos de fritura, su viscosidad va aumentando debido a la formación de compuestos de alto peso molecular (polimerización). Se pueden utilizar densímetros o viscosímetros para determinar estos cambios en el producto.

9.5.6.17. 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 deseche de inmediato. El análisis se podrá realizar mediante compuestos polares (los cuales deben ser menos del 25%) u otros métodos.

9.6. COMPOSICIÓN DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DIFERENTES TIEMPOS DE COMIDA

9.6.1. En caso de ser necesario, la nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados, podrá solicitar cambios en el patrón de menú de cualquier tiempo de comida y por ende modificaciones en el menú, debido a alguna situación en particular.

9.6.2. 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, principal o del día que debe incluir las preparaciones correspondientes al patrón de menú, se debe presentar en un ciclo de menú de 5 semanas. Los platos fuertes no se deben repetir durante las 5 semanas.

9.6.3. Desayuno: tiempo de comida fuerte que complementa al almuerzo. Se debe presentar en un ciclo de menú de 2 semanas



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 9.6.4. **Merienda tarde:** es una comida ligera que se hace media tarde y complementa los tiempos fuertes.
- 9.6.5. **Cena:** comida fuerte que complementa el almuerzo. Se debe presentar en un ciclo de menú de de 5 semanas; los platos fuertes del ciclo de menú del desayuno no deben repetirse.
- 9.6.6. El contratista no puede variar la composición de los tiempos de comida anteriores sin la autorización expresa, previa y escrita del profesional en Nutrición de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales.
- 9.6.7. En los diferentes tiempos de comida se deberá respetar el patrón de menú (composición de menú) nutricionalmente balanceado, el cual a su vez deberá brindar 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 en cada ciclo de menú y durante todo el día.
- 9.6.8. Todos los platillos deben ser específicos en sus ingredientes (componentes, tipo de carne, tipo de preparación), no se deben colocar nombres ambiguos de las preparaciones.
- 9.6.9. Se deben colocar 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.
- 9.6.10. **DESAYUNO:** Para el desayuno el patrón de menú será: **Bebida + componente principal + guarnición + fruta.** Por lo que deberán ofrecerse, diariamente 2 combos (componente principal + guarnición); con dos opciones de bebidas (una fría y una caliente) y 2 opciones de fruta. A continuación, se detalla cada componente. Uno de los combos diariamente debe contener gallo pinto; por lo tanto, el gallo pinto se ofrecerá de manera diaria en uno de los combos.

➤ Bebidas:



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

-Frías: puede ser fresco, jugos naturales de frutas sin exceso de azúcar, entre otras. En el caso del fresco anotar el nombre del mismo, por ejemplo “Fresco de cas”, y el mismo debe variar diariamente. La opción no se debe repetir durante la semana. El fresco puede ser la misma opción del almuerzo u otro tiempo de comida.

-Calientes: todos los días se ofrecerá café con leche y café sin leche. El oferente puede anotar, además del café con y sin leche, otras opciones como té, chocolate, aguadulce, entre otras si así lo desea. Las opciones calientes se pueden repetir diariamente.

- Componente principal: base proteica (por ejemplo, huevos, quesos, carnes, leche, entre otros) o harinosas (combinaciones como por ejemplo panqueques, tostadas, entre otros). Recordar que el gallo pinto será un componente principal de uno de los combos.
- Guarniciones: pueden ser harinosas (por ejemplo, cereales, panes y tortillas, entre otros) y/o guarniciones tipo grasas (por ejemplo margarina, natilla) y/o guarniciones dulces (como por ejemplo mieles, jaleas) o guarniciones proteicas (como por ejemplo queso). *Nota: en la guarnición grasa “margarina” o “mantequilla” o sus variaciones, se podrá ofrecer máximo una vez en la semana.*

Pueden ofrecerse preparaciones donde el componente principal esté combinado con la guarnición, pero DEBE estar claro cuál ingrediente sería el componente principal y cuál la guarnición. Si es necesario haga las aclaraciones que se necesiten con el fin de que no haya dudas o ambigüedades. 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.).

- Fruta: detallar el tipo de fruta (por ejemplo, anotar: “manzana”; “guayaba”, entre otras y no repetir las en días seguidos.

Menú de desayuno							
	Opciones	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Opción 1	Componente principal						
	Guarnición						



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

**LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”**

Opción 2	Componente principal						
	Guarnición						
Fruta	Fruta 1						
	Fruta 2						
Bebida	Bebida fría						
	Bebida caliente						

- 9.6.11. MERIENDAS DE LA TARDE:** Para la merienda de la **tarde** deberán ofrecerse un menú de 2 semanas donde se ofrezca como **mínimo 2 opciones de combo**. Las opciones ofrecidas deben ser saludables con un adecuado equilibrio nutricional, evitando que los productos lleven elevadas cantidades de grasa (aceite, margarina, mantequilla, mayonesa, como las frituras, o la repostería) en su preparación. No se puede repetir exactamente el mismo combo durante el ciclo.
- 9.6.12.** Los combos deben estar anotados por escrito de manera clara y visible para el consumidor una vez iniciado el contrato.
- 9.6.13.** Los combos contemplan el siguiente patrón: **componente principal + fruta o ensalada + bebida**. A continuación, se detallan los componentes del patrón de menú:

El componente principal: puede ser base harinosa (como por ejemplo cereal, galletas) o combinación de una base harinosa con productos fuente de proteína (por ejemplo, emparedado de carne o gallos). Siempre debe anotar las opciones de manera detallada, por ejemplo, si es emparedado NO debe solo anotar “emparedado” sino que debe especificar el relleno por ejemplo “emparedado de jamón y queso”.

En el caso de la fruta: detallar el tipo de fruta a brindar (por ejemplo, anotar: manzana o banano, entre otras). Pueden anotarse las mismas opciones del almuerzo o desayuno. De igual manera, en el caso de ofrecer ensalada anotar



**LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”**

algún detalle de la misma. Por ejemplo: ensalada verde o ensalada de repollo; entre otros. No repetir la misma fruta en día seguidos.

Bebida: se ofrecerá una bebida caliente (café negro y café con leche). En caso de que el oferente desee, puede ofrecer además del café otra bebida caliente como chocolate, aguadulce, entre otros.

La otra bebida será fría, y se debe detallar el tipo de bebida que se brindará, 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 se debe repetir en la semana.

