

**UNIVERSIDAD NACIONAL
PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL
SECCIÓN DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA LICITACIÓN
PÚBLICA No. 2022LN-000003-SCA**

**“CONCESIÓN DE INSTALACIÓN PÚBLICA PARA PRESTAR EL SERVICIO DE LA SODA
COMEDOR PADRE ROYO”**

SECCIÓN I. LLAMADO A COTIZAR

- I.1.** La Universidad Nacional por medio de la Proveeduría Institucional invita a personas físicas o jurídicas a participar en el concurso para la concesión de instalaciones públicas para prestar **EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LA SODA COMEDOR PADRE ROYO** (Artículo 72 y 73 de la Ley de Contratación Administrativa y 160 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa).
- I.2.** Todas las ofertas se recibirán en un sobre cerrado en la Proveeduría Institucional de la Universidad Nacional ubicada en San Pablo de Heredia Campus El Higuerón hasta **las 10:00 horas del día 24 de enero del 2023**, a continuación, se procederá a abrir las ofertas en presencia de los asistentes. Todas las ofertas que no estén a esta hora y fecha serán devueltas sin abrir.
- I.3.** Es obligación del oferente presentar su oferta de manera ordenada y completa, firmada por la persona legalmente facultada para ello. La oferta debe tener toda la información requerida por este documento.
- I.4.** El Oferente preparará su oferta en original y dos copias marcando claramente cada ejemplar como "ORIGINAL" y "COPIA", respectivamente. En caso de discrepancia, el texto del original prevalecerá sobre la copia.
- I.5.** Idioma de la oferta. Deberán redactarse en idioma español. Los documentos complementarios y literatura impresa que proporcione el oferente podrán estar escritos en otro idioma, a condición de que vayan acompañados de una traducción exacta de los párrafos pertinentes de dicho material al idioma español, en cuyo caso la traducción prevalecerá en lo que respecta a la interpretación de la oferta.
- I.6.** Aclaraciones. Las preguntas y aclaraciones que se pidan respecto a la presente contratación deberán ser presentadas por escrito dentro del primer tercio del plazo para la recepción de ofertas. No se atenderán aclaraciones que sean solicitadas fuera del plazo indicado.
- I.7.** Los oferentes podrán concurrir a través de cualquiera de las formas de representación contenidas en el Artículo 18 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.
- I.8.** En la oferta debe indicarse claramente la persona responsable a quién notificar y la dirección correspondiente en el **ÁREA METROPOLITANA**, de no indicarse lugar de notificación, toda comunicación se entenderá realizada en el transcurso de dos días hábiles a partir de la emisión del acto administrativo.
- I.9.** La contratación de marras se rige por las leyes vigentes en el país y por lo establecido en el Sistema Institucional de Sodas y Afines de la Universidad Nacional – SISAUNA .

SECCIÓN II. OBJETO DEL CONTRATO

2.1 Concesión de instalaciones públicas para prestar el servicio de Soda Comedor Padre Royo.

Ubicación del espacio físico: la soda comedor se ubica en el Campus Omar Dengo, edificio Soda Padre Royo contiguo a la Casa Estudiantil dentro de las instalaciones de la Universidad Nacional en Heredia.

Cantidad de estudiantes y funcionarios del Campus: Aproximadamente 1600 usuarios, los cuales estarían utilizando el servicio en diferentes momentos u horarios.

Características del local:

2.1.1 El área total interna del local es de 520 m² construida en cemento y cuenta con portón con llave en las dos entradas principales y en la entrada del área de cocina, según las características:

- Área de Cocina, enchapado con cerámica
- Área de Ventas
- Área de Bodega
- Áreas de Oficina
- Servicio Sanitario completo para empleados - hombres
- Servicio Sanitario completo para empleadas - mujeres
- Ducha
- Áreas de pilas para cocina, hortalizas y menaje
- Servicio Sanitario externo para mujeres cumpliendo la ley 7600
- Servicio Sanitario externo para hombres cumpliendo la ley 7600
- Área de consumo interno exclusivo de la soda comedor; cuenta con 31 mesas móviles con capacidad para 4 y 6 personas y 108 sillas para un total igual de usuarios.
- Cuenta con platinas en todos los costados que tiene ventana. Cuenta con puerta metálica en la salida de servicio y recepción de proveedores.
- Cuenta con rampa de acceso para personas con movilidad reducida cumpliendo con la ley 7600 que el concesionario debe mantener en condiciones adecuadas de aseo.

2.1.2 . El área externa del local, está constituida por:

- Área de consumo externo común abierto de 167m².
- Para efectos de la concesión de la soda comedor esta zona se deberá tomar como un área de uso común abierto, que el concesionario asumirá como parte de la limpieza de la soda comedor y por ende los costos asociados a esta labor.
- Cuenta con Zona de Carga y Descarga, debe coordinar la llegada de proveedores según los lineamientos institucionales y la respectiva limpieza de esta área.

2.1.3 **Mobiliario y Equipo aportado por la UNA:**

- 31 mesas para cuatro y seis personas con acabado plástico tipo formica con números de activo UNA
- 108 sillas en buen estado con acabado plástico con activo UNA.
- 4 mesas de trabajo de acero inoxidable con activo UNA
- 4 estantes ubicados en el cuarto frío con activo UNA
- 1 mesa pequeña en lavado 3 niveles con activo UNA
- 1 rack cromado 5 niveles para bandejas
- 1 mueble fregadero pileta (2 lavatorios) con activo UNA
- 1 sistema de gas con activo UNA
- 1 mueble fregadero pileta de ensaladas con activo UNA
- 2 rack cromados en bodega con activo UNA
- 2 estante lavaplatos con activo UNA
- 1 mueble para bandejas y herramientas con activo UNA
- 1 barra frío con activo con Activo UNA
- 1 sistema de refrigeración con activo UNA
- 1 mueble paso a través de caliente con activo UNA
- 4 hornos microondas industriales para uso de los usuarios con activo UNA
- 5 extintores (2 en salón y 3 en cocina) con activo UNA
- 1 lavamanos de acero inoxidable
- 1 fregadero para lavado de trastos
- 2 pilas
- 1 campana extractora de grasas
- 23 sillas negras y 2 carretas para traslado de las sillas.

Los activos entregados por la UNA, serán debidamente identificados y entregados al Concesionario al iniciar el servicio, no podrán ser movilizados fuera de las instalaciones de la soda comedor Padre Royo, sin previa autorización de la dependencia designada para tales propósitos en la Universidad y en el caso de los hornos microondas no podrán ser usados en funciones propias de producción.

La reparación y mantenimiento correctivo del mobiliario y equipo propiedad de la UNA, siempre y cuando no sea por negligencia del Concesionario, correrá por cuenta de la Institución.

2.2 Precio base mensual:

Se arrendará la Soda comedor Padre Royo por un monto de **₡ 304.175, 00** (trescientos cuatro mil ciento setenta y cinco colones exactos) mensuales, los cuales deberán ser pagados por medio de depósito en la Sección de Tesorería del Programa Gestión Financiera, por mensualidades adelantadas, fijas y consecutivas dentro de los tres primeros días hábiles de cada mes y deberán entregar copia del recibo a la Dirección Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil, máximo dos días hábiles posteriores a haber realizado el pago.

El monto mensual a pagar por el Concesionario se incrementará a partir del segundo año según el siguiente procedimiento:

1. De acuerdo con lo establecido en el párrafo inicial del artículo 67 de la Ley General de Arrendamientos Urbanos y Suburbanos el precio convenido se actualizará al final de cada año del contrato, por lo tanto, el Administrador/a del Contrato, una vez finalizado el año de contrato, deberá realizar las gestiones para el ajuste respectivo.
2. De acuerdo con el mismo artículo, ya citado, el aumento es un porcentaje igual o menor a la tasa de inflación acumulada de los doce meses anteriores al vencimiento de cada año del contrato. Debido a que, en los contratos ya vigentes, el pliego de condiciones previo un incremento igual a la tasa de inflación, el Administrador del contrato podrá consultar a la Sección de Tesorería del Programa de Gestión Financiera el porcentaje de inflación correspondiente al año de contrato, según información publicada por el Instituto Nacional de Estadística y Censos, según lo previsto en el mismo artículo citado.
3. Con esta información el Administrador del Contrato deberá solicitar a la Proveduría Institucional gestionar el ajuste del precio.
4. La Proveduría Institucional emitirá una resolución de reajuste del canon la cual se estará comunicando al Concesionario, a la Sección de Tesorería del Programa de Gestión Financiera y al Administrador del Contrato.
5. El nuevo monto deberá ser cancelado a partir del mes siguiente de comunicada la resolución.
6. Se deberá considerar que no se pueden hacer cobros retroactivos, y el nuevo período para ajustar el precio rige un año después del ajuste anterior, según lo previsto en el mismo artículo ya citado.

