

CONCESIÓN DE LOCAL PARA SODA SEDE CENTRAL

Proveeduría Institucional
2014LN-000004-UTN



APERTURA DE OFERTAS: 21 de octubre 2014

VISITAS AL SITIO: 25 de setiembre 9 am (Sede Luis A.
Monge y posterior Sede Central)

**UNIVERSIDAD TECNICA NACIONAL
DIRECCION DE PROVEEDURIA INSTITUCIONAL
LICITACION PÚBLICA No. 2014LN-000004-UTN.**

“CONCESIÓN DE LOCAL PARA SERVICIO DE SODA SEDE CENTRAL”

La Universidad Técnica Nacional recibirá ofertas por escrito en un sobre cerrado hasta las 10 horas del 21 de octubre del 2014, en la oficina de la Contratación Administrativa ubicada en el edificio de la Administración Universitaria de la UTN; carretera a Villa Bonita de Alajuela, 300 metros sur de Pastas Roma.

La Universidad Técnica Nacional (UTN) es una Institución de educación superior, creada mediante Ley de la República No.8638 del 04 de Junio de 2008.

Cualquier consulta adicional deberá ser canalizada a través Julio César Pérez Hernández, Analista de la Unidad de Contratación Administrativa, responsable del concurso, e-mail jperez@utn.ac.cr, central telefónica 2435-5000 ext. 8622 o al fax 2430-3496, con copia a Luis Miguel Segura, e-mail: lsegura@utn.ac.cr, ext. 1164.

Todas las modificaciones, aclaraciones y prórrogas serán publicadas en la página web oficial de la Universidad Técnica Nacional www.utn.ac.cr

Se realizara una única visita a los sitios, el día jueves 25 de setiembre del 2014 a las 9:00 am. La misma será coordinada por el Lic. Julio César Pérez Hernández. El recorrido inicia en el Edificio Luis Alberto Monge ubicado al costado suroeste del parque central de Alajuela (antiguo instituto). Posteriormente, los oferentes deberán trasladarse por sus propios medios a la Sede Central en Villa Bonita de Alajuela.

En caso de que un oferente no asista a la visita de sitio; no será un factor de descalificación; sin embargo, se entiende que acepta todas las condiciones, acuerdos y aclaraciones vistas en dicha visita.

Contenido

CONDICIONES TÉCNICAS	4
<i>I. OBJETO DEL CONTRATO:</i>	<i>4</i>
<i>II. HORARIOS Y CANON MENSUAL</i>	<i>6</i>
<i>III. DISPOSICIONES GENERALES</i>	<i>7</i>
<i>IV. DISPOSICIONES EN CUANTO A LOS EMPLEADOS CONTRATADOS POR EL CONCESIONARIO PARA TRABAJAR EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION SODA.....</i>	<i>9</i>
<i>V. DISPOSICIONES NUTRICIONALES</i>	<i>12</i>
<i>VI. DISPOSICIONES SANITARIAS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.....</i>	<i>23</i>
<i>VII. DISPOSICIONES EN CUANTO AL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS</i>	<i>25</i>
CONDICIONES GENERALES	28
<i>1. Fiscalización y administración del servicio</i>	<i>28</i>
<i>2. Servicios a brindarse.....</i>	<i>28</i>
<i>3. APERCIBIMIENTOS, MULTAS Y SANCIONES.....</i>	<i>30</i>
CONDICIONES ESPECIALES.....	32
<i>1. Vigencia de las ofertas:</i>	<i>32</i>
<i>2. Garantía de Participación</i>	<i>32</i>
<i>3. Garantía de Cumplimiento</i>	<i>32</i>
<i>4. Plazo del contrato</i>	<i>33</i>
<i>5. Requisito de Admisibilidad</i>	<i>34</i>
<i>6. Evaluación de las Ofertas:</i>	<i>34</i>
<i>7. Presentación de ofertas.....</i>	<i>37</i>
<i>8. Documentos que deben entregarse</i>	<i>37</i>
<i>9. Forma de adjudicación:</i>	<i>38</i>
<i>10. Formalización del contrato.</i>	<i>38</i>

CONDICIONES TÉCNICAS

Por medio del presente y según acuerdo número 14-2014 del Consejo Universitario, notificado a través del comunicado de acuerdo 473-2014, se proceden a desglosar las especificaciones y características de los Servicios de Alimentación que se requieren en la Sede Central

Cuando se programe la Visita de Sitio, invitar a los representantes de la **Comisión de Soda**, conformada por:

M.Sc. Emmanuel González Alvarado Decano

Lic. Danny Rojas Loaiza Jefe Gestión de Desarrollo Humano

Lic. Randall Arguedas Gamboa Jefe Departamento de Finanzas

Licda. M^a Gabriela Ávila Corrales. Proveedor

Licda. Ildreth Vargas Solís. Directora de Vida Estudiantil

Licda. Ana Mirley Contreras Alfaro Jefe Servicios Operativos

Licda. Ana Lorena Vargas Loría Nutricionista, Directora de la Carrera de Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas.

Bach. María Pérez Artavia Responsable de la Unidad de Salud Ocupacional y Ambiente

I. OBJETO DEL CONTRATO:

Brindar el servicio de alimentación, en los diferentes recintos que conforman las instalaciones de la Sede Central y Edificios Anexos, de manera que abarque a la comunidad universitaria que la frecuenta, (Estudiantes, Personal Docente y Administrativo), así como a los visitantes en general, según sus ubicaciones. Cabe señalar que las tres líneas (Recinto principal, Edificio Luis Alberto Monge y Máquinas de Autoservicio), podrán ser adjudicadas de manera independiente. Es decir, un oferente podría participar en una o en más líneas y adjudicársele una, dos o las tres líneas.

1- LOCAL No 1 Recinto Principal:

Soda comedor ubicado dentro del campus de la Sede Central, Villa Bonita de Alajuela, con un área total de 273.7 metros cuadrados.

Distribución:

Bodega: 11.05 m

Baño interno para trabajadores de la Soda: 2.37 m

Bodega; 12.48 m área de congeladores: 15.99 m Baño para el público: 3.91

Cocina: 15.44 m

Pulpería: 19.68 m

Frente pulpería 5.76 m

Área comedor 187 m.

Frente total: 23,8 m x 11.50 ancho total= 273.7 metros

2- LOCAL No 2 Edificio Luis Alberto Monge:

Ubicado frente al Parque Central de Alajuela con un Área: 42 metros cuadrados.

El servicio de alimentación deberá ser productos totalmente preparados de forma diaria, debido a que en el sitio no se podrá realizar ninguna preparación o almacenamiento de los alimentos.

En el sitio se puede instalar una cámara frigorífica, para poder mantener las bebidas.

Productos a vender:

1-Bebidas Calientes

2-Refrescos

3-Jugos

4-Agua.

5-Emparedados

6-Wrapps

7-Ensaladas

8-Frutas enteras

9-Repostería

10-Productos empacados.

Todos los productos preparados y frescos deben estar envueltos para su venta en empaques amigables con el ambiente.

3- PUESTOS DE MAQUINAS DE AUTOSERVICIO Edificio Nuevo de Aulas en instalaciones de Sede Central

Colocación de 6 puestos de máquinas de autoservicio de productos alimenticios, entre bebidas, café y comestibles. Las mismas serán ubicadas de manera estratégica para brindarles el servicio a los usuarios

Las visitas de abastecimiento serán en un principio de 2 veces por semana, hasta conocer la demanda y de esta manera aumentar o disminuir la rutina de visita de acuerdo al consumo real. Se debe garantizar una variedad de productos que satisfaga la demanda de la población de la institución.

Se debe mantener innovación constante de productos, con introducción de productos nacionales e importados.

En caso de que fuese necesario la atención de una avería de alguna de las máquinas el tiempo de respuesta no podrá ser mayor a 3 horas

Las máquinas deberán recibir monedas de circulación nacional y billetes hasta de 5.000

Se deben mantener los mejores precios del mercado.