Algunos ejemplos de combo son:

- **Combo 1:** Emparedado (detallar el relleno) + bebida + fruta.
- **Combo 2:** Batido de diferentes frutas + galletas ó barras integrales o similares + ½ porción de frutas.
- **Combo 3:** Gallitos de huevo, queso o carne + ensalada o fruta + bebida.
- **Combo 4:** Especial (tortilla de queso, o burrito, chalupa, prensada o maduro con queso o similares) + fruta + bebida.

Menú merienda Tarde						
Compos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Opción 1						
Opción 2						
Fruta						
Bebida caliente						
Bebida fría						

9.6.14. ALMUERZO y CENA:

9.6.14.1. El menú del almuerzo y la cena deberán establecerse en un ciclo mínimo de 5 semanas cada uno. En cada uno de los menús no se podrán repetir las opciones de los platos fuertes. Las ensaladas no deben repetirse más de 3 veces en el ciclo y las guarniciones no deberán repetirse más de dos veces en



**LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”**

el ciclo; todo lo anterior con el propósito de brindar mayor variedad a la alimentación que se ofrecerá.

9.6.14.2. Todos los componentes del menú deben estar presentes en el momento de servirse, los mismos nos son excluyentes entre sí.

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

*Almuerzo. Semana N°							
N° Opciones	Composición	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Opción N° 1	Plato fuerte o componente principal						
Opción N° 2	Plato fuerte o componente principal						
Opción No. 3	Plato Vegetariano						
Opción	Acompañamiento						
Opción	Guarnición						
Opción N° 1	Ensalada						
Opción N° 2	Ensalada						
FRESCOS							
Opción N° 1	Frescos						
Opción N° 2	Frescos						
Opción N° 3	Fresco sin azúcar						
FRUTAS							
Opción N° 1	Fruta						
Opción N° 2	Fruta						

*Anotar el número de semana a la que corresponde.

Cena. Semana N°							
N°	Composición	Lunes	Martes	Miércoles	Jueve	Viernes	Sábado



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

**LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”**

Opciones					S		
Opción N° 1	Plato fuerte 1						
Opción N° 2	Plato fuerte 2						
Opción	Acompañamiento						
Opción	Guarnición						
Opción N° 1	Ensalada						
Opción N° 2	Ensalada						
FRESCOS							
Opción N° 1	Frescos						
Opción N° 3	Fresco sin azúcar						
FRUTAS							
Opción N° 1	Fruta						
Opción N° 2	Fruta						

*Anotar el número de semana a la que corresponde.

- 9.6.14.4.** El ciclo de menú deberá ser aprobado por la Profesional en Nutrición de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales.
- 9.6.14.5.** El menú, se sugiere, revisarse al menos 1 vez por año luego de iniciada la licitación, por parte del concesionario con el objetivo de conocer si es necesario realizar cambios.
- 9.6.14.6.** En caso de que surjan comentarios o quejas por las preparaciones, la nutricionista de la Sección de Servicios Contratados podrá solicitar las modificaciones que sean necesarias, con el objetivo de mejorar el servicio.
- 9.6.14.7.** El contratista se compromete a cumplir con el menú avalado por el o la profesional en Nutrición de la Sección de Servicios Contratados y a mantener la información correspondiente al ciclo de menú por escrito en el Servicio de Alimentación para su revisión por parte del profesional en Nutrición de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales.
- 9.6.14.8.** El menú debe colocarse en el Servicio de Alimentación en un lugar de fácil acceso y revisión para los trabajadores.
- 9.6.14.9.** En caso de que se requiera realizar alguna variación debido a escasez del producto, problemas con el proveedor u otra situación de **fuerza mayor**, siempre



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

deben ser notificados por escrito o en última instancia vía telefónica a la Nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados, Oficina de Servicios Generales con la respectiva justificación para su análisis y revisión.

- 9.6.14.10.** Los ciclos de menú deben ofrecer variedad de alimentos y preparaciones entre sí, buscando siempre un equilibrio nutricional entre sí y a lo largo del día; además brindar la menor cantidad de preparaciones con excesos de grasa y/o azúcar.
- 9.6.14.11.** La composición del almuerzo y la cena será la siguiente:
- 9.6.14.12. Componente principal:** es la preparación que contiene mayor cantidad de proteína.
- 9.6.14.13.** 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.
- 9.6.14.14.** Una de las opciones que lleva carne se brindará en trozo o entera es decir la carne se ofrece “sola”, NO va acompañada, (solo puede ir acompañada por una salsa o por condimentos naturales o utilizar chile o cebolla. Anotar qué tipo de salsa y de ser necesario explicar qué contiene 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.
- 9.6.14.15.** El plato entero o en trozo es aquel que no lleva acompañamiento, si acaso una salsa o por condimentos naturales o utilizar chile o cebolla. Dentro de las opciones enteras o en trozo; son por ejemplo: trozos, cubos, fajitas, dedos, filet, bistec, tortas de carne, 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. 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.



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 9.6.14.16.** No se pueden ofrecer preformados de carne, por ejemplo, tortas de carne o de pollo, muslitos que sean preformados, entre otros.
- 9.6.14.17.** Máximo una vez por semana, entre todos los platos que se ofrezcan, se podrá brindar un embutido y deberá ser en un plato compuesto.
- 9.6.14.18.** La opción vegetariana será ovolactovegetariana, lacto vegetariana, ovo vegetariana o vegana.
- 9.6.14.19.** Las preparaciones vegetarianas deben ser variadas y atractivas. En caso de ser necesario, durante la ejecución del contrato, se podrá solicitar actualizar las opciones vegetarianas en caso de que no se ajusten al perfil del usuario.
- 9.6.14.20.** 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
- 9.6.14.21.** 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
 - a) Una en plato entero y la otra compuesta.
 - b) Ambas opciones en plato entero.

Para la cena, cada opción de cada día, debe contener diferente tipo de carne, o combinar una opción de carne con una opción vegetariana, por lo tanto las combinaciones podrán ser: una de carne roja y otra carne blanca o una carne roja y otra opción vegetariana o sino carne blanca y opción vegetariana. Las preparaciones vegetarianas deben ser variadas y atractivas.

- 9.6.15. Ensaladas:** el concesionario seleccionará una de las siguientes dos opciones para ofrecer la ensalada:
- a) **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.
 - b) Máximo 1 vez por semana puede ofrecer una ensalada que contenga o sea de un componente harinoso (debe revisar que no sobrecargue de harinas el menú).