En tiempo no lectivo, conforme al Calendario Universitario, el Concesionario deberá cancelar únicamente el 50% del monto de la renta correspondiente a ese período. En caso de huelga u otra situación particular que no esté contemplada como tiempo lectivo, de conformidad con lo que dispone el Calendario Universitario, el Concesionario podrá solicitar a la Dirección Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil la reducción del monto de la renta a pagar en ese período, de manera proporcional a la afectación que haya sufrido, previo aporte de la prueba correspondiente. La decisión de aceptar o rechazar dicha solicitud es exclusiva de la Dirección Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil y deberá ser tomada por medio de resolución motivada, de la cual se le deberá remitir una copia a la Sección de Tesorería, para efectos de pago y una copia a la Proveduría Institucional para archivar en el expediente. En todo caso la disminución aprobada por la Dirección Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil no podrá ser superior al 50% del monto a pagar.

- 2.3 Pago de los servicios públicos:** Los gastos de consumo de los servicios de electricidad, agua y teléfono, correrán por cuenta del Concesionario y corresponderá al consumo marcado por los respectivos medidores y deberá entregar copia del recibo a la Dirección Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil, máximo dos días hábiles posteriores a haber realizado el pago.
- 2.4 Horario del Servicio:** De lunes a viernes de 7:00 a.m. a 8:30 p.m. y sábado de 7:00 a.m. a 3:00 p.m. En el caso que se determine que la afluencia de estudiantes y/o funcionarios no es suficiente, el concesionario puede solicitar en forma escrita a la Dirección Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil valorar la pertinencia del cambio de horario y será competencia de la Dirección Ejecutiva

de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil determinar, aprobarlo y comunicarlo a la Proveeduría Institucional. Los días feriados y domingos no se labora a excepción de que se realicen actividades específicas o los horarios lectivos varíen para impartir lecciones ese día y se determine la necesidad de dar el servicio, en este caso se deberá coordinar de previo con la Dirección Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil.

El servicio se brindará ininterrumpidamente, por lo que el adjudicatario deberá contar con equipo sustituto e indicar las condiciones de este. Cumpliendo con la propuesta del tiempo que demorará en la reparación del equipo en caso de averías.

SECCION III. REQUISITOS DE ADMISIBILIDAD

Requisitos de admisibilidad:

- El concesionario deberá contar con **al menos 5 años de experiencia** en el manejo, atención y administración de Sodas- comedores institucionales directamente relacionados con el tipo de servicios solicitados en esta licitación.

Para lo cual, el oferente deberá presentar certificaciones o cartas de referencia con la indicación precisa de los lugares, fecha inicio y final si aplica y el número de años en los cuales presto o presta los servicios de soda- comedor institucionales y según los requerimientos que se indican en el punto 10.4 de la metodología de evaluación.

- El oferente deberá contar con un profesional en Nutrición encargado de realizar los diferentes patrones de menú y de establecer los ciclos de menús de cuatro semanas. Este profesional debe tener grado de licenciatura y estar incorporado al Colegio de Profesionales en Nutrición, para lo cual debe presentar en la oferta el currículum, copia del título universitario, número de colegiado, carné o documento que demuestre su inscripción en el colegio respectivo. Los menús y sus ciclos serán revisados por personal calificado de la Universidad.

SECCIÓN IV. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

- 4.1 El servicio de soda comedor, brindará alimentación a los estudiantes de la UNA, así como al personal académico, administrativo y visitante de la Institución, para lo cual debe asumir en forma directa la responsabilidad de la atención del servicio, cumpliendo los requisitos en tema ambiental, seguridad, laboral, inocuidad alimentaria y otras que se detallan en la presente oferta y que regulen la normativa en la materia.
- 4.2 El sistema de preparación es semi- convencional, dado que las instalaciones y el equipo disponible lo permite, organizando la cocina en áreas de trabajo para evitar la contaminación cruzada, las cuales serán respetadas.
- 4.3 El Concesionario debe mantener el personal necesario para una efectiva prestación del servicio de la Soda Comedor Padre Royo -Campus Omar Dengo. En el horario de almuerzo de 11:30 a.m. a 1:30 p.m. se dispondrá de dos cajeros y dos barras de servicio para la atención de los usuarios. El Concesionario en coordinación con la Dirección Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil podrán acordar ampliar el horario de atención de dos cajeros, demostrando la pertinencia de la solicitud.
- 4.4 El Concesionario está en la obligación de aumentar la cantidad del personal, cuando de esto dependa garantizar la calidad, eficiencia y prontitud requerida por la prestación del servicio, lo cual será a petición y satisfacción de la UNA. Es obligación del Concesionario remover inmediatamente, y sustituir a

cualquier miembro de su personal destacado en la soda comedor, que no se ajuste a las buenas costumbres y la moral, que contribuya a desmejorar la calidad del servicio que se presta, a entera satisfacción de la UNA.

- 4.5 La Concesión otorgada es única y exclusivamente para la prestación del servicio de soda comedor, de conformidad con las condiciones señaladas en el presente documento. Queda totalmente prohibida la utilización de las instalaciones, ya sea directa o indirectamente para la prestación de otros servicios o actividades tales como Servicio de Catering fiestas privadas, entre otras, todo conforme al artículo 72 del Reglamento General de Contratación Administrativa.
- 4.6 El trato que debe ofrecer el personal que labore en el local a los usuarios debe ser cortés, amable, responsable, respetuoso y en estricto apego a los valores institucionales. El Concesionario deberá mantener un buzón de sugerencias y mecanismos interactivos para conocer la opinión del usuario en procura de mejorar el servicio. Los resultados de todos los mecanismos de evaluación del servicio, tales como las boletas del Buzón de Sugerencias, serán discutidas con la Dirección Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil y es responsabilidad del Concesionario dar respuesta escrita cuando se considere pertinente. Asimismo, se llevarán a cabo evaluaciones específicas a cargo de las instancias de apoyo universitarias, inspecciones de cumplimiento de la normativa y de la relación contractual por parte del administrador del contrato, así como evaluaciones de la percepción del servicio y cualquier otra que establezca la Comisión Coordinadora del SISAUNA.
- 4.7 El personal que labore en la soda comedor será contratado por el Concesionario y no por la Universidad, por lo que, el Concesionario será quien asume todas las responsabilidades laborales y patronales de dichos trabajadores, en estricto apego a la legislación laboral costarricense vigente. Además, asumirá la responsabilidad por los actos u omisiones que los trabajadores de la soda comedor ejecuten dentro de la Universidad.
- 4.8 Se deberá mantener en las instalaciones del servicio de alimentación, un botiquín de primeros auxilios, según dicta la Ley de Riesgos del Trabajo, y tomar todas las medidas del caso cuando ocurra un accidente, responsabilidad que corresponde al Concesionario.
- 4.9 El concesionario debe de elaborar un Plan para la Atención de Emergencias de la soda comedor, de acuerdo con lo estipulado por la Comisión Institucional de Emergencias de la Universidad Nacional (CIEUNA), con fundamento en la ley que establece que cualquier centro de trabajo, sitio de reunión pública o negocio debe contar con un plan de emergencia, según el artículo 12 de la Ley 8488 al artículo 4 de la Ley del Benemérito Cuerpo de Bomberos de Costa Rica No.8.228 y al Reglamento General para Otorgamientos de Permisos de Funcionamiento del Ministerio de Salud No.34728- S. El contratista deberá entregar una copia de dicho Plan a la Dirección Ejecutiva de la VVE una vez iniciada la concesión.

SECCION V. Condiciones generales

5.1 Vigencia de las ofertas: cuarenta y cinco (45) días hábiles a partir del día señalado para la apertura.

5.2 En cuanto a la prevención de prácticas de fraude y corrupción: la Universidad Nacional en su obligación de velar por el adecuado uso de los recursos públicos y en aras de fortalecer los mecanismos de transparencia y rendición de cuentas, pone en práctica los lineamientos internos establecidos para la prevención de prácticas de fraude y corrupción en los procesos de adquisiciones los cuales contemplan el proceso de contratación administrativa y la ejecución de los mismos.

La Universidad Nacional velará porque durante el procedimiento de contratación administrativa los proveedores participantes y los contratistas no incurran en conductas o acciones que atenten contra normas éticas, para lo cual se establecen las siguientes definiciones relacionadas con dichas conductas/prácticas inaceptables:

- **Práctica corrupta:** ofrecimiento, suministro, aceptación o solicitud directa o indirecta de cualquier cosa de valor, con el fin de influir en la actuación de un funcionario público con respecto al proceso de contrataciones o a la ejecución del contrato.
- **Práctica fraudulenta:** tergiversación de los hechos con el fin de influir en un proceso de contrataciones o en la ejecución de un contrato.
- **Práctica de colusión:** daño o amenaza directa o indirecta a las personas o a sus propiedades para influenciar su participación en un proceso de contratación, o afectar la ejecución de un contrato.
- **Práctica de obstrucción:** destrucción, falsificación, alteración o escondimiento deliberados de evidencia material relativa a una investigación por parte de la Universidad Nacional, de alegaciones de prácticas corruptas, fraudulentas, coercitivas o de colusión; y/o la amenaza, persecución o intimidación de cualquier persona para evitar que pueda revelar lo que conoce sobre asuntos relevantes a la investigación o lleve a cabo la investigación, o las actuaciones dirigidas a impedir materialmente el ejercicio de los derechos de la Universidad de conformidad con el capítulo III de la Ley de Contratación Administrativa.