Se le pedirá a la empresa que tenga mínimo 3 años de experiencia de la colocación de este tipo de máquinas en lugares que tengan afluencia similar a la cantidad de estudiantes que frecuentan en nuestra institución (más de 3.000) por ejemplo, hospitales, clínicas, colegios. Deben presentar certificación de las empresas dónde han brindado el servicio, con los datos de la persona contacto.

II. HORARIOS Y CANON MENSUAL

1. Horario de Atención Local 1 y 2

Horario mínimo de atención: De lunes a sábado de las 7:30 a.m. a las 8:30 p.m. horas. La Administración queda facultada para solicitar el servicio los domingos en el horario que así lo requiera. En caso de que las necesidades así lo demanden, la UTN se reserva el derecho de solicitar una ampliación de los horarios aquí establecidos, lo cual será comunicado con antelación por la Administración, realizando un ajuste en el monto del canon mensual establecido, manteniendo las demás condiciones contractuales.

2. Canon Inicial Base Mensual según cada recinto:

- Local 1 Recinto Principal \$1.000.000, 00
- Local 2 Edificio Luis Alberto Monge \$150.000.00

En los períodos de cierre institucional, se cobrará proporcionalmente a las semanas según corresponda. La semana de cierre de julio se cobrará el 75% y las dos semanas de diciembre el 50%.

- Puestos de Máquinas de Autoservicios, se cobrará 5% correspondiente a cada una de las máquinas por las ventas realizadas y 2% por ciento de costo de la electricidad. Se realizará la lectura de las ventas de forma semanal, en presencia de un miembro de la Comisión y representante de la empresa, se llevará una bitácora, se sacaran los porcentajes correspondientes, se fijaran los montos, los cuales deberán ser cancelados de forma mensual, a favor de Universidad Técnica Nacional.

3. El concesionario deberá pagar el canon mensual derivado de esta concesión que le otorga el derecho de prestar los servicios de alimentación, mediante pagos mensuales consecutivos, fijos y por mes anticipado de los dos primeros locales y por mes vencido en el caso de la máquinas, todos a partir de que inicien el servicio. Dicho pago debe realizarlo en las cajas, o por medio de transferencia electrónica, debiendo comunicar al Departamento Financiero, el número de transferencia realizada, al correo financierosedecentral@utn.ac.cr y debe hacerse el primer día hábil de cada mes.

4. En el caso del local 1 y 2, el concesionario deberá cancelar oportunamente el gasto mensual por concepto de:

- Energía eléctrica: Se cobra conforme a la lectura del medidor y para el local, deberá ser cancelada en el momento que se les notifique.
- Servicio de agua potable: Este servicio lo suministra la institución sin costo alguno.

III. DISPOSICIONES GENERALES

- 1- Queda totalmente prohibida la venta, distribución de licores, cigarrillos sustancias sicotrópicas, cualquier tipo de medicamento, dentro y fuera del local de soda, cumpliendo la Ley 9028. Además el concesionario deberá exhibir rótulos en lugares visibles en los recintos, con la prohibición de fumado y mantener estricta vigilancia sobre el cumplimiento de esta disposición.
- 2- Usuarios: Podrán ser usuarios de los servicios de alimentación en la soda: a) estudiantes de la UTN; b) personal académico; c) personal administrativo d) visitantes.
- 3- Siendo el único fin de esta contratación la prestación del servicio de alimentación, no podrá el concesionario en ningún caso, variar el destino del local que tendrá en concesión para llevar a cabo dicho servicio.
- 4- Exclusividad con proveedores: El concesionario no está autorizado para mantener exclusividad con ningún proveedor. Sin embargo el proveedor elegido deberá ser un proveedor reconocido y con los respectivos permisos sanitarios. Para lo cual se solicitará la información correspondiente
- 5- La UTN no tendrá ninguna responsabilidad de las obligaciones contraídas por el concesionario con terceras personas, ya sean físicas o jurídicas, tales como: proveedores, transportistas, técnicos de mantenimiento de equipos, entre otros.
- 6- El concesionario deberá respetar las normas y disposiciones de seguridad y acceso vehicular que rigen para la Universidad.
- 7- El concesionario podrá realizar cualquier remodelación o adecuación al local dado en concesión para mejorar el ambiente y prestación del servicio, ya sea al inicio o durante la ejecución del contrato; tales mejoras correrán por cuenta del concesionario y antes de efectuarlas deberá contar con la aprobación escrita de la Dirección Administrativa Financiera de la UTN Sede Central. Toda mejora del local o inmueble en que incurra el concesionario, pasa a ser propiedad de la Universidad, de tal manera que en caso de rescindirse el contrato, el concesionario no podrá cobrar tales mejoras ni tratar de deshacerlas ocasionando daños a las instalaciones universitarias.

- 8- No se permite el almacenamiento de objetos de ninguna índole fuera de las instalaciones o en los alrededores del local que vayan en perjuicio de la estética, el orden, la limpieza, seguridad y una adecuada gestión del riesgo.
- 9- Cuando el concesionario 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- En el recinto principal se cuentan con algunos activos que son propiedad de la UTN y están destinados a la prestación de los servicios de alimentación: 1 fregadero en acero inoxidable de un tanque y dos bateas, un extractor de grasa en acero inoxidable, 30 mesas que cuentan con cuatro asientos incorporados, una mesa rectangular.
- 11- Los activos propiedad de la Universidad estarán bajo custodia y responsabilidad del Concesionario mientras se encuentre en ejecución el contrato, el cual no podrá trasladarlos fuera de las instalaciones del local dado en concesión, sin la autorización de la Administración de la Sede Central.
- 12- El concesionario deberá gestionar y pagar el mantenimiento preventivo y correctivo (reparaciones) de los activos propiedad de la UTN y de los propios. En cuanto al mantenimiento de todos los equipos (sea de la UTN o del concesionario), éste deberá ser el adecuado y conforme a las normas y estándares de seguridad, para evitar accidentes que pongan en peligro a sus empleados, a los usuarios de los servicios y a las instalaciones universitarias en general. Se debe solicitar el permiso correspondiente a la Administración de la UTN.
- 13- Cada año la Unidad de Administración y Control de bienes de la UTN realizará un inventario físico de los activos y en cualquier momento que lo requiera podrá hacer chequeos selectivos, los bienes particulares que ingresen a las instalaciones de la UTN Sede Central, deberán ser reportados a la Unidad de Control de Bienes, con su respectiva boleta.
- 14- La Comisión de la Soda realizará en cualquier momento que lo requiera, podrá hacer chequeos selectivos que tengan que ver con el manejo general de los servicios que se brindan.
- 15- El concesionario será el responsable de cualquier daño que cause él o alguno de sus empleados, de la infraestructura y los activos de la UTN, por lo que deberá reponer el bien o cubrir la reparación del mismo.
- 16- Al término de la Concesión por cualquiera de las causales autorizadas en el Cartel, o el ordenamiento jurídico, el concesionario se obliga a devolver a la UTN el local y todo el mobiliario, en buenas condiciones, con salvedad del desgaste y depreciación generados por el uso racional.

El concesionario indemnizará a la UTN todos los daños que se ocasione al local o al equipo por cualquier acción dolosa o culposa.