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- c) **OPCIÓN 2:** Ofrecer barra de ensalada en lugar de las 2 opciones de ensalada diarias. La barra de ensalada debe ser mínimo un ciclo de 5 semanas, en el cual se ofrezca en la barra como mínimo 6 opciones de ingredientes diarios; de los cuales al menos 3 ingredientes deben variar de un día al otro. 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.
- d) 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.
- e) El usuario podrá seleccionar 3 ingredientes de la barra de ensaladas.
- 9.6.16.** 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 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 preparaciones.
- 9.6.17.** 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.
- 9.6.18.** 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.
- 9.6.19. Acompañamientos:** se refiere al arroz blanco y frijoles rojos ó negros, al que no se le adiciona ningún tipo de carne, se deberá ofrecer arroz y frijoles diariamente. En los casos que el componente principal sea con arroz se ofrecerán doble porción a escoger de frijoles, guarnición o ensalada (será el usuario el que elija).



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- En los casos que el componente principal sea con leguminosa se dará a ofrecer doble porción de arroz, guarnición o ensalada (será el usuario el que elija).
- 9.6.20. Guarnición:** la cual será de vegetales NO harinosos. 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 no debe presentar excesos de grasa, además se deberá variar diariamente y **especificar los componentes** (por ejemplo, no anotar “Vegetales” o “verduras” sino, especificar los que se van a utilizar, por ejemplo: brócoli con zanahoria, entre otros).
- 9.6.21. Fresco natural:** se ofrecerán dos opciones de fresco y otra opción sin azúcar para el almuerzo. Para la cena se pueden ofrecer solamente dos opciones de fresco, 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”. No ofrecer el mismo fresco en días seguidos.
- 9.6.22.** El azúcar u otra manera de endulzar el fresco deberá estar disponible sin costo adicional como máximo 2 bolsitas (si el usuario quiere una mayor cantidad a dos sobres, se le podrá cobrar adicionalmente). Los frescos naturales se prepararán a base de pulpas de un proveedor registrado con permiso vigente del Ministerio de Salud, para evitar contaminaciones. La leche debe ser pasteurizada y de marca comercial reconocida que contenga el respectivo permiso sanitario del Ministerio de Salud. No se podrán utilizar bebidas y otros alimentos preparados con pulpas azucaradas y concentrados artificiales que contengan más de 15 gramos de azúcar por cada 250 ml.
- 9.6.23. Fruta:** Siempre se deberán ofrecer por lo menos dos alternativas de frutas frescas, éstas deben ser variadas, aprovechando ofrecer fruta de temporada como por ejemplo granadilla, mango pequeño, limón dulce, mandarina, manzana de agua, jocote, mamón, mamón chino, fresas, entre otras. Se deben ofrecer AMBAS opciones de frutas para que el usuario escoja. Debe anotar el tipo de fruta específico que se va a brindar (por ejemplo: “manzana”, “papaya” entre otras) y no ofrecer la misma fruta en días seguidos.
- 9.7. 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



**LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”**

año. En el caso que se opte por la opción del menú de bebidas y frutas no se debe anotar la fruta y la bebida en cada uno de los menús, sino que sería este menú el que registraría para la opción de frutas y bebidas.

- 9.7.1.** 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. 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. Cada bebida se puede repetir un máximo de 10 veces.
- 9.7.2.** 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.)

- 9.7.3.** 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).



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

**LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”**

9.7.4. No se pueden repetir las mismas frutas en una semana. Y la combinación de frutas durante el ciclo debe ser diferente.

9.7.5. El formato que se utilizará es el siguiente

Menú frutas. Semana N.						
Opciones	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Fruta 1						
Fruta 2						

9.8. GRAMATURAS DE ALIMENTOS

Las gramaturas son para cualquier platillo y tiempo de comida que se ofrezca en el servicio de alimentación.

Se servirá como mínimo las siguientes gramaturas (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 cascara. En el caso de las ensaladas que deban cocinarse (por ejemplo, de caracolutos o similar) el gramaje es en cocido).

GRAMATURAS MÍNIMAS

PRODUCTO	Gramaturas MÍNIMAS
Carne en trozo para plato del día	120g
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
Huevos	2 u
Salchicha	2 u medianas
Mano de Piedra	120 g
Carne para platos compuesto o combinados	
Posta cerdo	70 g



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

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 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)
Nueces	¼ taza
Mantequilla de nueces	2 cdas
Tofu, tempeh	½ tz
Crema como plato vegetariano	190 g (8 oz)



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

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)
Otras guarniciones que sean de vegetales	85 gramos
Otras guarniciones (que sean de harina)	80 gramos
Frutas enteras	
Papaya y melón	100 gr
Fruta en trozo	
Sandía	120 gr
Piña	100 gr
Frutas picadas	100gr
Manzana, naranja, granadilla, banano, mango pequeño, limón dulce, mandarina, manzana de agua, entre otras.	100 gramos
Jocote, mamón, mamón chino, fresas, entre otras	5 u
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
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



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

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	80 gramos
Omelette de diferentes rellenos	100 gramos
Nota: entiéndase g: gramos; u: unidad; tz: taza; cdas: cucharadas; cm: centímetros	

- 9.8.1. 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.
- 9.8.2. En caso de 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.
- 9.8.3. 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.
- 9.8.4. 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.
- 9.8.5. 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.



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

9.8.6. 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.

10. 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 Sede Regional de Atlántico y los activos que en ella se encuentren, los cuales estarán bajo custodia y responsabilidad del contratista durante la ejecución del contrato.

10.1. De las Instalaciones:

- 10.1.1. El contratista queda obligado a no arrendar, subarrendar, ceder, gravar, o de cualquier forma transmitir las instalaciones de la Soda de la Sede Regional de Atlántico, de uso del espacio físico y del servicio que presta. Ante cualquier evidencia del incumplimiento de este artículo, autorizará a la Oficina de Suministros generar la resolución del contrato de marras, previo debido proceso.
- 10.1.2. El contratista no podrá utilizar el local para una actividad diferente, ajena al objeto de esta contratación.
- 10.1.3. 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