En caso de que, durante cualquiera de las etapas del proceso de adquisición, se identifique que algún proveedor licitante o contratista ha incurrido en alguna de las prácticas antes señaladas, la Proveduría Institucional realizará el procedimiento sancionatorio correspondiente de conformidad con lo que establece la Ley de Contratación Administrativa y su Reglamento, y en caso de demostrarse la realización de la conducta, aplicará las sanciones previstas en la Ley de Contratación Administrativa y su Reglamento, todo ello sin detrimento de las eventuales con secuencias civiles o penales que corresponda.

De llegarse a demostrar la realización de prácticas de fraude y corrupción en procesos de adquisiciones, y las mismas involucren a funcionarios universitarios, la Proveduría Institucional deberá preparar un le gajo con la información correspondiente, y la trasladará de manera confidencial al superior jerárquico del funcionario que eventualmente participó en dicha práctica inaceptable, para que se aplique el régimen disciplinario de conformidad con la normativa institucional.

- 5.3 Precio de venta:** Se le recuerda a todos los oferentes que las ventas que el futuro contratista vaya a realizar durante la Concesión de la SODA – COMEDOR no serán ventas directas a la Universidad Nacional, sino que serán a personas particulares que utilizan los servicios de la SODA – COMEDOR , por lo tanto todos los precios cotizados deberán de incluir los impuestos que le afecten de conformidad con el Régimen Tributario Nacional, para tales efectos el oferente deberá de indicar y desglosar claramente todos los impuestos que le afectan y en caso de que no se detallen se entenderá que incluye todos los impuestos, incluido el impuesto al valor agregado .
- 5.4** El oferente no debe tener deudas pendientes con la Universidad Nacional, por lo que, la Universidad Nacional se reserva el derecho de pedir la certificación correspondiente ante su Programa de Gestión Financiera.
- 5.5 Timbres.** El oferente deberá aportar en su oferta un timbre de ¢200.00 del Colegio de Profesionales de Ciencias Económicas de Costa Rica (Ley 7105) y un timbre de ¢20.00 de La Ciudad de las Niñas (Ley6496).

5.6 Certificaciones. El oferente, si no está inscrito en el Registro de Proveedores de la Universidad Nacional, debe presentar junto con su oferta las siguientes certificaciones, según corresponda:

- ☐ El oferente debe presentar certificación de la Personería Jurídica.
- ☐ Copia de la cédula de identidad del representante legal que firma la oferta.

- ☐ Cuando se trata de una sociedad costarricense colectiva, en coman dita, anónima o de responsabilidad limitada, deberá acompañar con su propuesta una CERTIFICACIÓN PÚBLICA SOBRE LA NATURALEZA Y PROPIEDAD DE SUS CUOTAS O ACCIONES. Si las cuotas o acciones fueren nominativas y éstas pertenecieren a otra sociedad, deberá igualmente aportarse certificación pública respecto de esta última en cuanto a la naturaleza de sus acciones.

Las certificaciones serán emitidas:

En cuanto a la naturaleza de las cuotas o acciones; por el Registro Público o por un Notario Público, con vista en los Libros del Registro.

En cuanto a la propiedad de las cuotas o acciones, por un Notario Público o Contador Público Autorizado, con vista en los libros de la sociedad. 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 podrá ser extendida por el Registro Público o por un Notario.

Si la certificación o copia certificada hubiere sido presentada en diligencia anterior, también se admitirá sobre las mismas bases, en tal caso se debe hacer referencia del expediente en que consta la certificación, o hacer referencia de que se encuentra en el Registro de Proveedores de la Proveeduría Institucional. En tanto se declare en la oferta que la propiedad de las cuotas o acciones se mantiene invariable.

5.7 La oferta deberá contener las siguientes declaraciones juradas del oferente:

- 5.7.1 Declaración jurada donde indique que cuenta con el capital de trabajo necesario, para hacer frente a sus obligaciones, de resultar adjudicatario en la presente contratación.
- 5.7.2 Declarar que está al día en el pago de todo tipo de impuestos nacionales. (Artículo 65 del Reglamento Contratación Administrativa).
- 5.7.3 Declarar que no le alcanza ninguna de las prohibiciones que prevé el artículo 22 de la Ley de Contratación Administrativa. (Artículo 65 inciso b) del Reglamento Ley de Contratación Administrativa) Esta última solo para aquellos oferentes no inscritos en el Registro de Proveedores.
- 5.7.4 Declarar que no se encuentra inhabilitado para contratar con la Administración Pública, por alguna de las causales que establecen los artículos 100 y 100 bis de la Ley de Contratación Administrativa.
- 5.7.5 Declarar que no se encuentra inhabilitado para el ejercicio del comercio o se encuentre declarada en estado de insolvencia o quiebra.
- 5.7.6 Tratándose de personas físicas, deberá presentar una declaración jurada en la que indique el beneficiario final, incluyendo su nombre completo y su condición declarada de beneficiario final.

5.7.7. Tratándose de personas jurídicas deberá presentar una declaración jurada de naturaleza y propiedad de las acciones que contenga la cédula jurídica o física de los accionistas según corresponda, el capital social, la naturaleza de sus acciones, y a quién pertenecen. Además, cada proveedor oferente también debe presentar, como parte de esa declaración jurada, información precisa y completa sobre su(s) beneficiario(s) final(es). incluido el(bs) nombre(s) completo(s) de su(s) beneficiario(s) final(es), así como el tipo y número de documento de identificación oficial. En caso de que los accionistas del oferente y del subcontratista sean a su vez personas jurídicas, la declaración jurada deberá comprender, además, la información señalada anteriormente respecto de estas últimas.”

5.7.8 Certificación de encontrarse al día con el pago de sus obligaciones con la Caja Costarricense de Seguro Social.

5.7.9 Certificación de encontrarse al día con el pago de sus obligaciones con el Fondo de Desarrollo Social y Asignaciones Familiares (FODESAF), de conformidad con el artículo 22 de la Ley 8783 (Ley de Desarrollo Social y Asignaciones Familiares), vigente desde 14 de octubre del 2009 y la Circular GF-42.896- 11 del 11 de noviembre del 2011.

5.8 Participación en consorcio. En caso de presentar ofertas en consorcio, éstas se regularán por lo establecido en los artículos del 72 al 77, del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa. La participación de los integrantes de un consorcio se verá limitada a la presentación de una sola oferta en forma consorciada para el mismo concurso. En caso de que el oferente participe en forma individual, tampoco podrá formar parte de un consorcio para ese mismo concurso. El acuerdo consorcial debe cumplir como mínimo con lo dispuesto en el artículo 75 del RLCA.

En caso de que se haya solicitado experiencia como un requisito de admisibilidad el consorcio de manera conjunta, deberá de cumplir con el 100% del requisito establecido, además cada socio debe cumplir como mínimo con el 50% del requisito y al menos un socio debe cumplir con el 75% del requisito. Todas las personas físicas o jurídicas integrantes de una participación en consorcio, son conjuntamente responsables y deberán responder de manera conjunta y solidaria por la ejecución del Contrato de Conformidad con los términos del mismo.

5.9. Información que se debe presentar en la oferta

5.9.1 En su oferta se debe indicar las preparaciones y las porciones que se incluyan en el menú del día (desayuno, meriendas y plato del día) y su respectivo precio, con la indicación precisa de los ingredientes que componen cada plato.

5.9.2 Deberá presentar la lista del personal propuesto que trabajará en la soda comedor del cual será responsable directo, con indicación del nombre completo, número de cédula de identidad y funciones o puesto que desempeñará, además, para dicho personal deberá presentar:

- Curriculum vitae
- Copia de la cédula de identidad o cédula de residencia vigente
- Copia del certificado del curso de manipulación de alimentos emitido por el INA o en su defecto un instituto acreditado para impartir dicho curso con una duración de al menos 20 horas.

- Copia del carné de manipulación de alimentos emitido por el Ministerio de Salud el cual deber mantenerse vigente durante todo el periodo de la concesión.
- Copia de certificado del curso de servicio al cliente con una duración de al menos 20 horas
- En el caso de personal extranjero, adicionalmente deberán aportar el permiso de trabajo emitido por la Dirección General de Extranjería y Migración de Costa Rica.

5.9.3 Deberá presentar, currículum vitae, certificado de haber aprobado el curso de manipulación de alimentos y carné de manipulación de alimentos vigente, del administrador y cocinero(a) titular, así como las constancias que certifiquen su experiencia

5.9.4 En su oferta deberá indicar la cantidad, tipo de mobiliario y equipo propuesto el cual deberá estar en perfecto estado físico y de funcionamiento, por lo que, deberán ser modelos que se encuentran dentro de su vida útil, según las especificaciones del fabricante. Se entenderá que el equipo y mobiliario indicado en la oferta es el mínimo que el concesionario deberá aportar para la ejecución del servicio.