- 17- El concesionario deberá disponer por su cuenta de todos aquellos activos (equipos, mobiliarios, utensilios y accesorios) que sean necesarios para brindar el servicio de calidad y de acuerdo a los requerimientos del cartel.
- 18- El precio del plato fuerte o plato del día (desayuno, almuerzo y cena) será revisado cada 6 meses de acuerdo al índice de precios al consumidor. Para fijar los nuevos precios se hará un estudio conjunto y la aprobación final la emitirá la Administración de la UTN Sede Central.
- 19- Para los productos catalogados como comidas rápidas, por ejemplo (hamburguesas, empanadas, tacos, tortas, porción de pollo, raviolos, enyucados, etc.) se aplicará un reajuste que será basado en el incremento del índice de precios al consumidor, el cual será cada 6 meses y la aprobación final la emitirá la Administración de la UTN Sede Central.
- 20- El concesionario deberá establecer en el recinto principal, Local 1 un servicio de golosinas, en el cual se venderán confites, dulces, galletas, helados, entre otros similares, independiente de la barra de servicio para frutas, desayunos, almuerzos y cenas. Todos los productos empaquetados que se vendan, deberán contener el etiquetado de ley. Cualquier otro servicio de venta de alimentos y bebidas que se desea incorporar, deberá ser sometido a autorización de la Administración.
- 21- El concesionario deberá establecer en el recinto del Edificio Luis Alberto Monge un servicio de alimentación que incluya: café, refrescos, jugos, agua, emparedados, wrapps, ensaladas, frutas enteras, repostería y productos empaquetados.
- 22- Todos los productos empaquetados deben ser vendidos con el margen de utilidad no más del 10%, del precio ofrecido por el proveedor. La Comisión de Soda realizará revisiones periódicas con el fin de constatar este cumplimiento, solicitando las facturas correspondientes.

IV. DISPOSICIONES EN CUANTO A LOS EMPLEADOS CONTRATADOS POR EL CONCESIONARIO PARA TRABAJAR EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION SODA

- 1- El personal contratado por el concesionario de la Soda deberá tener claramente definidas sus funciones en los ámbitos de: administración, cocina y manipulación de alimentos, cajas, aseo, atención al cliente y nutrición. En caso de que el concesionario no sea nutricionista, es obligatorio que cuente al menos con la asesoría de un especialista en nutrición que diseñe los menús y

verifique periódicamente en el local el acatamiento de las disposiciones en materia nutricional del cartel o las que le indiquen la Comisión de Soda (Indicar la periodicidad de visita del nutricionista, que debe ser cómo mínimo de forma trimestral, donde debe presentar una copia del informe que se le hace al Concesionario y a la Administración de la Sede Central de la UTN.)

- 2- Todo el personal que labore en la Soda, en el área de manipulación de alimentos debe contar obligatoriamente con el carné de manipulador de alimentos al día, emitido por el Ministerio de Salud. Asimismo deberá presentar comprobante de que se encuentra vacunado contra la Hepatitis B. El concesionario deberá entregar a la Administración, copia de la cédula y hoja de delincuencia de todas las personas que laboren para la empresa. En caso de vacaciones o incapacidad de alguna de los empleados, los sustitutos deben contar con los mismos requisitos.
- 3- El concesionario queda en la obligación de aumentar la cantidad del personal destacado en la soda, cuando sea necesario para garantizar la calidad, eficiencia y prontitud en la prestación del servicio.
- 4- El concesionario deberá velar porque sus empleados se presenten en buen estado de salud, sobriedad, aseo y presentación personal. Además, el concesionario y su personal deberán conocer y respetar las normas vigentes establecidas en la Ley y el Reglamento contra el acoso sexual.
- 5- Es obligación del concesionario remover y sustituir inmediatamente a cualquier miembro de su personal en la soda, que se aparte de las buenas costumbres, la moral, la ética y el mal trato al usuario y que con esto afecte negativamente la calidad del servicio que se presta.
- 6- El Concesionario deberá suministrar a su personal, un uniforme completo de color blanco, constituido de la siguiente forma:

Mujeres:

Redecilla

Gorra que cubra todo el cabello.

Gabacha de color blanco con manga mínima tres cuartos.

Pantalón o enagua de color blanco

Delantal blanco de chef

Delantal impermeable de color claro, para los empleados que desempeñan labores de preparación, lavado, carga y descarga de alimentos.

Zapatos cerrados, con suela antideslizante.

Medias de color blanco

Guantes para quienes manipulan alimentos.

Hombres

Redecilla

Gorra que cubra todo el cabello.

Gabacha de color blanco.

Pantalón blanco

Delantal blanco de chef

Delantal impermeable de color claro, para los empleados que desempeñan labores de preparación, lavado, carga y descarga de alimentos.

Zapatos cerrados, con suela antideslizante.

Medias blancas.

Guantes desechables para el manipulador directo.

- 7- 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 limpieza. En caso de que el Administrador ingrese a las áreas de producción también deben usar el uniforme completo.
- 8- En cuanto a la higiene personal, se exigirá que los empleados del concesionario mantengan todo el cabello dentro de la gorra, deberán llevar las uñas cortas, limpias y sin esmalte, sin uñas artificiales. Las mujeres no podrán usar maquillaje y los hombres deben estar bien afeitados.
- 9- No se permitirá el uso de alhajas, bisutería, anillos, reloj, percing etc., en el personal que prepara, manipula y sirve alimentos.
- 10- Los empleados que utilizará el concesionario para prestar el servicio no tendrán en lo absoluto ninguna relación laboral ni contractual con la UTN, por tanto, todos los salarios, cargas sociales, beneficios y garantías sociales regulados por Ley deberán ser pagados puntualmente por el concesionario, en un todo con el ordenamiento jurídico nacional. La Administración de la Sede Central, podrá solicitar al concesionario cuando así lo estime conveniente, un certificado de patrono al día de la Caja Costarricense del Seguro Social y copia de la planilla presentada a la CCSS.
- 11- El concesionario deberá cubrir a sus empleados con una póliza de riesgos del trabajo, de acuerdo con lo estipulado en la Ley número 6727 y presentar copia de la póliza en la Dirección Administrativa de la Sede Central, al inicio de labores y copia de la planilla presentada al INS cuando la Administración así lo requiera.

12- Para garantizar una calidad óptima en la prestación de los servicios, el concesionario deberá contar con amplia experiencia en la Administración de Sodas como por ejemplo Colegios de Secundaria, Universidades, fábricas, empresas de servicio, mercado, etc.), o en lugares de mucha afluencia de público. El concesionario preferiblemente debe permanecer en la Soda la mayor cantidad de tiempo posible, en su defecto deberá nombrar a un administrador con amplias potestades y poder de decisión, así como conocimientos técnicos culinarios, seguridad alimentaria y de administración. Al respecto, cabe agregar que la responsabilidad contractual ante la UTN siempre será del concesionario y no del administrador (a).

V. DISPOSICIONES NUTRICIONALES

A- Local 1 Recinto Principal:

- 1- Se deben adjuntar un ciclo de menú de 8 semanas, con recetas estándar y costeadas, mismas que se expendrán al público que visita el servicio.
- 2- En los diferentes tiempos de comida se deberá respetar un patrón de composición de menú nutricionalmente balanceado, el cual a su vez deberá brindar alternativas que permitan la selección de algunos de los componentes de acuerdo a los gustos y preferencias del usuario conservando siempre dicho equilibrio. Debe ofrecerse al menos dos alternativas diferentes por día en cada tiempo de comida (en plato fuerte, guarniciones, entradas, fresco, frutas, postres) el menú de un tiempo de comida no deberá ser repetido en otro tiempo de comida de ese mismo día.
- 3- El ciclo de menú deberá ser aprobado por la comisión de soda con el apoyo técnico del especialista en nutrición la UTN Sede Central, lo anterior con el propósito de garantizar la calidad y la cantidad de la alimentación.
- 4- El ciclo de menú bajo las mismas condiciones mencionadas, deberá actualizarse de acuerdo a las preferencias del cliente por parte de concesionario, cada 6 meses y será revisado por la comisión de Soda Institucional.
- 5- La documentación por escrita respectiva al menú, el concesionario se compromete a mantenerlo en la Soda, para su revisión por parte del especialista en nutrición de la UTN Sede Central, según las revisiones periódicas que se realizan al lugar.