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

12	Octubre	Día del Encuentro de Culturas
----	---------	-------------------------------

- 10.1.4. En todo caso los cierres por días feriados no serán motivo para la disminución del canon que se establezca de acuerdo con el punto No. 8 de las Especificaciones Técnicas de este cartel y sus respectivos incisos.
- 10.1.5. El contratista podrá realizar cualquier remodelación o adecuación al local para mejorar el ambiente y prestación del servicio, ya sea al inicio o durante la ejecución del contrato. Para ello deberá solicitar autorización previa a la Sección de Servicios Contratados.
- 10.1.6. Cuando el contratista realice adecuaciones de espacio o instale equipos y mobiliario en el local debe tomar en cuenta la seguridad de las personas y las instalaciones, la salud ocupacional de su personal, la gestión de riesgo, la evacuación en caso de emergencias y la no interferencia con las áreas de proceso previamente definidas y que no dificulten el control de los puntos críticos de los diferentes productos
- 10.1.7. Las mejoras en las instalaciones o equipos a fin de comprobar lo contemplado en el punto anterior debe consultarse con el profesional en Salud Ambiental.
- 10.1.8. 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.
- 10.1.9. 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.
- 10.2. De los activos:**
- 10.2.1. El contratista deberá aportar los equipos, mobiliarios, suministros, utensilios y accesorios necesarios para el buen funcionamiento del servicio.
- 10.2.2. El contratista deberá gestionar y pagar el mantenimiento preventivo y correctivo (reparaciones) de los activos propios, así como aquellos propios de la Universidad



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

que se demuestren poseen deficiencias por negligencias del su uso o manipulación.

- 10.2.3. 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.
- 10.2.4. Si se demuestra que la falla o deterioro del equipo de la Universidad que se encuentre en custodia del concesionario es por uso inadecuado o ausencia de limpieza o negligencia la reparación o compra de este equipo correrá por cuenta del contratista.
- 10.2.5. En cuanto al mantenimiento de todos los equipos, éste deberá ser el adecuado y conforme a las normas y estándares de seguridad, para evitar accidentes que pongan en peligro a sus trabajadores, a los usuarios de los servicios y a las instalaciones universitarias en general.
- 10.2.6. 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 de este 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.**

11. USO DE LAS INSTALACIONES PARA REALIZAR ACTIVIDADES INSTITUCIONALES

- 11.1. La Universidad de Costa Rica podrá utilizar el local del Servicio de Alimentación ubicada en la Sede Regional de Atlántico para realizar actividades oficiales.
- 11.2. 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.



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 11.3. La Sección de Gestión de Servicios Contratados comunicará al contratista la utilización del local del Servicio de Alimentación con 8 días hábiles de anticipación, con excepción de las actividades que surjan de emergencia o de la Federación de Estudiantes, para lo cual se comunicará hasta con dos días hábiles de anticipación.
- 11.4. Para las actividades oficiales de la Universidad de Costa Rica que requieran servicio de alimentación, la Institución se reserva el derecho de contratar el catering service al contratista o a cualquier otra persona física o jurídica que se dedique a esta actividad y que la Institución estime pertinente.
- 11.5. En caso de que se contrate empresas externas para brindar los servicios de catering, éstas deberán aportar todos los equipos, menaje, utensilios y accesorios necesarios para la actividad. No se podrá utilizar el equipo, utensilios u otros accesorios del Servicio de Alimentación en concesión, se utilizará vajilla de vidrio o porcelana y en caso de ser desechable se utilizará de materiales sustitutos del plástico de un solo uso, se prohíbe el uso de estereofón.
- 11.6. 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:
- 11.6.1. Si el servicio es suspendido en su totalidad para la realización del evento.
- 11.6.2. Si el contratista es contratado para brindar el servicio de alimentación, no procede el rebajo.
- 11.6.3. Si la actividad se realiza en horas de la mañana y hasta las 2 p.m. o más horas se exonera el pago de todo el día.
- 11.6.4. Si la actividad se realiza después de las 2 p.m. se exonera solo medio día.
- 11.6.5. Si solo se necesita una parte del salón o la reservación de algunas mesas pero el servicio no es suspendido, no procede el rebajo.
- 11.7. Para el rebajo respectivo se aplicará la siguiente fórmula matemática. Todo en cumplimiento del Principio del equilibrio de la ecuación financiera:

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

12. DISPOSICIONES EN CUANTO A LOS TRABAJADORES CONTRATADOS POR EL ADJUDICATARIO



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 12.1. Los trabajadores contratados por el contratista para prestar el servicio no tendrán en lo absoluto ninguna relación laboral ni contractual con la Universidad de Costa Rica, por tanto, todos los salarios, cargas sociales, beneficios y garantías sociales regulados por Ley deberán ser pagados puntualmente por el contratista, en un todo con el ordenamiento jurídico nacional.
- 12.2. El personal contratado por el contratista deberá tener claramente definidas sus funciones en: compra, recepción, almacenamiento, preparación, distribución, venta, lavado y desinfección de loza negra, equipo y utensilios de cocina.
- 12.3. Los trabajadores deben presentarse en buen estado de salud, sobriedad, higiene y presentación personal, no deben realizar daños a los activos o las instalaciones de la Universidad de Costa Rica.
- 12.4. 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.
- 12.5. 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.
- 12.6. 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.
- 12.7. Las mujeres no podrán usar maquillaje, uñas postizas y los hombres deben estar afeitados o en caso contrario utilizar cubre bocas.
- 12.8. No se permitirá el uso de alhajas, aretes, reloj ni cualquier otro objeto en el personal que prepara, manipula, sirve alimentos o que por razones de índole administrativa deba encontrarse dentro del servicio de alimentación.
- 12.9. 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.
- 12.10. Los trabajadores deberán utilizar limpienes color blanco, limpios y se mantendrán en solución de cloro, sin embargo, es preferible la utilización de papel desechable.



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 12.11. 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 anterior será verificado en las inspecciones y evaluaciones.
- 12.12. Queda terminantemente prohibido que los cajeros sirvan o manipulen alimentos no empacados.
- 12.13. 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.

13. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- 13.1. El Contratista pondrá a disposición datáfonos para que los usuarios puedan hacer pagos mediante tarjeta y no podrá incluir el costo de la comisión en el precio del producto.
- 13.2. 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.
- 13.3. El contratista deberá cubrir a sus trabajadores con una póliza de riesgos del trabajo, de acuerdo con lo estipulado en la Ley N° 6727 y presentar fotocopia de la póliza en los meses abril, agosto y diciembre a la Sección de Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales.
- 13.4. 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 carné de manipulación de alimentos del Ministerio de Salud, copia del certificado del curso manejo de extintores) y facilitarlos cuando así lo requiera la Sección de Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales para revisar los cumplimientos contractuales.