5.9.5 El oferente no debe tener deudas pendientes con la Universidad Nacional, por lo que la UNA se reserva el derecho de pedir la certificación correspondiente ante el Programa de Gestión Financiera.

5.9.6 En caso de personas jurídicas, la UNA se reserva el derecho de verificar los datos correspondientes a la personería jurídica, representación legal y naturaleza y propiedad de las acciones en las Bases de Datos del Registro Nacional. En caso de detectarse inconsistencia en la información aportada, la oferta será descalificada para una eventual adjudicación.

5.9.7 La UNA se reserva el derecho de implementar medidas de seguridad como cámaras y alarmas en el local.

SECCIÓN VI. Obligaciones del concesionario durante la prestación del servicio

6.1 Del personal contratado por el concesionario

6.2 El Concesionario y su personal tienen la obligación de hacer frente a las responsabilidades provenientes de las relaciones de trabajo obrero –patronales, de las relaciones civiles y penales y de cualquier otra índole, que se susciten y originen entre el Concesionario y sus trabajadores, entre el primero con terceros o cualquier persona física o jurídica, con motivo de la ejecución contractual del concurso público, eximiendo de ello en su totalidad a la Universidad Nacional.

6.3 El concesionario está en la obligación de aumentar la cantidad del personal, cuando de esto dependa garantizar la calidad, eficiencia y prontitud requerida por la prestación del servicio, lo cual será a petición y satisfacción de la UNA.

6.4 El trato que debe ofrecer el personal que labore en el local a los usuarios debe ser cortés, amable, responsable, respetuoso y en estricto apego a los valores institucionales.

6.5 El concesionario en caso de ser sustituido por el administrador o el cocinero titular, deberá presentar la documentación necesaria de quien los sustituirá, asegurando que sus calidades sean iguales o mayores a las presentadas en la oferta.

6.6 Es obligación del concesionario remover inmediatamente, y sustituir a cualquier miembro de su personal destacado en la Soda Padre Royo, que no se ajusta a las buenas costumbres y la moral, que contribuya a desmejorar la calidad del servicio que se presta, a entera satisfacción de la UNA.

6.7 El contratista deberá de mantenerse al día en sus obligaciones obrero- patronales de la Caja Costarricense del Seguro Social, así como con todas las obligaciones que la legislación nacional establece a los patronos, adicionalmente el Concesionario deberá presentar a la Administradora del Contrato en forma mensual original de la planilla presentada, además del recibo de cancelación del mismo, máximo tres días hábiles después de finalizado el periodo de cobro ante la Caja Costarricense del Seguro Social.

6.8 El concesionario deberá entregar a la Dirección Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil, copia de los documentos comprobante de aseguramiento y pólizas de los trabajadores, y permiso de funcionamiento de la soda o afín, en un plazo no mayor a 15 días del inicio de operaciones e igualmente, deberá hacerlo al renovarlos en forma oportuna. En caso de incumplimiento, esta situación será objeto del inicio de un proceso que conlleve a la culminación de la prestación de los servicios en su condición de concesionario, debiendo la Dirección Ejecutiva, comunicarlo oportunamente a la Proveduría Institucional para los efectos correspondientes.

6.9 La institución efectuará encuestas periódicas, a un mínimo de 10% de los usuarios efectivos. La muestra se seleccionará al azar y se realizará sin previo aviso para el usuario, ni el concesionario. Los datos así obtenidos, serán el insumo para indicar al concesionario las mejoras en general del servicio brindado.

6.10 El Concesionario debe contar con la autorización del Programa de Desarrollo y Mantenimiento de Infraestructura de la Universidad Nacional para realizar cualquier trabajo que implique variación de la planta física, sistema eléctrico, sistema de gas LP e infraestructura en coordinación con la Directora Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil. El adjudicatario será responsable por los daños ocasionados a las instalaciones del local salvo el deterioro normal, y deberá cubrir los gastos que implique su reparación.

6.11 Debe contar y mantener vigentes las pólizas de riesgos del trabajo, para sus empleados y la de daños a terceros. Debe ser entregado a la Administradora del Contrato original o en su defecto copia fiel del original de las pólizas vigentes, máximo tres días después de realizado el pago.

6.12 La presente concesión bajo ningún supuesto podrá generar beneficios de orden laboral (vacaciones, aguinaldo, preaviso, cesantía, etc...), ni tampoco genera derecho de llave.

6.13 El contratista se compromete a cancelar en forma oportuna los recibos por concepto de electricidad y agua; en caso de que local no cuenta con medidores, deberá depositar cada mes en la Sección de Tesorería el monto indicado por la **Dirección Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil**, según las estimaciones realizadas por el Programa de Desarrollo y Mantenimiento de Infraestructura de la Universidad.

6.14 En cuanto a la presentación e higiene personal, todos los funcionarios del concesionario deberán trabajar debidamente uniformados según se establece en la presente oferta (incluyendo el cajero y administrador), mantengan todo el cabello dentro de un turbante o cubre cabello, deberán llevar uñas cortas, limpias y sin esmalte. No se permiten las uñas acrílicas. No utilizar maquillaje y los **hombres deben estar bien afeitados**. No se permitirá el uso de alhajas, ni reloj durante el período de operación del servicio y se deberá mantener en óptimas condiciones de higiene personal.

6.15 El Concesionario deberá suministrar a su personal (mujeres y hombres), un uniforme de color blanco, el cual debe mantenerse limpio, en buen estado y no debe estar manchado, constituido por:

- Gorra y cubre cabello.
- Gabacha con mangas o camisa tipo polo con mangas, color blanco.
- Enagua o pantalón de color oscuro. En el caso de utilizar enaguas, se deben de utilizar panty medias.
- Delantal color blanco, de tela, para las labores de preparación de alimentos, servicio en las barras.

Delantal impermeable de color blanco, para todos los empleados que desempeñan labores de preparación, lavado, limpieza, entrega de alimentos, carga y descarga de alimentos y de despacho.

- Guantes de Nitrilo largos para desarrollar labores de limpieza
- Zapatos cerrados de color blanco o negro, con suela antideslizante, preferiblemente botas.
- Mascarillas y caretas de protección.

El uniforme será obligación llevarlo siempre y deberá lavarse y cambiarse todos los días y estar en perfectas condiciones.

6.16 No permitir el ingreso ni permanencia de personas ajenas al personal contratado dentro de la parte destinada para la preparación, como niños u otros.

6.17 Cuando suceda un accidente laboral al personal del Concesionario, será responsabilidad absoluta de éste, trasladar al accidentado para su atención al centro médico más cercano.

6.18 Queda terminantemente prohibido, fumar, mascar goma (chicle) o comer dentro del área de producción y despacho, durante la ejecución del trabajo y horario de servicio. El Concesionario debe acatar y hacer cumplir a los usuarios la legislación para la regulación del fumado (Ley No.7501- Gaceta No. 110 de 08-06-95). En este contexto debe ubicar en un lugar visible el anuncio correspondiente e instruir a su personal al respecto. Además de cumplir con la normativa institucional.

6.19 El concesionario debe mantener una adecuada protección para prevenir el ingreso de insectos y roedores, especialmente hormigas, moscas, mosquitos, cucarachas, ratas y ratones, utilizando los sistemas recomendados por el Ministerio de Salud o su equivalente en eficiencia, asumido por su cuenta; además deberá establecer un protocolo de orden y limpieza, con la documentación respectiva (bitácoras, procedimientos, técnicas de aplicación, etc.), la cual deberá remitir periódicamente a la CGP de la UNA, para la revisión y aval respectivos. En caso de requerir asesoría sobre el tema, de igual forma podrá remitir la consulta a dicha comisión, que se encargará de emitir las recomendaciones respectivas.

En caso de que se requiera fumigar el pago del servicio debe ser asumido por el concesionario.

6.20 Todos los productos que se expendan en las sodas, deben contar con el permiso sanitario del Ministerio de Salud y se verificarán las fechas de vencimiento, cualquiera que no se encuentre a derecho, será retirado inmediatamente.

6.21 El Concesionario tendrá la obligación de realizar la totalidad del servicio a su entera responsabilidad y nombrará a un representante que en ausencia justificada del primero podrá asumir temporalmente estas funciones, lo cual será notificado al administrador del contrato con antelación.

6.22 El Concesionario no podrá subcontratar, ni parcial, ni totalmente la realización de los servicios recomendados, ni ceder parcial ni totalmente, el contrato a menos que cuente con la venia de la institución.

6.23 Los cajeros contratados por el concesionario deberán brindar el servicio de pago con tarjeta de crédito, débito u otro medio electrónico, así mismo tendrán la obligación de entregar el ticket de caja o comprobante de caja a cada cliente después de que ha realizado cualquier tipo de compra, lo cual será verificado en las inspecciones que realice el personal, asignado para tales efectos.