6- El menú debe incluir todas las preparaciones:

- Plato principal
- Entradas: Ensalada, sopas, cremas, consomés, ceviches con proteína o vegetales
- Guarniciones : harinosa y vegetal
- Postre : Frutas frescas, o postres elaborados
- Fresco en todos los tiempos de comida

7- Composición de la alimentación en los diferentes tiempos de comida (**Desayuno, almuerzo y cena**)

DESAYUNO:

La composición será la siguiente

En el desayuno deberá estar compuesto por:

Bebidas frías (leche pasteurizada, jugos naturales de frutas) y/o calientes (café, té, chocolate, entre otros)

Componente principal: base proteica (huevos, quesos, carnes, embutidos)

Bases harinosas (cereales, panes y tortillas (solas, tortillas de queso), gallo pinto, tostadas, panqueques, etc.)

Guarniciones saladas (margarina, natilla)

Guarniciones dulces (azúcar o sustitutos, mieles, jaleas, jarabes)

Frutas frescas

Se deben ofrecer alternativas de desayunos saludables (yogur natural, batidos de leche, leche agria, en agua o de yogurt, granola, emparedados con diversidad de pan integrales, cereales integrales, huevos pochados entre otros)

ALMUERZO Y CENA

La composición será la siguiente:

- a. **Componente principal**: es la preparación que contiene mayor cantidad de proteína animal. Se deberán ofrecer como mínimo dos alternativas no repetitivas diarias de menús de almuerzo: res, cerdo, pollo, pavo, pescado o mariscos. Una de éstas opciones se brindará como carne en preparación sola y/ o con alguna salsa y la otra en preparación compuestas que pueden ser a base de leguminosas, pastas, pasteles, sopas, chiles rellenos, entre otros.

- b. **Entradas: Ensaladas (simples o compuestas)** con base de al menos tres ingredientes de vegetales NO harinosos y máximo dos veces por semana una ensalada con vegetales harinosos (siempre y cuando el plato fuerte y otros que acompaña sean principalmente vegetales NO harinosos). Sopas, cremas o consomés
- c. El aderezo y los olores (chile, ajo, cebolla, culantro, perejil, entre otros) de ensaladas no debe incluirse como uno de los ingredientes.
- d. **Guarniciones: Vegetales** (zanahoria, brócoli, coliflor, chayote, entre otros) **Harinosos** (arroz, frijoles, purés, entre otros) **NOTA:** Se deben variar los tipos de guarnición diariamente, según el ciclo de menú establecido.
- e. Frescos o batidos elaborados a base de frutas frescas o pulpas de frutas pasteurizadas, adquiridas de un proveedor reconocido con permiso del Ministerio de Salud. Los batidos además de las frutas debe utilizarse leche pasteurizada de un proveedor reconocido
- f. Se ofrecerán dos opciones de fresco sin azúcar – el azúcar u otra manera (sustitutos de azúcar) de endulzar el fresco deberá estar disponible sin costo adicional -, lo anterior pretende dar opciones al usuario sin obligarlo a consumir ciertas cantidades de azúcar. En cuanto a la preparación de frescos naturales, es necesario hervirlos antes de venderlos.
- g. Fruta o postre: Siempre debe ofrecerse por lo menos dos alternativas de frutas frescas o postre **(4 días frutas y 2 días postre que pueden o no incluir frutas)**
- h. El concesionario tiene la obligación de exhibir todos los días, en un lugar visible dentro del local de la soda, **todas las opciones que conforman el tiempo de comida.**
- i. La preparación de los alimentos debe ser preferiblemente: a la plancha, al vapor o al horno, con el fin de que se utilice la menor cantidad de grasa.
- j. En el caso de que en el ciclo de menú presenten algún alimento frito máximo 1 vez por semana, el concesionario deberá seguir las indicaciones establecidas en el Reglamento para los Servicios de Alimentación al Público (Decreto Ejecutivo No 37308-S)

8. El oferente adjuntará a su oferta, la propuesta del ciclo de ocho **semanas** del almuerzo, desayuno y cena, el cual deberá ser elaborado o tener el aval de un profesional en Nutrición, con el siguiente formato:

N° Opciones	Tiempo de Comida	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Desayuno							

Opción N° 1	Bebidas calientes o frías						
	Plato fuerte						
	y otros componentes						
	Frutas frescas						
Opción N° 2	Bebidas calientes o frías						
	Frutas frescas						
	Plato fuerte y otros componentes						
Almuerzo							
Opción N° 1	Entrada						
	Plato fuerte						
	Guarnición Vegetal						
	Guarnición harinosa						
	Postre o frutas frescas						
	Bebidas en agua o batidos						
Opción N° 2	Entrada						
	Plato fuerte						
	Guarnición Vegetal						
	Guarnición harinosa						

	Postre						
	frutas frescas						
	Bebidas en agua o batidos						
Cena							
Opción N° 1	Entrada						
	Plato fuerte						
	Guarnición Vegetal						
	Guarnición harinosa						
	Postre						
	frutas frescas						
	Bebidas en agua o batidos						
Opción N° 2	Entrada						
	Plato fuerte						
	Guarnición Vegetal						
	Guarnición harinosa						
	Postre						
	frutas frescas						
	Bebidas en agua o batidos						

9. El concesionario **deberá** ofrecer ensaladas especiales y platos vegetarianos incluyendo alternativas diferentes que tengan por ejemplo chía (bebidas o ensaladas), productos libres de gluten entre otros.

10. OTROS PRODUCTOS (COMIDAS RAPIDAS Y BEBIDAS)

Menús alternos conocidos como comidas rápidas, elaborados con productos de calidad y de proveedores reconocidos en el mercado. (Los precios de los productos que se detallan a continuación serán evaluados, por lo tanto deben ser precios de venta* firmes y definitivos, Además deben ampliar especificaciones de cada producto.

1. Hamburguesas sencillas
2. Hamburguesas especiales
3. Emparedados de carne***todos los emparedados pueden tener alternativa pan integral
4. Emparedados de pollo
5. Emparedados de jamón
6. Emparedados de queso blanco
7. Emparedados de atún
8. Empanadas de queso frituras según el Reglamento ver anexo 1 del RSAP
9. Empanadas de carne
10. Empanadas de papa
11. Empanadas de pollo
12. Empanadas de frijoles
13. Tacos de carne pequeños
14. Tacos de carne grandes
15. Torta de carne arreglada
16. Torta de huevo con puerro o cebolla
17. Raviolos con dos canelones arreglados
18. Orden de papa a la francesa pequeña
19. Orden de papa a la francesa grande
20. Gallo de salchichón arreglado
21. Tortillas con queso
22. Plátano maduro asado (con queso o natilla)
23. Porción de pollo frito o asado (2 piezas completas)
24. Café negro 8 onzas
25. Café con leche 8 onzas
26. Té negro
27. Té con leche
28. Chocolate 12 onzas

29. Fresco natural en agua (Fruta fresca o pulpa pasteurizada)

30. Batidos de fruta fresca o pulpa y leche pasteurizada

Nota: Todo producto leche o derivados lácteos deben ser pasteurizados y de proveedor reconocido en el mercado

11. COMBOS: El concesionario podrá ofrecer estos productos en forma de "combos" ó según lo elija el comensal, **por ejemplo**

-Combo Nº1:

- Hamburguesa sencilla
- Papas fritas
- Fresco natural o gaseosa

-Combo Nº2:

- Emparedado de jamón con queso
- Papas fritas
- Fresco

-Combo No.3

- Porción de pollo
- Papas fritas
- Ceviche de banano, etc.