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 13.5. El contratista colaborará con estudios y prácticas académicas que pueda realizar la misma Universidad de Costa Rica, que tengan visto bueno de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales.
- 13.6. El contratista y su personal deberán atender la aplicación de las normas vigentes de la Universidad de Costa Rica, en especial las que se relacionan con la prevención y la erradicación del hostigamiento sexual; y todas las normas vigentes del ordenamiento jurídico nacional en lo aplicable al servicio en especial el Reglamento de Servicios de Alimentación al Público, Ley General de Salud, Ley N° 7600 Ley de Igualdad de Oportunidades para las Personas con Discapacidad, la Ley N°8839, la Ley de Riesgos del Trabajo y su Reglamento, entre otras.
- 13.7. 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 lo 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.



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 13.8. 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.
- 13.9. En caso de que cualquier persona debidamente autorizada (como por ejemplo proveedores) ingrese a las áreas de producción, también debe usar la indumentaria adecuada.
- 13.10. El contratista desde el inicio del contrato y cada seis meses 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.
- 13.11. El contratista tiene que ser insistente con su personal, en cuanto a hábitos adecuados de higiene y aseo personal.
- 13.12. 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.
- 13.13. 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.
- 13.14. Queda totalmente prohibida la venta, distribución, propaganda y consumo de cigarrillos y licores dentro de las instalaciones. El contratista deberá exhibir un rótulo en lugar visible de la Soda, con la prohibición indicada y mantener estricta vigilancia sobre el cumplimiento de esta disposición.
- 13.15. 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



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

acceso vehicular institucionales, las calles e infraestructura en general de la Institución.

- 13.16. El contratista no podrá abandonar el servicio sin causa o sin justificación ante la Sección de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales.

14. DISPOSICIONES SOBRE SALUD AMBIENTAL

14.1. 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.

14.2. DISPOSICIONES SANITARIAS Y DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 14.2.1. 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.
- 14.2.2. Al elaborar y manipular alimentos se deberá cumplir a cabalidad con las disposiciones legales y reglamentarias vigentes que rigen los aspectos relacionados con la salubridad, con especial apego a las normas de higiene de la Ley General de Salud y su Reglamento, así como el Reglamento de los Servicios de Alimentación al Público.
- 14.2.3. 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 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 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 14.2.4. 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.
- 14.2.5. 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.
- 14.2.6. 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.
- 14.2.7. Queda terminantemente prohibido que los cajeros del Servicio de Alimentación sirvan o manipulen alimentos NO empacados.
- 14.2.8. 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.
- 14.2.9. No se permitirán mesas de trabajo o cualquier superficie de madera, únicamente de acero inoxidable, el cual deberá mantener un adecuado estado de limpieza.
- 14.2.10. 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 de este.
- 14.2.11. 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.
- 14.2.12. Se prohíbe el uso productos lácteos que no sean pasteurizados, para ello contarán con su debido registro sanitario.



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 14.2.13.** En cuanto a la materia prima, 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.
- 14.2.14.** 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.
- 14.2.15.** Se prohíbe terminantemente, fumar (de conformidad con lo establecido en el Artículo 1 del Decreto 18216-S-TSS y 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.
- 14.2.16.** El equipo de la soda (refrigerador, congeladores, campana, cocina, etc.) deberá estar siempre limpio, ordenado y funcionando en excelentes condiciones.
- 14.2.17.** 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.
- 14.2.17.1.** Como mínimo el registro de temperatura deberá contener los siguientes apartados de información a registrar: Día, Mes, Año, Hora, Equipo, Temperatura registrada, Observaciones, Responsable, Firma. Deberá además colocarse una indicación de los rangos de temperaturas adecuados según sea refrigeración, congelación, cocción o baño maría.
- 14.2.17.2.** 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.
- 14.2.18.** 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).



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 14.2.19.** 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.
- 14.2.20.** 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.
- 14.2.21.** 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.
- 14.2.22.** No se permitirán mesas de trabajo o cualquier superficie de madera, únicamente de acero inoxidable, el cual deberá mantener un adecuado estado de limpieza.
- 14.2.23.** 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.
- 14.2.24.** 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

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

- 14.3.1.** En caso de que la Sede Regional del Atlántico no cuente con un Plan de Emergencia que incorpore al Servicio de Alimentación el concesionario deberá asesorarse y mantener un plan de evacuación en caso de emergencia.
- 14.3.2.** 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 deberá dárselo a conocer a sus trabajadores y mantener dicho plan en un lugar visible.



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 14.3.3.** 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.
- 14.3.4.** 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.
- 14.3.5.** 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.**
- 14.3.6.** El contratista capacitará al inicio de la concesión a parte de su personal o cuando exista cambio del mismo en el uso de los extintores, de manera que al menos exista como mínimo 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.
- 14.3.7.** En caso de utilizar gas licuado de petróleo (GLP) este deberá instalarse en un espacio ventilado, fuera del área de preparación de alimentos, lejos de peligro a la manipulación, calor o explosión. Deben mantenerse en buenas condiciones de operación las tuberías o mangueras, llaves de salida de los cilindros y de la cocina.
- 14.3.8.** Todo cilindro deberá contar con las medidas de seguridad pertinentes y deberá contar con una bitácora donde se 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.



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 14.3.9. 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.
- 14.3.10. 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.
- 14.3.11. Los tomacorrientes, enchufes, interruptores y la caja de distribución eléctrica deben mantenerse en buenas condiciones de limpieza y operación. Todo el cableado eléctrico debe mantenerse entubado y los tomacorrientes debidamente anclados. Los artefactos que funcionen por alimentación eléctrica deberán además cumplir con las condiciones necesarias de seguridad que permitan su buen funcionamiento y no causen riesgo.
- 14.3.12. 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.
- 14.3.13. No se permite el almacenamiento de objetos de ninguna índole fuera de las instalaciones o en los alrededores del local, que de una u otra manera deterioren la estética, orden, limpieza, seguridad o que causen riesgo.
- 14.3.14. El contratista **fumigará el local por lo menos dos veces al año (al inicio de cada semestre a saber marzo y agosto)** el Servicio de Alimentación. Deberá disponerse de comprobante de la fecha de su realización y los productos utilizados para este efecto y sus calidades.