6.24 El concesionario colocará al menos dos extintores dentro del área de producción, del tipo adecuado para tal actividad y velará por mantenerlos en buenas condiciones y recargados. Así mismo, ofrecerá entrenamiento a su personal, en el uso de estos.

6.25 La UNA se reserva el derecho de efectuar y solicitar análisis microbiológicos a la materia prima, producto terminado, superficies de trabajo, y manos de los manipuladores, que certifiquen la calidad e inocuidad de los alimentos. El costo de estos análisis los asumirá la Universidad Nacional y en caso de salir alterados, el concesionario deberá realizar urgentemente y de forma inmediata los cambios necesarios en el Plan de Higiene y Desinfección de la soda y cubrir el costo de los nuevos análisis, en el transcurso de treinta días hábiles con el proveedor establecido por SISAUNA y en coordinación y aval de la Dirección Ejecutiva de la VVE.

6.26 En cuanto a productos, se verificarán sus respectivas fechas de vencimiento y cualquiera que no se encuentre a derecho, será retirado de inmediato.

6.27 Se deben aplicar buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos. Además, en el almacenaje de materias primas debe organizarse de manera tal, que cada producto se coloque en un lugar de la estantería previamente asignado y así evitar contaminaciones. Los estantes deben etiquetarse para facilitar el orden de los productos alimenticios.

6.28 El Concesionario es responsable de la adecuada desinfección de los vegetales y las frutas.

6.29 El Concesionario se debe comprometer a brindar un espacio adecuado dentro de la soda comedor para instalar dos o más hornos de microondas, para uso gratuito de los estudiantes, el costo de electricidad generado lo asumirá el concesionario y los mismos deberán limpiarse diariamente por parte del personal de la soda.

6.30 El Concesionario deberá aportar todo el equipo y mobiliario necesario con el fin de facilitar el servicio, sin embargo, deberá notificarse primero a la Vicerrectoría de Vida Estudiantil, quienes deberán mantener una base de datos actualizada del equipo existente y remitir copia a la Sección de Activos del Programa de Gestión Financiera para lo que corresponda. El equipo y mobiliario aportado deberá estar en perfecto estado físico y de funcionamiento, por lo que deberán ser modelos que se encuentran dentro de su vida útil, según las especificaciones del fabricante. El equipo y mobiliario mínimo que deberá aportar el Concesionario para brindar el servicio será propuesto por el Concesionario y autorizado por PRODEMI a solicitud de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil.

6.31 Dada la naturaleza de la contratación, los procedimientos de trabajo y todo lo referente a la prestación del servicio, en lo no previsto aquí, se regirá por la Ley General de Salud y sus Reglamentos.

SECCIÓN VII De las disposiciones nutricionales generales

7.1 Horario de tiempos de comida:

- Desayuno: 7am a 10am
- Almuerzo: 11 am a 2 pm - Merienda tarde: 3 p.m.

7.2 La preparación de los alimentos debe ser de preferencia: a la plancha, al vapor o al horno, con el fin de disminuir el contenido de grasa en los alimentos.

7.3 No se debe ofrecer más de una fritura por inmersión en el total de opciones que se brinden por tiempo de comida.

7.4 Utilizar solamente aceites y grasas recomendadas para fritura, queda prohibida la utilización de la manteca para la cocción de alimentos.

- 7.5 No se deben mantener sobrantes de comidas, eliminar las preparaciones del día anterior.
- 7.6 Los menús que se presenten en la oferta deben planificarse según las especificaciones técnicas contenidas en ese documento, así como la normativa nacional que aplique. Deben venir firmados y sellados por la nutricionista que los diseñó.
- 7.7 El oferente deberá adicionar una columna de precio para cada porción, así como lista de precios de todos los productos en la oferta.
- 7.8 La sumatoria de precios de las porciones que componen el desayuno y/o plato del día no podrá superar el 20% del costo total del mismo.
- 7.9 Para el buen funcionamiento del Servicio de Alimentos, el oferente deberá ofrecer recetas estandarizadas para todas las preparaciones, estas recetas estandarizadas deben incluir las cantidades exactas de los ingredientes que la componen, la preparación y el costo final para cada una de ellas. Para la incorporación de estas recetas estandarizadas se deberá de utilizar el formato que se adjunta en el presente documento.
- 7.10 Durante el desayuno y la merienda de la tarde que se sirven en los horarios autorizados, se podrán vender productos de repostería y productos empacados y/o modificados como, por ejemplo: marca nutri snacks, tosh, galletas integrales, bebidas sin azúcar. La utilidad que espera obtener el oferente en la venta de estos productos, deberá ser indicada en la oferta.
- 7.11 Queda totalmente prohibida, la venta de bebidas alcohólicas, cigarros, productos y bebidas energéticas, medicamentos y eventualmente otros productos a consideración de la UNA.

7.12 Especificaciones Técnicas Nutricionales

7.12.1 Desayuno: El oferente deberá presentar en su oferta un ciclo de menú de cuatro semanas para el desayuno, de lunes a sábados, el mismo indicará claramente las preparaciones. Este debe contemplar un mínima de las preparaciones siguientes:

- **Bebida caliente:** café negro o con leche, agua dulce con o sin leche, chocolate, té en leche o agua, se pueden ofrecer diferentes tipos de té de hierbas de marca registrada.
- Refrescos Naturales
- **Diferentes tipos de plato fuerte para el desayuno:** gallo pinto, huevos al gusto, porción de queso fresco, salchichas en salsa, arepas, emparedados, burritos, cereales de desayuno, plato maduro con queso, chorreadas, etc.
- **Diferentes tipos de acompañamiento para el desayuno:** tostadas, tortillas, pan cuadrado, pan integral, repostería.
- **Fruta:** cuando es en trozo, la porción debe ser de 150 gramos netos. Ensaladas de frutas, platitos de fruta surtidos.

- **Servicio de cafetería:** Este es sujeto a la demanda del cliente, se podrán ofrecer algunas de las siguientes preparaciones.
 - Bebida caliente: café negro o con leche, agua dulce con o sin leche, chocolate, té en leche o agua, se pueden ofrecer diferentes tipos de té de hierbas de marca registrada. Además, se pueden ofrecer refrescos naturales.
 - Acompañamiento: tostadas, tortillas, pan cuadrado, repostería, empanadas, emparedados, arepas, pan integral, arepas, chalupas, burritos, etc. o Frutas de la temporada, yogurt, granola, etc.

El Formulario del Patrón de Menú de Desayuno que se debe utilizar es el siguiente:

| Patrón de Menú de Desayuno | | | | | | |
|--|------------------------|--------|-----------|--------|---------|--------|
| Semana: _____ (presentar el ciclo de menús para cuatro semanas) | | | | | | |
| Indicar el Precio del Desayuno Completo: _____ | | | | | | |
| Indicar el Precio de las Porciones para la venta individual: | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> opción harinosa _____ <input type="checkbox"/> opción de proteína _____ <input type="checkbox"/> acompañamiento _____ <input type="checkbox"/> fruta fresca _____ <input type="checkbox"/> bebida caliente o fría _____ | | | | | | |
| Patrón de Menú | Indicar el menú diario | | | | | |
| | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado |
| Opción harinosa (ej: gallo pinto) | | | | | | |
| Opción de proteína (ej: huevos al gusto, porción de queso fresco, embutido) | | | | | | |
| Acompañamiento (ej: tostadas, tortillas, pan cuadrado, pan integral, repostería) | | | | | | |
| Fruta fresca | | | | | | |

| | | | | | | |
|------------------------|--|--|--|--|--|--|
| Bebida caliente o fría | | | | | | |
|------------------------|--|--|--|--|--|--|

7.12.2 Meriendas: Es sujeto a la demanda del cliente, se podrán ofrecer algunas de las siguientes preparaciones:

- Se deben ofrecer combos saludables para las meriendas de la mañana y de la tarde. Estos combos deben ser saludables y se debe evitar las preparaciones con alto contenido de grasa, sodio, azúcar.
- Opciones de Combos de Meriendas Saludables:
 - o Emparedado, fruta y bebida natural
 - o Batido de frutas, barra de cereal integral
 - o Torta de huevo con tortilla y bebida
 - o Gallo de queso o embutido, fruta y bebida
 - o Especial: Burrito de pinto, tortilla de queso, chalupa, pupusa, Prensada o maduro con queso; con fruta y bebida.
 - o Cereal, leche y fruta
 - o Medio emparedado de jamón y queso con una fruta
 - o Una porción de fruta con yogurt
 - o Medio emparedado con refresco natural o bebida caliente
 - o Emparedado con una porción de ensalada
 - o Burrito de carne, queso o frijoles o mixto con una porción de ensalada.
 - o Otras opciones que se pueden ofrecer:
 - Bebida caliente: Café negro, café con leche, agua dulce (en agua), agua dulce con leche, chocolate, té en agua, té en leche, se pueden ofrecer diferentes tipos de té de hierbas de marca registrada.
 - o Refrescos naturales
 - o Opciones de carbohidratos: tostadas, torillas, pan cuadrado, repostería, empanadas, emparedados, arepas, pan integral, chalupas, pupusas, burritos, etc.
 - o Frutas de la temporada, yogurt, granola, etc.