Combo No. 4

- Ceviche de pescado
- Plátano verde cocido o piquitos

(Es requisito indispensable indicar el precio de todos los combos ofrecidos, esto con el fin de poder reajustar precios cada 6 meses, basados en el incremento del índice de precios al consumidor):

12. PESOS DE ALIMENTOS: La cantidad mínima de alimentos para el plato fuerte o plato principal, se registrará por las siguientes gramaturas:

PESOS

PRODUCTO	CANTIDAD
Carne en trozo para plato del día	
Bistec o molida	135 g. Peso Neto Crudo
Chuleta de cerdo	110 g. Peso Neto Crudo
Posta cerdo	130 g. Peso Neto Crudo
Muslo pollo	250 g. Peso Neto Crudo
Pechuga pollo con hueso	250 g. Peso Neto Crudo
Filete de pollo o pavo	135 g. Peso Neto Crudo
Filete o chuleta pescado	135 g. Peso Neto Crudo
Huevos	2 unidades por porción
Salchicha	2 unidades por porción
Mano de Piedra ahumada	80 gramos
Carne para platos compuesto o combinados	
Posta res-cerdo	100 g. Peso Neto Crudo
Pollo (solo carne)	100 g. Peso Neto Crudo
Salchicha	2 unidades
Salchichón	70 g. Peso Neto Crudo
Mariscos	85 g. Peso Neto Crudo
Atún	60 g. Peso Neto Crudo
Ensaladas	
Ensaladas Verdes	115 g. Peso Neto sin incluir aderezo
Ensaladas Compuestas	115 g. Peso Neto cocido
Sopas cremas o consomés	150 g Peso Neto
Guarniciones Harinosas	
Puré de papa, camote, zanahoria, yuca entre otros	120 g. Cocido
Papa precocida	80 g. Cocido
Yuca	120 g. Cocido
Plátano Maduro	$\frac{3}{4}$ unidad

Guarniciones a base de vegetales	
Ayote tierno y similares	150 g. Peso Cocido
Crema de vegetales o proteína animal	150 g. Peso Cocido
Frutas enteras	
Papaya, melón, sandía, piña entre otros	150 g. Peso Neto Crudo
Manzana y naranja entre otras	1 unidad mediana
Fruta para fresco	50 g. Peso neto / persona
Platos combinados	CANTIDAD
Sopas como plato fuerte	450 g. Peso Cocido
Arroz compuesto	220 g. Peso Cocido
Pastas combinadas	220 g. Peso Cocido sin incluir salsa
Picadillos con carnes	220 g. Peso Cocido
Omlette	170 g. Peso Cocido
Almuercitos	200 g. Peso Neto Crudo
Canelones (2 unidades)	170 g. Peso Cocido
Pasteles	230 g. Peso Cocido
Leguminosas	220 g. Peso Cocido
Arroz blanco	150 g. Peso Cocido
Otros	
Frijoles	150 g. Peso Cocido
Tortilla	2 unidades por persona
Pan rodajas	2 unidades por persona
Gelatina	170 g.
Pan Cuadrado	1 rodaja por persona
Pan bolillo	1 unidad por persona
Leche	330 cc
Queso emparedados	50 g

Relleno emparedados	50 g
Empanadas todo tipo	70 . masa + 30 g. relleno
Postres	200 g. Peso Cocido
	71

B. DISPOSICIONES NUTRICIONALES PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL EDIFICIO LUIS

ALBERTO MONGE:

El servicio de alimentación deberá ser productos totalmente preparados de forma diaria, debido a que en el sitio no se podrá realizar ninguna preparación o almacenamiento de los alimentos.

En el sitio se puede instalar una cámara frigorífica, para poder mantener las bebidas

Productos a vender:

- 1-Bebidas Calientes
- 2-Refrescos
- 3-Jugos
- 4-Agua.
- 5-Emparedados
- 6-Wrapps
- 7-Ensaladas
- 8-Frutas enteras
- 9-Repostería
- 10-Productos empacados.

C. DISPOSICIONES NUTRICIONALES PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LAS MAQUINAS DE AUTOSERVICIO

1- Línea Máquinas de autoservicio de Café

Café Negro

Mocca

Capuchino

Chocolate

2- Línea Máquinas de autoservicio de bebidas

Yogurt líquido

Refrescos gaseosos

Refrescos gaseosos dietéticos

Jugos

Bebidas embotelladas naturales

3-Línea de dulces y chocolatería.

- goma de mascar
- pastillas refrescantes bucales
- goma de mascar
- chocolates

4-Línea de galletas, cereales, snacks y otros.

- bizcochos
- platano con limón y sal
- barra de granola
- galletas
- sorbetos
- chis wis
- papas tostadas
- tronaditas con limón y sal
- quesitos
- bolita de queso
- chirulitos
- bravos
- palmeritas
- alfajor
- palito de queso
- quequito relleno
- brownie
- empanadita de piña
- merendina
- gatico
- arrolladito de vainilla

VI. DISPOSICIONES SANITARIAS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 1- 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 y alimentos de la Ley General de Salud y el Reglamento, así como el Reglamento para los Servicios de Alimentación al Público, en decreto ejecutivo No 37308-S y elaborado por el Ministerio de Salud.
- 2- La Comisión de Soda con la autorización de la administración se reserva 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.
- 3- Todos los productos (materia prima y productos finales) que se expenden y se adquieren para la soda dado en concesión, deben contar con permiso sanitario del Ministerio de Salud y provenir de proveedores certificados de lo contrario será retirado.
- 4- En cuanto a los productos empaquetado o enlatado por ejemplo desde lácteos, derivados, similares, entre otros se verificarán sus respectivas fechas de vencimiento y cualquiera que no se encuentre a derecho, será retirada de inmediato, en el momento que se realice la inspección.
- 5- El equipo de la soda (refrigerador, congeladores, campana, cocina, etc.) tiene que estar siempre limpio, desinfectado y funcionando en excelentes condiciones.
- 6- Los compartimientos de las cámaras de refrigeración y congelación, deben estar limpios, desinfectados y ordenados. Los productos deben almacenarse, debidamente tapados y el concesionario será responsable de darles debida rotación, para garantizar su calidad. Queda totalmente prohibido, desconectar en cualquier momento dichos equipos, solamente para su mantenimiento, limpieza o reparación
- 7- 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 evitar contaminaciones. Se debe aplicar en el almacenamiento el sistema PEPS. El piso, paredes, techos, estantes de la bodega debe permanecer limpios, libres de polvo o telarañas, seco. Los estantes de bodegas no deben ser de materiales de construcción que promuevan problemas de plagas.
- 8- Deben contar con una campana y extractora que cubra todo la superficie de la línea caliente, así con tablas de picar con las características mencionadas en el art. 24 según se detalla en el Art.25 del RSAP.