14.4. DISPOSICIONES SOBRE ALMACENAMIENTO

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



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 14.4.2. La bodega de materias primas y productos secos debe organizarse de manera tal, que cada producto se coloque en un lugar de la estantería previamente asignado y rotulado, además de evitar contaminaciones.
- 14.4.3. 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.
- 14.4.4. La bodega además deberá contar con un correcto suministro de aire.
- 14.4.5. Ninguna materia prima puede estar descubierta, a menos de 15 centímetros sobre el suelo o superficies de madera.
- 14.4.6. No se deben guardar sobrantes de alimentos de un día para otro.
- 14.4.7. 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.
- 14.4.8. El almacenamiento de alimentos debe ser separados de acuerdo con su naturaleza y debidamente identificados.
- 14.4.9. Los alimentos refrigerados estarán a una temperatura igual o menor a 5 °C y los congelados de -12°C a -18°C.
- 14.4.10. 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.
- 14.4.11. Las carnes serán colocadas en recipientes o bolsas plásticas.
- 14.4.12. 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.
- 14.4.13. Los productos lácteos, derivados y similares, se verificarán sus respectivas fechas de vencimiento y cualquiera que no se encuentre vigente, será retirado de inmediato.



**LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”**

- 14.4.14. 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.
- 14.4.15. Los equipos que no están siendo utilizados se mantendrán cubiertos.
- 14.4.16. Los equipos y utensilios se ubicarán alejados de desagües y de recipientes de residuos.

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

- 14.5.1. Será responsabilidad del contratista y del personal contratado respetar y cumplir con los lineamientos, normas, políticas, directrices y cualquier otra indicación que se dicte como parte de los lineamientos institucionales en materia del manejo de los residuos sólidos.
- 14.5.2. El concesionario deberá elaborar un plan de manejo para los residuos sólidos generados en el Servicio de Alimentación, el cual 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 y deberá dárselo a conocer a sus trabajadores.
- 14.5.3. Es responsabilidad del contratista y de su personal realizar la segregación de los residuos y desechos sólidos generados dentro del establecimiento, tanto en el área de preparación de comidas como en el área de consumo de alimentos.
- 14.5.4. 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).

Se entenderá como:



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- **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.

14.5.5. 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.

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

14.5.7. 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 (recipientes negros); de acuerdo con la



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

Estrategia Nacional de Separación, Recuperación y Valoración de Residuos del Ministerio de Salud.

- 14.5.8. Los residuos clasificados serán depositados en los lugares de almacenamiento intermedio o entregados a las personas autorizadas por la Universidad de Costa Rica o donde se tenga dispuesto por las autoridades de la Sede Regional de Atlántico.
- 14.5.9. Se debe tener recipientes o basureros de pedal y tener 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.
- 14.5.10. 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 y seguir los colores de la **Estrategia Nacional de Separación, Recuperación y Valoración de Residuos del Ministerio de Salud.**

14.6. DISPOSICIONES SOBRE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- 14.6.1. Los lavatorios instalados en el Servicio de Alimentación deberán mantenerse con suficiente agua, jabón líquido y papel toalla o una máquina de secado de manos, así como en perfecto estado de limpieza, de igual manera los servicios sanitarios.
- 14.6.2. Los trabajadores deberán utilizar limpiones color blanco, limpios y se mantendrán en solución de cloro previo a su lavado, éstos no deberán permanecer sucios o en contacto con superficies que puedan contaminarlos, sin embargo, es preferible la utilización de toallas de papel desechable.
- 14.6.3. El contratista deberá capacitar a su personal sobre el uso adecuado de productos de limpieza y a su vez acatar las disposiciones que se le presentan.
- 14.6.4. 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



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

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

14.6.5. 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.



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 14.6.6.** 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 sorpresivas podrá solicitársele dichos registros.
- 14.6.6.1.** 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.
- 14.6.6.2.** Se deberá de registrar la limpieza/desinfección según lo indique en el Programa de Limpieza, Desinfección y Mantenimiento del Servicio de Alimentación.
- 14.6.7.** El concesionario deberá brindar a los colaboradores todo el equipo de seguridad necesario para limpieza de equipos según lo amerite cada caso (por ejemplo, guantes, lentes y otros) y asegurarse de que los colaboradores lo utilicen.
- 14.6.8.** El contratista deberá de utilizar los productos de limpieza de manera razonable y utilizar productos de limpieza biodegradables debidamente certificados.
- 14.6.9.** Para todos los insumos químicos se debe tener la etiqueta respectiva que indique el producto, componente, peligros y manipulación adecuada. Para el uso de las sustancias, el contratista velará por la capacitación del personal en la dosificación y uso de los productos. Estos conocimientos y hábitos podrán ser inspeccionados por la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales.
- 14.6.10.** 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.



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 14.6.11.** 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.
- 14.6.12.** 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.

14.7. DISPOSICIONES SOBRE EL USO DE VAJILLA Y CUBIERTOS

- 14.7.1.** Los equipos y utensilios para la preparación que estén en contacto directo con los alimentos, deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, (preferiblemente de acero inoxidable) que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Además, deben resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.
- 14.7.2.** No se permite la utilización de equipos o utensilios fabricados con materiales como plomo, hierro u otro elemento capaz de migrar y contaminar el alimento. No se permite el uso de utensilios de madera, superficies de madera, o con mangos de madera.
- 14.7.3.** Las tablas de picar deben ser de material impermeable, 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.



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 14.7.4. Para el almacenamiento y protección, el equipo debe guardarse boca abajo sobre una superficie limpia, seca y protegida de posibles contaminantes y nunca deberá colocarse directamente sobre el piso.
- 14.7.5. No se permite colocar utensilios ni recipientes con alimentos sobre el piso, a fin de evitar la contaminación a la que están expuestos
- 14.7.6. 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
- 14.7.7. No se permitirán mesas de trabajo o cualquier superficie de madera, únicamente de acero inoxidable, el cual deberá mantener un adecuado estado de limpieza.
- 14.7.8. 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.
- 14.7.9. 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. **Este será vendido como máximo al precio. Se prohíbe totalmente el uso del estereofón y del plástico de un solo uso. de costo.**

14.8. DISPOSICIONES EN CUANTO AL MANEJO DE LAS AGUAS RESIDUALES

- 14.8.1. El contratista deberá de cumplir con los artículos que le concierne del Reglamento de Vertido y Reuso de Aguas Residuales.
- 14.8.2. El contratista deberá desechar las grasas residuales, que se generan a raíz de la producción y elaboración de alimentos. Dicho procedimiento tiene que hacerlo de manera contenida, utilizando recipientes con cierre hermético 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.