El Formulario del Patrón de Menú de Combos de Meriendas Saludables que se debe utilizar es el siguiente:

| Patrón de Menú de Combos de Meriendas Saludables (una semana) |
|--|
| Indicar el Precio del Combo de Meriendas Saludables Completo: _____ |
| Indicar el Precio de las Porciones para la venta individual: |
| <input type="checkbox"/> Opción harinosa _____ |
| <input type="checkbox"/> Opción de proteína _____ |
| <input type="checkbox"/> Fruta fresca _____ |
| <input type="checkbox"/> Bebida caliente o fría _____ |

| Patrón de Menú | Indicar el menú diario de los combos | | | | | |
|---|--------------------------------------|--------|-----------|--------|---------|--------|
| | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado |
| Opción harinosa (Emparedado, Barrita de cereal integral, tortilla, Plátano Maduro, Cereal, Frijoles, arepas, burritos, empanada) | | | | | | |
| Opción de proteína (Yogurt, leche, queso, carne, embutido, huevo) | | | | | | |
| Fruta Fresca | | | | | | |
| Bebida Caliente o Fría | | | | | | |

7.12.3 Almuerzo: Durante el almuerzo se ofrecerá un “plato del día”, que se venderá a un precio único, que tendrá una ponderación en la calificación de las ofertas, adicionalmente, se podrán ofrecer otras opciones de plato principal, guarniciones o acompañamientos que se venderán por aparte.

Plato del día: El oferente deberá presentar en su oferta un ciclo de menús para el almuerzo de cuatro semanas, de lunes a sábado, **el mismo indicará claramente las preparaciones que incluirá según el patrón de menú que se describirá a continuación**, el cual será evaluado y aprobado por la Nutricionista del Depto. de Salud y miembro de SISAUNA, el cual deberá exhibirse en sitios de divulgación dentro de la soda comedor:

- **Plato principal:** Se ofrecerán dos alternativas para escoger. Todos los días se brindarán, **una carne roja y una blanca**, al menos una de éstas debe ser en trozo, por ejemplo: bistec encebollado o pescado a la plancha o muslo de pollo al horno.
- No se permitirán repeticiones de platos principales en los ciclos de menús ofrecidos, ya sea compuesto o en trozo. Todos los días se ofrecerá un plato compuesto, que puede ser a base de carne roja o blanca, o vegetariano.
- **Las siguientes preparaciones de platos compuestos**, se permitirán un máximo de dos veces por semana: Sopas, pastas, embutidos, pasteles, vísceras, gramíneas o leguminosas, arroces, preparaciones con huevo (se considerará como carne blanca), preparaciones a base de vegetales (chiles rellenos, almueritos de repollo)
- Cuando el plato principal sea a base de leguminosas, pasta o arroces, los frijoles y el arroz blanco se pueden eliminar del plato del día, para no aumentar el aporte energético del mismo.

- **Ensalada:** Las ensaladas verdes, deben tener un mínimo de tres ingredientes (Por ejemplo: lechuga, tomate, pepino), el aderezo no se incluirá como uno de los ingredientes. Las ensaladas compuestas pueden incluir vegetales cocidos o tubérculos, gramíneas o pastas de forma que no sean repetitivas. Cuidar las demás preparaciones para no aumentar las calorías del plato del día.
- **Arroz:** Se refiere al arroz blanco, al que no se le adiciona ningún tipo de carne.
- **Frijoles:** Se podrán ofrecer frijoles rojos o negros, no se le adicionará ningún tipo de carne.
- **Guarnición vegetal:** El cliente podrá escoger entre dos tipos de guarniciones vegetales. La forma de preparación debe ser variada para prevenir un alto consumo de grasa.
- **Fresco natural:** Quedará a criterio del Concesionario si ofrece dos tipos de frescos, pueden ser a base de leche pasteurizada y de marca comercial reconocida. Debe utilizarse pulpa, esto para prevenir cualquier tipo de contaminación. Se deberá cuidar la cantidad de azúcar que se agrega a los refrescos o mezclar muy bien las pulpas. También deberá ofrecer la opción de bebidas naturales sin azúcar.
- El responsable de la planificación de los menús, será el Concesionario, la UNA mediante la Nutricionista del Depto. de Salud de la UNA, brindarán el apoyo pertinente y dará las recomendaciones necesarias, las cuales deben ser de acatamiento obligatorio.
- Toda modificación al ciclo, deberá ser autorizada por la Dirección Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil, con al menos, dos días de antelación y por escrito.
- Se establecerá un ciclo de menús de cuatro semanas, el cual será rotativo y se modificará, conforme a la estacionalidad de los productos, las demandas de los clientes y los costos. Este ciclo deberá contar con el aval de un profesional en nutrición que deberá ser contratado por el oferente, con grado de Licenciatura y colegiado, de universidades reconocidas y deberá incluirse en la oferta, mismos que serán revisados por personal calificado.
- El menú debe incluir todas las preparaciones: plato principal, ensaladas, guarniciones vegetales, arroz, frijoles y frescos. En el menú se debe de describir la receta de cada platillo, por ejemplo: Ensalada Verde: lechuga, pepino, repollo.
- El ciclo del menú debe revisarse cada año por parte de la Nutricionista de la UNA.
- El Concesionario tendrá disponible el menú propuesto, durante todo el período de almuerzo, en lo que respecta a arroz, frijoles, guarnición vegetal, ensalada, fresco y el plato principal a base de carne.
- Los métodos de preparación deben ser variados, no debe incluirse más de una preparación frita en el “plato del día”, para minimizar el aporte de grasa.
- No se permite el uso de manteca para la cocción de los alimentos, únicamente aceite de consumo humano avalado por la Nutricionista del Depto. de Salud de la UNA
- Las frutas deben formar parte de las opciones que los usuarios deben encontrar en los comedores de la Universidad, todos los días durante todo el tiempo que se preste el servicio de soda comedor. Y

estas se deben exhibir tapadas para que los clientes las observen, de esta manera les sean apetecibles y se tomarán con pinzas en el momento de servirse.

El **Formulario del Patrón de Menú** que se debe utilizar es el siguiente:

| Ciclo de Menú Plato del Día | | | | | | |
|---|------------------------|--------|-----------|--------|---------|--------|
| Semana: _____ (presentar el ciclo de menús para cuatro semanas) | | | | | | |
| Indicar el Precio de Plato del Día Completo: _____ | | | | | | |
| Indicar el Precio de las Porciones para la venta individual: | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> Plato principal (proteína) _____ | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> Plato principal compuesto _____ | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> Guarnición harinosa _____ | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> Guarnición vegetal _____ | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> Ensalada _____ | | | | | | |
| Refresco _____ | | | | | | |
| Patrón de Menú | Indicar el menú diario | | | | | |
| | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado |
| Plato Principal Opción 1 | | | | | | |
| Plato Principal Opción 2 | | | | | | |
| Plato Principal Compuesto Opción 3 | | | | | | |
| Guarnición harinosa (1) | | | | | | |
| Guarnición harinosa (2) | | | | | | |
| Guarnición Vegetal | | | | | | |
| Ensalada | | | | | | |
| Refresco | | | | | | |

7.12.4 Gramaturas de alimentos: La cantidad mínima de alimentos en el almuerzo, para la opción de “plato del día”, se re girán por las siguientes gramaturas:

| PRODUCTO | CANTIDAD |
|---|--------------------------------------|
| Carne en trozo para plato principal | |
| Bistec o molida | 125 g. Peso Neto Crudo |
| Chuleta de cerdo | 100 g. Peso Neto Crudo |
| Posta cerdo | 125 g. Peso Neto Crudo |
| Muslo pollo | 150 g. Peso Neto Crudo |
| Pechuga pollo con hueso | 150 g. Peso Neto Crudo |
| Filet de pollo | 125 g. Peso Neto Crudo |
| Filet o chuleta de pescado | 125 g. Peso Neto Crudo |
| Huevos | 2 unidades por porción |
| Salchichas | 2 unidades por persona |
| Queso blanco | 60 gramos |
| Mano de Piedra ahumada | 80 gramos |
| Carne para platos compuesto o combinados | |
| Posta res - cerdo | 85 g. Peso Neto Crudo |
| Pollo (solo carne) | 85 g. Peso Neto Crudo |
| Salchicha | 2 unidades |
| Atún | 60 g. Peso Neto Crudo |
| Ensaladas | |
| Ensaladas verdes | 115 g. Neto sin incluir aderezo |
| Ensaladas compuestas | 110 g. Peso Neto cocido |
| Guarnición harinosa | |
| Puré de papa y camote | 100 g. cocido |
| Arroz blanco | 6 onzas (200 gramos) cocido |
| Yuca | 100 g. cocido |
| Plátano maduro | 1/3 unidad |
| Leguminosas sin carne | 4 onzas (133 gramos) |
| Gallo pinto | 6 onzas (200 gramos) cocido |
| Frijoles u otra leguminosa sin carne | 4 onzas peso cocido |
| Guarniciones a base de vegetales | |
| Crema de vegetales | 120 g. Peso cocido |
| Chayote, ayote tierno, vainica, zanahoria, zucchini, brócoli, coliflor, remolacha, etc. | Platos 120 gramos peso cocido |
| combinados | |
| Sopas | 450 g. peso cocido |
| Arroz compuesto | 8 onzas (266 gramos) |
| Pastas combinadas | 8 onzas (266 gramos) |
| Picadillos con carne | 6 onzas peso cocido (200 gramos) |
| Leguminosas | 6 onzas peso cocido (200 gramos) |
| Almuercitos | 100 g. Peso Neto Crudo |
| Preparaciones con queso | 125 gramos |
| Canelones | (2 unidades) |
| Pasteles | 150 g. Peso cocido |
| Otros | |
| Pan cake | 2 unidades |
| Frutas en porción | 150 gramos |
| Fruta entera con cáscara mediana | |