- 9- El concesionario deberá realizar un manejo integral de control de plagas, que incluirá al menos tres procesos de fumigación anuales en el local, para lo cual deberá contratar con una empresa reconocida y certificada en el mercado, deberá informar previamente la fecha del proceso de la fumigación a la Administración Sede Central, este proceso la deben realizar en periodos de vacaciones o domingos, con el fin de que nadie se exponga a los productos que van a utilizar. Una vez realizada la fumigación deberá presentar el respectivo comprobante. Además los productos que se utilicen en estas fumigaciones deberán ser de baja toxicidad y adecuados para ese tipo de establecimientos, con el fin de que no afectar la salud de las personas.
- 10- El concesionario deberá cumplir a cabalidad con la higiene, desinfección adecuada de todas las áreas del local dado en concesión, para ello la comisión de soda supervisará y podrá solicitar el programa de higiene y desinfección, tanto a nivel de la infraestructura, equipos, utensilios de cocina para mantener la inocuidad., tal como se solicita en el artículo 60 RSAP.
- 11- El concesionario debe proveer el equipo e insumos de limpieza y desinfección necesarios para el correcto lavado de manos de todo el personal involucrado en la manipulación de alimentos así como de los utensilios que manejan para servir el producto terminado. El personal de la soda debe lavarse las manos cuantas veces sea necesario al preparar, manipular o servir los alimentos. Además de velar por los hábitos de higiene de su personal. La comisión de soda podrá en sus supervisiones evaluar el lavado de manos de los
- 12- El concesionario de velar por el cumplimiento de la reglamentación vigente de servicios de alimentación.
- 13- El lavatorio instalado en la soda-comedor así como los servicios sanitarios deberán mantenerse con suficiente agua, jabón líquido antibacterial, basureros y papel toalla desechable, así como en perfecto estado de higienización y desinfección.
- 14- No se permite colocar ollas con alimentos sobre el piso, a fin de evitar la contaminación de alimentos que están expuestos. Todo alimento sólido o líquido debe mantenerse a las temperaturas indicadas en lo referente a la cocción, refrigeración, congelación, exposición o servicio. Según el artículo 29-30-31 RSAP, para ello contará y utilizará los termómetros para alimentos y equipo y deberá documentar el control de temperaturas tanto de cocción como de enfriamiento
- 15- Los recipientes para basura tienen que lavarse y desinfectarse todos los días
- 16- Los residuos de alimentos deben depositarse en bolsas plásticas biodegradables dentro de recipientes tapados, estos no pueden permanecer dentro del área de preparación de alimentos. En el área de lavado y procesamiento deberá existir recipiente limpio y con bolsa plástica para depositar cáscaras y otros residuos típicos del proceso. No deben guardarse sobrantes de

alimentos, estos se deben disponer día a día, con el fin de que no se genere contaminación, Es importante considerar que estos residuos no deben mezclarse con otros.

- 17- No se debe utilizar utensilios de madera o con empuñadura de madera para picar o manipular carne u otros alimentos, todo equipo o utensilio que va a tener contacto directo con los alimentos deben tener la certificación de NSF (en este caso de uso o grado alimentario)
- 18- Los productos de limpieza así como de desinfección deben estar autorizados por el Ministerio de Salud y deben ser amigables con el ambiente, además los productos mencionados así como 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.
- 19- Para utilizar hielo se debe garantizar perfectas condiciones higiénicas en su preparación (agua potable), distribución y manipulación. En caso de comprarlo a algún proveedor, éste debe estar certificado por el Ministerio de Salud. El hielo no debe ser manipulado con las manos, ver art 53 del RSAP
- 20- Todo producto químico que sea utilizado para desinfectar alimentos debe ser utilizado según las indicaciones del proveedor tal como se establece en el art. 29 RSAP
- 21- Se deberá utilizar vajilla de vidrio u otro material similar con características NSF, higiénicamente aceptable. La vajilla debe ser lavada adecuadamente con agua caliente o insumo de desinfección, al igual que tenedores, cuchillos, cucharas, cucharitas, y otros de similar naturaleza.
- 22- La disposición de la cubertería que va a ser utilizado por los consumidores, debe ser empaquetada en materiales que sean amigables con el ambiente, según los requerimientos para evitar la contaminación de los mismos, al estar expuestos sin protección alguna.
- 23- La comisión de soda en sus supervisiones velará por el cumplimiento a cabalidad de la reglamentación existente, reforzando estos criterios con la Guía de Evaluación Sanitaria para Servicios de Alimentación al Público.

VII. DISPOSICIONES EN CUANTO AL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

1. Todos los empaques y bolsas que se utilicen en los recintos de Soda de la Sede Central deben ser amigables con el ambiente, deben estar elaboradas de algún material biodegradable. No se podrá utilizar empaques de esteriofón o plástico de ningún tipo.
2. Deben elaborar y mantener actualizado un programa de manejo integral de residuos sólidos de acuerdo con la ley N° 8839 y los diferentes reglamentos para el manejo de residuos. Además, el concesionario se compromete a respetar y cumplir las normas y políticas nacionales y las que emita la UTN en materia ambiental.

3. Los residuos sólidos que provengan de la actividad comercial, así como de la preparación y consumo de alimentos serán clasificados para su almacenamiento primario de acuerdo con la ley N° 8839.

4. Se dispondrán en cuatro categorías de residuos: valorizables, orgánicos, de manejo especial y no valorizables.

Se entenderá como:

Residuo valorizable: puede ser recuperado de la corriente de los residuos sólidos ordinarios para su valorización. (Plástico, cartón, papel, vidrio, aluminio, tetra pack, metal, entre otros)

Residuos orgánicos: se producen de actividades generadas de la actividad comercial que se descomponen naturalmente como restos de comida, frutas verduras, sus cáscaras, carne, huevos, estos no se deben mezclar con otro tipo de residuo.

Residuo de manejo especial: residuos sólidos ordinarios que por su volumen, cantidad, necesidades de transporte, condiciones de almacenaje o valor de recuperación requieren salir de la corriente normal de recolección de residuos sólidos ordinarios, como: baterías, fluorescentes entre otros.

Otros residuos no valorizables: Son residuos generados en la actividad comercial que no pueden ser valorizables.

5. Los residuos valorizables deberán separarse y clasificarse. El concesionario deberá colocar recipientes rotulados, con el fin de separar este tipo de residuos, como mínimo cuatro contenedores para papel, plástico y aluminio y un contenedor exclusivo para residuos orgánicos, estos últimos no se deben mezclar con otro tipo de residuo.

6. Deben mantener limpios, ordenados y en buenas condiciones los sitios donde se coloquen los contenedores o los recipientes en donde se disponen los residuos sólidos en espera de su recolección.

7. Una vez separados y clasificados los residuos, el concesionario debe almacenarlos en el lugar que se le asigne en la Sede Central, posteriormente estos deben ser entregarlos a una empresa gestora de residuos sólidos, inscrita ante el Ministerio de Salud, esta empresa debe brindarles un certificado de las cantidades de residuos que entregan por mes, esta información será solicitada por la Unidad de Salud Ocupacional y Ambiente de la Sede Central.

- 8.** En el caso de los residuos orgánicos deben ser tratados todos los días, ya que no se deben mezclar con otros tipos de residuos. Además deben separarlos en solo recipiente y donarlos o comercializarlos a algún establecimiento interesado, el cual debe brindar un certificado de las cantidades de residuos orgánicos que reciben de la Soda de la Sede Central.
- 9.** En el caso de residuos de manejo especial, estos se deben colocar en el lugar que asigne la Sede Central y el concesionario se encargará de coordinar el tratamiento adecuado con una empresa gestora de residuos debidamente autorizada por el Ministerio de Salud.
- 10.** El concesionario debe contar con un lugar para el almacenamiento temporal de los residuos generados, con el fin de que no causen impacto ambiental o riesgo a la salud de otras personas de la comunidad universitaria. Este lugar será asignado por la administración de la Sede Central.
- 11.** Con relación a los residuos no valorizables, el concesionario será responsable de los mismos y se encargará de colocarlos en el contenedor que se encuentra en la entrada principal de la Sede, los días de recolección municipal.

CONDICIONES GENERALES

1. Fiscalización y administración del servicio

La fiscalización técnica será realizada por la comisión de sodas de la Sede Pacífico, la cual será designada por el decano de la sede y tendrá como objetivo en otros:

- a) Cumplimiento del ciclo del menú.
- b) Revisión de los precios a la hora del servicio.
- c) Medición y variedad de las porciones.
- d) Verificar la obligación del concesionario de exhibir todos los días, en un lugar visible dentro del local de la soda, todas las opciones que conforman el plato fuerte.
- e) Disposición final de desechos sólidos.
- f) Higiene y presentación del personal
- g) Ornato e higiene de las instalaciones.
- h) Revisión de requisitos del personal (específicamente en cuanto a manipulación de alimentos).

Por otro lado, la administración del contrato y del servicio será realizado por el Director Administrativo de la Sede. Entre sus funciones se encuentran:

- i) Autorizar las prórrogas del contrato.
- j) Emitir los apercibimientos que la comisión recomiende.
- k) Cobro de multas.
- l) Revisiones de reajuste de precios.
- m) Cualquier asunto administrativo que se derive del contrato.