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 14.8.3. 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.
- 14.8.4. El concesionario deberá acatar obligatoriamente las medidas respectivas que sean brindadas por la Sección Gestión de Servicios Contratados en relación con el vertido de aguas, preparaciones, residuos y otros al sistema de aguas residuales.
- 14.8.5. El concesionario deberá hacerse responsable por realizar la limpieza de forma adecuada de la trampa de grasa del Servicio de Alimentación, según la frecuencia requerida de acuerdo con la producción o se indique por la Sección Gestión de Servicios Contratados.
- 14.8.6. Para todos los efectos procesales y legales, esta cláusula se cataloga como obligatoria y vinculante para el contratista, de tal forma que, en caso de omitirla o violarla, la Administración se reserva el derecho de, fiscalizar en cualquier momento, utilizando sus técnicos, y resolver lo que a derecho corresponda, en cuanto al daño ambiental o material que se haya ocasionado y su respectiva indemnización, en caso de ser necesario.
- 14.8.7. 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.
- 14.8.8. Vinculación normativa: artículos 50 y 46 de la Constitución Política, 2, 60 literal c), numerales 64, 65, 66, 67,68, 69 y 103 de la Ley Orgánica del Ambiente. Artículo 13, 21, de la Ley de la Contratación Administrativa en concordancia con el 210 del Reglamento de la Contratación Administrativa.

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

- 15.1. **El contratista deberá prestar un servicio eficiente.** El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones estipuladas en estas cláusulas y en la oferta,



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

facultará a la Universidad de Costa Rica para iniciar el proceso de resolución contractual.

- 15.2. La Universidad de Costa Rica por medio de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales inspeccionará el servicio, para verificar el cumplimiento contractual y la calidad del mismo.
- 15.3. Las evaluaciones se realizarán sin previo aviso para el contratista.
- 15.4. Para las 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.
- 15.5. El informe integral de la evaluación será remitido por parte de la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales al contratista, el cual tendrá cinco días hábiles para pronunciarse sobre los resultados y presentar un plan de mejora. Una vez concluido dicho plazo, y de no haber corregido o no evidenciarse cambios favorables en el servicio, se iniciará el procedimiento administrativo que corresponde para determinar las medidas pertinentes, en coordinación con la Oficina de Suministros.
- 15.6. 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.
- 15.7. En las evaluaciones también se verificarán otros aspectos tales como: precios, horarios visibles, servicio al cliente, entrega del tiquete por parte del cajero, uso de uniformes completos y presentación del personal en general, cumplimiento en cuanto a las gramaturas de alimentos, higiene en la producción y manipulación de alimentos, almacenamiento de los productos, higiene y cuidado general de las instalaciones y equipos, manejo de residuos sólidos,



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

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.

15.8. 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.

15.9. Cualquier otra situación que se presente y que no esté contemplada en los artículos anteriores, será resuelto por la Sección Gestión de Servicios Contratados de la Oficina de Servicios Generales (Tels. 2511-4115, Fax. 2234-0311).

15.10. Durante la ejecución del contrato el concesionario deberá coordinar con dicha Oficina cualquier aspecto relacionado con el servicio contratado.

16. CONDICIONES INVARIABLES

16.1. Vigencia de las ofertas:

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

16.2. Monto y plazo de la garantía de cumplimiento:

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

16.3. Plazo para adjudicar:

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

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



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 16.5. Vigencia del contrato:** La contratación que se realizará de la licitación en referencia es por un año. Dicho contrato podrá prorrogarse anualmente por un período similar, hasta un máximo de **4 años**, previo acuerdo entre las partes, por escrito, un mes antes del vencimiento del período contratado o de sus prórrogas; y una vez aprobado el nuevo canon mensual por parte de la Universidad de Costa Rica.
- 16.6.** Será descalificada la oferta que se encuentre con deudas atrasadas ante La Universidad de Costa Rica, por lo que antes de participar deberá haber cancelado o aportar una notificación de arreglo de pago ante la Oficina de Administración Financiera.
- 16.7.** 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.
- 16.8. Experiencia mínima de los oferentes:**

Los oferentes deben tener como mínimo tres años de experiencia en la prestación de servicios de alimentación (dueño (a), concesionario (a), administrador (a)). 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:



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- Fecha
- Nombre de la persona física o jurídica que recibió el servicio, número de cédula y dirección.
- Nombre de la persona física o jurídica que brindó el servicio, número de cédula y dirección
- Tipo de servicio que brindó, ejemplo si vendía desayunos, almuerzos y cenas completas, alimentos empacados.
- Período del servicio (ejemplo: del 4 de marzo de 2001 al 3 de diciembre del 2003)
- Número de teléfono para solicitar referencias.

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

17. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS:

Elementos para evaluar	Porcentaje
A. Precio de los platos	75%
B. Experiencia adicional	25%
Total	100%

17.1 FACTOR “PRECIO DE LOS DIFERENTES TIEMPOS DE ALIMENTACIÓN”: Se dará un porcentaje de acuerdo con la siguiente distribución para cada tiempo de alimentación, el menor precio ofertado será el base para cada cálculo. La distribución del 75% se hará de la siguiente forma:

TIEMPO DE ALIMENTACION	Porcentaje
Desayuno	20%
Almuerzo	35%
Merienda de la tarde	15%
Cena	5%
TOTAL	75%



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

El cálculo del puntaje para el factor precio es el siguiente:

$$\frac{\text{Precio del tiempo de alimentación de menor oferta}}{\text{Precio del tiempo de alimentación para evaluar}} * \frac{100}{\text{tiempo de alimentación}} * \% \text{ de otorgado para cada}$$

17.2 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. 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:

$$\frac{\text{Oferta con experiencia a evaluar}}{\text{Oferta con mayor experiencia}} * 100 * 0,25$$

18. 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.

18.1 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 con lo estipulado en el artículo 55 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.

19. 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.

19.1 Faltas y sanciones:

19.1.1 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:



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 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.
- 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 (bodega en seco, cámaras de refrigeración y congelador) o mantener productos o alimentos a nivel del suelo.
- m) 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.
- n) No realizar la segregación de los residuos sólidos generados dentro del establecimiento según lo establecido en el cartel de licitación.



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- o) 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.
- p) 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.
- q) Los equipos y utensilios se ubicarán alejados de desagües y de recipientes de residuos.
- r) 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
- s) No entregar el plan de manejo de residuos sólidos del servicio de alimentación.

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

Área Nutricional:

- a) 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. O la bitácora está incompleta.
- b) Colocar propaganda alimenticia.
- c) Más del 50% de los productos empacados para la venta se encuentran sin etiqueta nutricional.
- d) El concesionario no realiza los cambios solicitados en el menú por parte de la nutricionista.
- e) Los alimentos empacados no presentan la lista de ingredientes.
- f) No se mantienen la lista de ingredientes de los productos tipo repostería.
- g) Se ofrecen más de tres frituras por inmersión en un tiempo de comida.
- h) Se observan preparaciones con exceso de aderezo.
- i) El menú no se coloca se coloca en el Servicio de Alimentación en un lugar de fácil.
- j) No se mantiene al menos dos tipos de fruta para la venta durante el día.