El oferente deberá **adicionar** una columna de precio para cada línea de las gramaturas, así como la lista de precios de todos los productos que oferte. El precio final de todos los productos ofrecidos será aprobado con base en la receta estandarizada que se presentó y la utilidad que el Concesionario indique en su oferta. El oferente deberá presentar en su oferta el desglose de la estructura porcentual del precio, indicando qué porcentaje de su precio corresponde a mano de obra, insumos, gastos administrativos y la utilidad. Además, deberá indicar el precio del desayuno, plato del día y merienda, así como su composición.

7.12.5 Otros servicios:

7.12.5.1 Durante el desayuno y la merienda de la tarde que se sirven en los horarios autorizados, se podrán vender productos de repostería, emparedados, empanadas, productos modificados como, por ejemplo: Marca nutri snacks, tosh, galletas integrales, bebidas sin azúcar, frutas, ensaladas de frutas, burritos, prensaditas, chalupas, entre otros. Todos los precios deben estar visibles al cliente y bien identificados con el respectivo producto.

7.12.5.2 El precio final de todos los productos ofrecidos, será aprobado con base en la receta estandarizada que se presentó y la utilidad que el Concesionario indicará en su oferta.

7.12.5.3 El Concesionario, podrá establecer un servicio de "confitería", donde se venderán productos tales como: helados, confites, golosinas, productos en paquete, repostería, gaseosos. La utilidad que espera obtener el oferente en la venta de estos productos, deberá ser indicada en la oferta. Todos los precios deben estar visibles al cliente y bien identificados con el respectivo producto.

7.12.5.4 Queda totalmente prohibida, la venta de bebidas alcohólicas, cigarros, productos y bebidas energéticas, medicamentos y eventualmente otros productos a consideración de la UNA.

7.12.5.5 La vajilla y cubiertos que se utilicen para la venta de alimentos dentro del establecimiento tienen que ser de material que permita su lavado y reutilización. Por lo que no será desechable. El contratista debe aportar la cantidad de vajilla suficiente y que se encuentre en excelentes condiciones, en el caso de que la vajilla y los cubiertos se vean deteriorados la Dirección Ejecutiva de la VVE, podrá solicitar su cambio y deberá ser de acatamiento obligatorio.

7.12.5.6 La vajilla se debe almacenar limpia y seca, en un estante apropiado para tal fin.

- La vajilla y cubiertos que se utilicen para la venta de alimentos de consumo fuera de las instalaciones deberán ser compostables (fibra de palma, caña, yuca, piña u otro similar), biodegradables de fibra natural (almidón de maíz u otro similar) amigables con el ambiente o de cartón, ejemplo de ello, material compostable, fibras de almidón o polímeros de ácido láctico (PLA). Se prohíbe totalmente el uso del estereofón, (Circular VVE-02-2008 del 23 de junio del 2008). Además, el usuario podrá llevar su recipiente limpio y seco para solicitar los alimentos para llevar.

SECCIÓN VIII. NORMAS AMBIENTALES DE ACATAMIENTO OBLIGATORIO

El Concesionario debe cumplir obligatoriamente con los siguientes lineamientos ambientales, según las políticas de la Universidad Nacional

8.1 Será responsabilidad del Concesionario y del personal contratado respetar y cumplir con los lineamientos, normas, políticas, directrices y cualquier otra indicación que se dicte como parte del Programa de Gestión

Ambiental de la UNA y enmarcada dentro de la política Ambiental de la UNA publicada en la Gaceta no. 7 del 2003 y otras que la Universidad establezca.

- 8.2 Será responsabilidad del Concesionario y del personal contratado realizar la segregación de los residuos sólidos generados dentro del establecimiento, tanto en el área de preparación de comidas como en el área de consumo de alimentos. Los residuos no aprovechables serán recolectados por el camión de basura y los reciclables por el Programa UNA-Campus Sostenible según las rutas estipuladas en el calendario anual.
- 8.3 Será responsabilidad del Concesionario y del personal contratado cumplir con los siguientes lineamientos establecidos en el documento Manual de Buenas Prácticas Ambientales en los Servicios de Alimentación de la UNA (UNA Campus Sostenible – Programa de Gestión Ambiental Institucional), dirección electrónica <http://www.documentos.una.ac.cr/handle/unadocs/4894> “Plan Resumido para la Gestión de Residuos de los Servicios de Alimentación” con respecto al manejo de los residuos sólidos generados dentro de los establecimientos, tanto en el área de preparación y cocción de alimentos como en las áreas de consumo (comedores) que se ubica en la dirección electrónica .
- 8.4 Los residuos de alimentos deben depositarse en bolsas plásticas oscuras (preferiblemente de color verde) y resistentes dentro de recipientes tapados los cuales no pueden permanecer dentro del área de preparación de alimentos, sino en un área específica y debidamente rotulada para ello.
- 8.5 En el área de lavado y procesamiento podrán existir recipientes limpios y con bolsa plástica oscura y resistente para depositar cáscaras y otros residuos típicos del proceso.
- 8.6 Todos los residuos sólidos que provengan de la actividad comercial, de la preparación y consumo de alimentos serán clasificados para su almacenamiento primario en cinco categorías: residuos biodegradables cocinados, residuos biodegradables crudos, residuos no aprovechables (los que se lleva el camión de la basura) y los residuos aprovechables o reciclables: papel/cartón, vidrio y envases (plástico, tetrabrik, hoja lata y aluminio).

Se entenderá como:

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: 1. Papel/Cartón (de todo tipo en condiciones secas excepto el papel químico). 2. Envases (plásticos, aluminio, botellas de bebidas, galones, latas de atún y tetrabrik).

Residuos no aprovechables o no reciclables (Basura): 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.

Los residuos clasificados serán depositados en los lugares de almacenamiento llamados “Centros de acopio periférico correspondiente (Punto Ecológico) y serán recolectados por

personeros de Campus Sostenible semanalmente según “CALENDARIO DE RECOLECCIÓN DE MATERIAL RECICLABLE del año respectivo” el cual se dispone en la página <http://www.una.sostenible.una.ac.cr>.

- 8.7 Con respecto a los residuos sólidos reciclables, el Concesionario y el personal contratado deben cumplir con los lineamientos establecidos por el UNA -Campus Sostenible en el Manual de Buenas Prácticas Ambientales en los Servicios de Alimentación de la UNA.
- 8.8 El Concesionario y su personal deberán de recibir un curso de manejo discriminado de residuos sólidos. Dicho curso práctico de dos horas se impartirá anualmente por personal de UNA -Campus Sostenible en el lugar de generación de los residuos y en el Centro de Acopio Institucional.
- 8.9 La Universidad Nacional no autorizará que personas que estén laborando en la soda comedor por más de seis meses no hayan recibido este curso. La coordinación para que este curso pueda ser impartido debe hacerse por parte del Concesionario y UNA -Campus Sostenible.
- 8.10 Cada uno de los servicios concesionados mediante esta licitación deberá contar con una persona encargada (que puede ser el (la) Administrador (a), como responsable del manejo de los residuos, y responderá por las actividades para el correcto manejo de dichos residuos.
- 8.11 En el área de servicio se deben colocar al menos dos recipientes para residuos biodegradables (uno para residuos cocinados y uno para residuos crudos) y al menos dos recipientes de las otras categorías de residuos. Deben colocarse en accesos y lugares estratégicos.
- 8.12 En el área de cocina y procesamiento de alimentos se tiene que contar con todos los recipientes que sean necesarios (al menos cuatro).
- 8.13 Se debe tener recipientes o basureros de pedal (especialmente en sanitarios y área de servicio), de tal forma que el trabajador y el usuario no toquen con sus manos el basurero.
- 8.14 Cada local debe exponer sobre los recipientes de residuos, un rótulo o afiche donde se explica el tipo de materiales que deben ser depositados en cada recipiente.