2. Servicios a brindarse

1. El concesionario deberá cancelar oportunamente el gasto mensual por concepto de:

Servicio de Electricidad: Existe medidor aparte por lo que el concesionario asumirá ese costo.

Servicio de agua potable: Para ambas ubicaciones, la institución lo suministrara sin costo alguno.

Derecho de patente: La institución brindara la colaboración para que el adjudicatario gestione los permisos respectivos, pero el costo anual lo asume el concesionario durante la vigencia del contrato.

Nota:

Todos estos pagos los debe realizar el concesionario antes de su vencimiento.

2. En caso de que las necesidades así lo demanden, la UTN se reserva el derecho de solicitar una ampliación de los horarios aquí establecidos, lo cual será comunicado con tres semanas de antelación por la Administración, ello no afectará otras condiciones contractuales.
3. **Exclusividad con proveedores:** El concesionario no está autorizado para mantener exclusividad con ningún proveedor. Sin embargo el proveedor elegido deberá ser un proveedor reconocido y con los respectivos permisos sanitarios.
4. La UTN no tendrá ninguna responsabilidad de las obligaciones contraídas por el concesionario con terceras personas, ya sean físicas o jurídicas, tales como: proveedores, transportistas, técnicos de mantenimiento de equipos, entre otros.
5. Queda totalmente prohibida la venta, distribución de **licores y cigarrillos** dentro y fuera del local de **Soda y Kiosco**. Además el concesionario deberá exhibir rótulos en lugares visibles de la **Soda y Kiosco**, con la prohibición de fumado y **mantener estricta vigilancia sobre el cumplimiento de esta disposición**.
6. Dada la naturaleza de la contratación, los procedimientos de trabajo y todo lo referente a la prestación del servicio, en lo previsto aquí, se regirá por la Ley General de Salud y el Reglamento de los servicios de alimentación al público (decreto 19479-S) y la Ley de Contratación Administrativa y su Reglamento.
7. El concesionario deberá respetar las normas y disposiciones de seguridad y acceso vehicular que rigen para la Universidad.
8. El concesionario **no deberá ceder ni subarrendar total o parcialmente** la prestación del servicio o el contrato que le fue adjudicado, si así lo hiciere, la Universidad procederá a resolver el respectivo contrato por incumplimiento.
9. La UTN deberá garantizar que las instalaciones de la soda y kiosco reúnan las condiciones y mejoras que exige el Ministerio de Salud.

10. El concesionario podrá realizar cualquier remodelación o adecuación al local dado en concesión para mejorar el ambiente y prestación del servicio, ya sea al inicio o durante la ejecución del contrato; tales mejoras correrán por cuenta del concesionario y antes de efectuarlas deberá contar con la aprobación escrita de la Dirección Administrativa Financiera de la UTN Sede Pacífico. Toda mejora del local o inmueble en que incurra el concesionario, pasa a ser propiedad de la Universidad, de tal manera que en caso de rescindirse el contrato, el concesionario no podrá cobrar tales mejoras ni tratar de deshacerlas ocasionando daños a las instalaciones universitarias.
11. No se permite el almacenamiento de objetos de ninguna índole fuera de las instalaciones o en los alrededores del local y Kiosco que vayan en perjuicio de la estética, el orden, la limpieza, seguridad y una adecuada gestión del riesgo.
12. Cuando el concesionario realice adecuaciones de espacio o instale equipos y mobiliario en el local y Kiosco 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.

3. *APERCIBIMIENTOS, MULTAS Y SANCIONES*

Se considerarán incumplimientos:

- a. Variar el horario de atención sin previa autorización.
- b. No cumplir con el ciclo de menú aprobado.
- c. Alterar gramaturas y precios de los platos de desayuno, almuerzo o cena.
- d. Condiciones inadecuadas de higiene (personal o de las instalaciones).
- e. Cuando se compruebe el cambio o modificación en los componentes del plato del día para (desayuno o cena) y el almuerzo.
- f. Superar el 10% del precio sugerido por el distribuidor para los siguientes productos: confites, dulces, galletas, helados, refrescos, bebidas calientes suplidas por máquina, entre otros, considerados como independientes de la barra de servicio.
- g. Por no cumplir con lo que establece la Ley de Obligaciones Obrero Patronales y la Póliza de Riesgos del Trabajo.

Si existieren incumplimientos contractuales en cualquiera de los puntos anteriores, a partir de la revisión de la Comisión de Sodas; la Dirección Administrativa Financiera emitirá un apercibimiento por escrito al concesionario.

En caso de no corregirse el incumplimiento en el plazo indicado por la Dirección, el concesionario deberá pagar el monto correspondiente 5% del canon mensual, por cada una de las faltas indicadas.

Se rescindirá el contrato de forma inmediata si se presentara más de cinco veces cualesquiera de las situaciones antes mencionadas en el plazo de 1 año.

CONDICIONES ESPECIALES

1. Vigencia de las ofertas:

Las ofertas deberán tener una vigencia no menor de 60 días hábiles

2. Garantía de Participación

La garantía de participación podrá ser rendida de la siguiente manera: mediante depósito bancario en la cuenta # 100-01-002-014529-6 del Banco Nacional de Costa Rica o bien, por medio de las formas establecidas por el artículo 42 del reglamento a la Ley de Contratación Administrativa ante la oficina de financiero de la Universidad.

Todo participante deberá acompañar, junto con su oferta, un recibo o comprobante en que consten las características y valor del depósito de su garantía de participación, cuya suma deberá ser de un 1% del valor de su propuesta.

La vigencia de la garantía de participación, deberá ser no menor a 60 días hábiles a partir de la fecha de apertura de las ofertas.

3. Garantía de Cumplimiento

De un **10%** (Diez por ciento) del valor total del canon ofrecido por año.

Con base en el artículo 34 de la Ley de Contratación Administrativa y los artículos 40, 42, 43 y 44 del Reglamento General de Contratación Administración El adjudicatario deberá extender una garantía de cumplimiento a nombre de la Universidad Técnica Nacional, dentro de los 10 días calendario contados a partir de la firmeza del acto de adjudicación.

Si el o los adjudicatarios no cumplieres con el requisito de presentar la garantía de cumplimiento dentro del plazo aquí estipulado, la UTN podrá revocar la adjudicación sin responsabilidad de su parte, dejar sin valor ni efecto la oferta del adjudicatario y proceder al inicio del proceso legal por el cobro de daños y perjuicios ocasionados a la UTN por el incumplimiento, en cuyo caso la UTN podrá readjudicar la licitación o declararla desierta según convenga a sus intereses.

- a) Las garantías serán ejecutada por la Universidad Técnica Nacional en caso de incumplimiento por parte del contratista, según los artículos 14 de la Ley de Contratación

Administrativa, así como los artículos 39, 41, 47 y 48 del Reglamento de Contratación Administrativa. Si el contratista incumpliera sus obligaciones por causas imputables a él, la UTN, podrá ejecutar la garantía de cumplimiento aportada y solicitar una nueva, o con la ejecución de la misma hacer efectiva además de la cláusula penal que por atraso se hubiera establecido, si tal fuere el caso.

- b) El período de validez y para su devolución será de al menos 13 meses a partir de la firma del contrato.

Forma de presentación de las garantías

Las garantías pueden ser presentadas mediante cualquiera de las formas que establece el Reglamento de Contratación Administrativa o **mediante depósito bancario en la cuenta # 100-01-002-014529-6 del Banco Nacional de Costa Rica.**

Devolución de las garantías.

Los interesados deberán solicitar la devolución de la garantía mediante nota dirigida al Departamento de Proveeduría, 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, o en su defecto por otra persona debidamente autorizada para tal gestión.