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

19.1.2 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 de la bodega en seco, cámaras de refrigeración y congeladores 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.
- 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) La vajilla, copas y vasos no se guardan boca abajo sobre una superficie limpia, seca y protegida de contaminantes y a más de 30 cm sobre el piso.
- k) No realizar la limpieza de la trampa de grasa del servicio de alimentación en forma y frecuencia adecuada o no acatar las medidas indicadas por la Sección Gestión de Servicios Contratados. con relación al vertido de aguas, preparaciones, residuos y otros al sistema de aguas residuales.



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

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 en todos los tiempos de alimentación.
- e) Daño de los activos pertenecientes a la Institución, por cualquier acción dolosa o culposa
- f) Cualquier infracción a las leyes conexas.

Área Nutricional:

- a) No cumplir con los porcentajes del 80/20 de la venta de alimentos.
- b) No cumplir con la distribución de porcentajes 80/20 en las máquinas dispensadoras de alimentos.
- c) El concesionario no participa en las prácticas realizadas por estudiantes, que cuentan con la aprobación de la Sección Gestión de Servicios Contratados.
- d) El concesionario no colabora con la información digital o similar solicitada para ser utilizada en campañas en pro de la salud o para herramientas tecnológicas.
- e) El concesionario no colabora o participa con los proyectos y prácticas solicitado por 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
- f) Hay productos empacados sin fecha de vencimiento.
- g) No tienen las fechas de vencimientos de los productos tipo repostería.
- h) No se coloca la etiqueta adhesiva o calcomanía a los productos tipo repostería.
- i) Se venden alimentos preparados con manteca, aceites o margarinas parcialmente hidrogenadas en cuya etiqueta no se indique que estén libres de ácidos grasos trans.
- j) En la barra de servicio más del 30% de los productos ofrecidos es de pasta hojaldre.
- k) El concesionario no participa en las capacitaciones convocadas por la nutricionista de la Sección Gestión de Servicios Contratados.
- l) No se acatan los cambios solicitados en las características organolépticas de los productos.
- m) La opción de fresco sin azúcar no se encuentra visible para el público.
- n) Hay preparaciones que se observan con exceso de grasa.



LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- o) No se mantiene o está incompleto el 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).
- p) No mantener un adecuado nivel de aceite para freír.
- q) Se encuentra que el aceite para freír no tiene la calidad requerida (ya sea por medición de compuestos polares u otro medio utilizado).
- r) La cantidad de compuestos polares del aceite es mayor al 25%.
- s) Las opciones de los combos (donde indiquen todos sus componentes) no se encuentran visibles al público.
- t) No se guardan las muestras de alimentos.
- u) Los productos exhibidos no tienen protección contra contaminaciones.
- v) No se realizan las mejoras solicitadas a partir del resultado de encuestas.
- w) Encontrar productos de baja calidad para elaborar las preparaciones.
- x) Encontrar productos (platillos o preparaciones) de mala calidad.

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

Área de Salud Ambiental:

- a) No tener el 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



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 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.
- h) 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) 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, que no estén incluidos sus empleados y se encuentre en mora.
- g) Falta de autorización para realizar cualquier remodelación o adecuación al local.

Área Nutricional:

- a) Mantener sobrantes de alimentos.
- b) Se encuentran productos vencidos.
- c) El concesionario no realiza el muestreo microbiológico que se le haya solicitado.
- d) No se le brindó la información de la lista de ingredientes a un usuario.
- e) Se venden bebidas energéticas.
- f) Incumple el patrón de menú.
- g) Incumple el ciclo de menú.
- h) Incumple las gramaturas.
- i) No se realizan las actualizaciones de menú solicitadas.

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).



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

20 Documentos a presentar:

20.1 Presentación de la oferta:

La recepción de ofertas será en la Sede del Atlántico, ubicada a 300 sureste del Colegio Clodomiro Picado, Turrialba, Cartago, 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. Cualquier corrección debe ser hecha mediante nota.

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

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

20. 3 Certificación sobre la personería jurídica de la sociedad mercantil o copia de la cédula de identidad en caso de persona física.

20. 4 Cuando el oferente fuere una sociedad mercantil costarricense, deberá acompañar con su propuesta una certificación pública con la naturaleza y propiedad de sus cuotas y acciones. Si las cuotas o acciones fueran nominativas y estas pertenecieran a otra sociedad deberá igualmente aportarse certificación pública respecto a esta última en cuanto a la naturaleza de sus acciones. Las certificaciones serán emitidas: a) En cuanto a la naturaleza de las cuotas y acciones, por el Registro Público o por un Notario Público con vista en los libros de Registro, y b) En cuanto a la propiedad de las cuotas y acciones, con vista de los libros de la sociedad por un Notario Público o Contador Público autorizado. No obstante, si se tratare de una sociedad inscrita dentro del año anterior al requerimiento de la certificación, o modificada a acciones nominativas dentro del período indicado, la certificación sobre ambos extremos, podría ser extendida por el Registro Público o por un Notario Público.

20.4 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



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

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.

20.5 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.

20. 6 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.

20. 7 El oferente debe presentar una certificación de que se encuentra al día con los pagos ante la Universidad de Costa Rica.

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

20.9 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.

20.10 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.

20.11 Cualesquiera otros documentos que se considere oportuno acompañar, según la naturaleza del objeto licitado y el tipo de licitación que se haya promovido.

20.12 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.

20.13 Contenido de la oferta: Debe contener por lo menos:



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

- 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).

20.14 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 re adjudicar 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.

20.15 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.



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

Para realizar la transferencia Bancaria, la Universidad de Costa Rica dispone de las siguientes cuentas con el Banco Nacional (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):

Cuenta corriente colones: 100-01-000-083777-3

Cuenta cliente colones: 15100010010837778

Cuenta corriente dólares: 100-02-080-601688-6

Cuenta cliente dólares: 15108010026016884

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

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

20.15.1 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.



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

Oficina de Suministros

LICITACIÓN PÚBLICA 2019LN-000003-UADQ
“CONCESIÓN TEMPORAL DE UN LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA SEDE REGIONAL DEL ATLÁNTICO”

20.15.2 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.

21. 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 27 de febrero de 2019	Teléfono: Fax:	2511-3314 2511-5520
----------------------------------	--	---------------------------------	------------------------

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