Participación:

A solicitud del interesado dentro de los 8 días hábiles siguientes a la firmeza en vía administrativa del acto de adjudicación. Al concesionario se le devolverá cuando rinda la garantía de cumplimiento y satisfaga las demás formalidades conducentes para asegurar el contrato.

Cumplimiento:

Será devuelta dentro de los 30 días hábiles siguientes a la fecha de finalización del respectivo contrato.

4. Plazo del contrato

La Concesión será por el período de un año. Dicho contrato podrá prorrogarse anualmente hasta completar 4 años, siempre y cuando exista acuerdo mutuo y previo entre las partes, por escrito, **tres meses** antes del vencimiento del término del período contratado o de sus prórrogas y concertado que fuere el monto del pago mensual para ese nuevo período. Si ninguna de las partes no comunica su deseo

de no renovar el contrato en el periodo de cuatro meses, se entenderá que el mismo queda renovado automáticamente.

En caso de prórroga del contrato, se aplicará un incremento de **un 10% anual, el cual debe ser cancelado obligatoriamente a partir del inicio del nuevo periodo**

5. Requisito de Admisibilidad

Para participar en este concurso el oferente debe poseer **mínimo 5 años** de experiencia en servicios de alimentación (sodas, restaurantes, comedores escolares, servicio de catering, etc. Para este punto deben presentar documentos probatorios de la experiencia y las recomendaciones del servicio.

Los documentos deben contener como mínimo la siguiente información

- 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
- Calidades (tanto de la persona que brindó o brinda el servicio como del firmante)
- Si es persona jurídica debe presentar cédula jurídica
- Tipo de servicio que brindó: ejemplo si vendía desayunos, almuerzos y cenas completas; alimentos empacados o comidas rápidas.
- Período del servicio
- Calificación del servicio: excelente, muy bueno, bueno, regular, malo, muy malo.
- Calificación de la atención: excelente, muy bueno, bueno, regular, malo, muy malo.
- Número de teléfono para pedir referencias.

6. Evaluación de las Ofertas:

** Local 1 Recinto Principal:*

DESCRIPCION	PARCIAL		PORCENTAJE
Plato fuerte (se divide en:)			50%
Desayuno			
Almuerzo			
Cena			
Comidas rápidas y bebidas			40%
Canon mensual			10%
TOTAL DE EVALUACION			100%

FACTOR “PRECIO DEL PLATO FUERTE”: 50%

Para este factor se le asignará el 50 % al oferente que tenga el precio más bajo sumando los tres platos y a los restantes se le aplicará regla de tres. **El oferente deberá indicar el precio total ofrecido sumando los 3 platos fuertes.**

FACTOR COMIDAS RAPIDAS Y BEBIDAS. 40%

Serán tomados en cuenta los 30 productos descritos en el punto 10 del apartado V “Disposiciones Nutricionales” (comidas rápidas y bebidas).

Para la evaluación de este factor se le asignará el 40% al oferente que tenga el precio más bajo sumando los 30 productos del punto mencionado anteriormente y a los restantes se le aplicará regla de tres. **El oferente deberá indicar el precio total ofrecido sumando los 30 productos (comidas rápidas y bebidas).**

CANON MENSUAL 10%

El 10% se le asignará al participante que ofrezca el monto mayor por este concepto, a los demás se les aplicará Regla de tres. **Nota. El oferente que indique un canon menor al establecido en este cartel, quedará automáticamente descalificado.**

** Local 2 Edificio Luis Alberto Monge:*

DESCRIPCION	PARCIAL		PORCENTAJE
Precio de Productos a Vender			80%
Canon mensual			20%
TOTAL DE EVALUACION			100%

FACTOR COMIDAS RAPIDAS Y BEBIDAS. 80%

Serán tomados en cuenta los 10 productos descritos en el punto B del apartado V “Disposiciones Nutricionales”.

Para la evaluación de este factor se le asignará el 80% al oferente que tenga el precio más bajo sumando los 10 productos del punto mencionado anteriormente y a los restantes se le aplicará regla de tres. **El oferente deberá indicar el precio total ofrecido sumando los 10 productos.**

CANON MENSUAL 20%

El 20% se le asignará al participante que ofrezca el monto mayor por este concepto, a los demás se les aplicará Regla de tres. **Nota. El oferente que indique un canon menor al establecido en este cartel, quedará automáticamente descalificado.**

****PUESTOS DE MAQUINAS DE AUTOSERVICIO Edificio Nuevo de Aulas en instalaciones de Sede Central***

DESCRIPCION	PARCIAL		PORCENTAJE
Precio de las líneas de productos a vender			80%
Canon mensual			20%
TOTAL DE EVALUACION			100%

FACTOR Precios de las líneas de productos a vender. 80%

Serán tomados en cuenta las 4 líneas de productos descritos en el punto C del apartado V “Disposiciones Nutricionales”.

Para la evaluación de este factor se le asignará el 80% al oferente que tenga el precio más bajo sumando las 4 líneas de productos del punto mencionado anteriormente y a los restantes se le aplicará regla de tres. **El oferente deberá indicar el precio total ofrecido sumando los 10 productos.**

CANON MENSUAL 20%

El 20% se le asignará al participante que ofrezca el monto mayor por este concepto, a los demás se les aplicará Regla de tres. **Nota. El oferente que indique un canon menor al establecido en este cartel, quedará automáticamente descalificado.**

7. Presentación de ofertas

- a) La recepción de ofertas será en la oficina de Contratación Administrativa, ubicada en Villa Bonita de Alajuela, edificio de la Administración Universitaria (antiguo Cefof) 300 m sur de la entrada principal de Pastas Roma.
- b) 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 tres copias idénticas, con la firma del oferente o de su representante legal, sin tachaduras ni borrones. Cualquier corrección debe ser hecha mediante nota.
- c) Las consultas referentes a esta licitación u objeciones al cartel, deberán hacerse durante el **primer tercio del plazo establecido para recibir ofertas**
- d) Debe adherir a la oferta un timbre de la **Ciudad de las Niñas de** **₡ 20,00** y un timbre de **₡200,00** del Colegio de Profesionales en Ciencias Económicas.

8. Documentos que deben entregarse

- a) Certificación sobre la personería jurídica de la sociedad mercantil. En caso de participar como persona física, debe aportar copia certificada de la cédula de identidad
- b) 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.
- c) El oferente debe presentar una declaración jurada indicando que se encuentra al día con las obligaciones obrero-patronales de la Caja Costarricense del Seguro Social (CCSS). En caso de resultar adjudicatario, debe presentar la certificación emitida por la Caja Costarricense del Seguro Social al firmar el contrato respectivo.
- d) Declaración jurada que no le alcanzan, al oferente, las prohibiciones para contratar con la UTN, a que se refiere el artículo 22 y 22 bis de la Ley de Contratación Administrativa
- e) 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 artículo No.65 inciso a) del Reglamento de la Ley de Contratación Administrativa.

- f) Contenido de la oferta: Debe contener por lo menos
- g) Nombre y dirección de la casa oferente y según sea el caso, del apoderado, del representante, con indicación del nombre, cédula, dirección y posición del firmante dentro de la empresa.
- h) Número de cédula jurídica ó cédula de identidad en caso de persona física.
- i) 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.
- j) El precio total cotizado deberá presentarse en números y en letras coincidentes. En caso de divergencia entre ambas formas prevalecerá la consignada en letras.

9. Forma de adjudicación:

La UTN se reserva el derecho de adjudicar, o de declarar desierto este concurso si así conviniera a sus intereses.

10. Formalización del contrato.

Conformarán el contrato: **el cartel, la oferta, las aclaraciones** y todo otro aspecto relacionado con este concurso

Notificaciones: La Universidad recibirá notificaciones al fax: 2430-3496.

Proveeduría Institucional
Universidad Técnica Nacional
Setiembre 2014