Los rótulos a colocar en los recipientes serán los siguientes: para residuos biodegradables: Bolsa oscura con rótulo tamaño carta verde claro, para envases: rótulo azul, para papel/cartón gris y para los no aprovechables o no reciclables (Basura) rojo. Dichos rótulos serán suministrados por el Programa UNA-Campus Sostenible.





8.15 El Concesionario debe realizar un análisis fisicoquímico semestral (Febrero-Marzo y en Octubre-Noviembre) de las aguas residuales generadas en el establecimiento, mediante la contratación de un laboratorio habilitado y acreditado. Esta medición se realizará en días y horas normales de operación del establecimiento y con base a estas mediciones deberá contratar los servicios de un profesional capacitado para la realización de los Reportes Operacionales de Aguas, para ser presentados en la Oficina del Ministerio de Salud más cercanas. Dichos reportes deberán de presentarse en fechas similares al de los análisis realizados. El Concesionario deberá aportar una Copia de recibido de Reportes Operacionales a la Dirección Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil y a SISAUNA. El costo de este análisis será asumido en su totalidad por el concesionario.

8.16 Cada servicio de alimentación institucional debe contar con una persona encargada (que puede ser él o un Administrador /a), como responsable del manejo de las aguas residuales, y responderá por las actividades para el correcto manejo de dichas aguas.

Dentro de los parámetros mínimos a medir en los análisis fisicoquímicos de aguas residuales se encuentran:

- Caudal.
- Demanda Bioquímica de Oxígeno (DBO_{5,20}) o Demanda Química de Oxígeno (DQO)
- Potencial de hidrógeno (pH)
- Grasas y aceites (GyA).
- Sólidos sedimentables (SSed).
- Sólidos suspendidos totales (SST).
- Sustancias activas al azul de metileno (SAAM).
- Temperatura (T).

8.17 Así mismo, se le recuerda al Concesionario que deben de cumplir con los artículos que le concierne del Reglamento de Vertido y Reuso de Aguas Residuales.

8.18 El Concesionario deberá darles mantenimiento diario a las trampas de grasa según los lineamientos establecidos en el Manual de Buenas Prácticas Ambientales en los Servicios de Alimentación de la UNA (UNA Campus Sostenible – Programa de Gestión Ambiental Institucional) y para desechar las grasas residuales, que se generan a raíz de la producción y elaboración de alimentos. Dicho procedimiento de retiro de las grasas debe hacerse de manera contenida, utilizando recipientes con cierre hermético. Entiéndase por grasas residuales, las ya utilizadas o de desperdicio generadas en el servicio de alimentación bajo su administración.

- 8.19 Es totalmente prohibido verter los residuos de grasas y aceites directamente o indirectamente en los drenajes, colectores, colectores de aguas pluviales y cualquier otro sistema de recolección de aguas, sean éstas residuales o no.
- 8.20 El concesionario deberá disponer las grasas según indicaciones dadas por UNA Campus Sostenible para un manejo responsable de este tipo de residuo.
- 8.21 El concesionario deberá reportar mensualmente el consumo de gas LP y aceite al Programa UNA Campus Sostenible, para un manejo responsable de este tipo de residuos. Este dato de consumo debe estar respaldado por las fotocopias de facturas de la empresa proveedora. Además, deberán llevar una bitácora del consumo de gas y aceite mensual.
- 8.22 La soda comedor debe contar con una persona encargada (que puede ser él o la Administrador(a), como responsable del manejo los productos de limpieza, y responderá por las actividades para el correcto manejo de dichas sustancias. 8.23 Se debe utilizar los productos de limpieza amigables con el ambiente debidamente certificados y cuyas características se indican en el Manual de Buenas Prácticas Ambientales en los Servicios de Alimentación de la UNA.
- 8.24 La vajilla y cubiertos que se utilicen para la venta de alimentos de consumo fuera de las instalaciones, deberán ser de plástico o cartón de fibra natural amigables con el ambiente, tales como plástico oxobiodegradables, cartón o material comfortable (preferiblemente). Se prohíbe totalmente del uso del estereofón (Circular VVE-02-2008 del 23 de junio de 2008), se prohíbe el uso de pajillas, removedores a partir del 01 de setiembre de 2017 (sesión ordinaria No.32017 SISAUNA. Además, debe acatar de manera obligatoria las directrices que en este contexto emita UNA Campus Sostenible.
- 8.25 UNA Campus Sostenible aplicará una evaluación ambiental semestralmente al servicio de alimentación o a la trampa de grasa y determinará una nota que será presentada a SISAUNA para darle seguimiento a las normas ambientales aquí dispuestas, la visita al servicio de alimentación para aplicar la evaluación será de forma inesperada y se requerirá la ayuda del concesionario o administrados del servicio.

SECCION IX. Medidas higiénicas y de desinfección

- 9.1 El personal deberá acatar todas aquellas medidas higiénicas obligatorias en esta clase de expendios, así como las que señalen las autoridades competentes en la materia especialmente el Ministerio de Salud. Deberá atender como mínimo:

Condiciones higiénicas de alta calidad: pisos limpios, mesas aseadas, basureros con tapa disponibles para los usuarios, alimentos preparados con las mejores prácticas de higiene y calidad, desinfección de vegetales y alimentos, equipos y utensilios en excelente condición, desinfección y limpieza.

La limpieza del lugar: Se debe contar con un Plan de Higiene y Desinfección para el equipo, la planta (pisos, ventanas, paredes, cielorrasos y otros limpios y desinfectados tanto de las áreas internas como externas, a saber, cocina, unidades de refrigeración, unidades de congelación, bodegas, servicios sanitarios, pileta, áreas de mesas interna y externa, rampa de acceso, pasillo del frente, trampa de grasa y zona de carga y descarga), y los utensilios, vajilla, azafates. Además de la jaula de reciclaje y de basura externa a la soda comedor en el cual depositan el reciclaje y basura en general.

Mantenimiento y limpieza de los equipos y mobiliario: incluidos los suministrados por la UNA, hornos de microondas, mesas, sillas y otros.

Mantenimiento y limpieza periódica de basureros externos a la Soda: incluidos los basureros ubicados en la zona aledaña a la Soda (mínimo 20 metros alrededor de la infraestructura).

Manejo recipientes para residuos: según la política ambiental institucional.

Mantenimiento y limpieza diaria de los servicios sanitarios: considerando los procesos de desinfección y disposición de productos. Además, que se deben de limpiar diariamente y cada vez que sea necesario para mantener los niveles adecuados de higiene. **Estos deben contar con papel higiénico, jabón antibacterial, gel antibacterial, toallas desechables y basureros con tapa.**

El Concesionario deberá suplir los productos necesarios para ejecutar estas obligaciones de higiene y limpieza.

- 9.2 El Concesionario debe cumplir con las normas de lavado, enjuague desinfección de platos, vasos, tazas, cubiertos, bandejas y todo el equipo de uso; empleando para ello los desinfectantes recomendados por el Departamento de Salud y el Ministerio de Salud. Los gastos correrán por cuenta del Concesionario.
- 9.3 El Concesionario debe comprometerse a mantener un estado higiénico y adecuado y a devolver en las mismas condiciones el local y las instalaciones al término del contrato, por lo que cualquier deterioro deberá ser subsanado por el Concesionario.
- 9.4 El Concesionario adicionalmente deberá suplir por su cuenta todos los productos necesarios para la higiene de los usuarios y sus funcionarios, los productos mínimos son: jabón líquido, alcohol en gel, papel sanitario, toallas para el secado de manos, basureros y cualquier otro que le indique la Dirección Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil, los cuales deberán estar disponibles siempre, para lo cual deberá reemplazar, rellenar y sustituir cuantas veces sea necesario.
- 9.5 Los empleados deberán utilizar limpiadores de color blanco, limpios, deberán cambiarlos mínimo dos veces al día, y se mantendrán en solución de agua caliente con cloro, cada vez que sea necesario. Deberán dejarlos limpios en las noches. Además, el concesionario deberá entregar a la Nutricionista de SISAUNA, el plan de higiene y desinfección de alimentos y de las instalaciones de la Soda Comedor Padre Royo.
- 9.6 Todas estas disposiciones sobre higiene personal, así como la indumentaria a utilizar, rigen también para el administrador en caso de que este realice labores operativas propias del servicio, incluso si lo hace ocasionalmente.

SECCIÓN X. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

La evaluación de las ofertas se realizara según se detalla a continuación:

Únicamente aquellas ofertas que cumplan con los requisitos indicados en los apartados anteriores serán objeto de calificación. Esta calificación se efectuará con los siguientes parámetros:

| | Rubro | Porcentaje |
|------|--|-------------------|
| 10.1 | Precio del Plato del día | 25% |
| 10.2 | Precio del Desayuno Completo | 25% |
| 10.3 | Precio de Combos de Meriendas Saludables | 25% |
| 10.4 | Experiencia del Oferente | 25% |
| | Total: | 100% |

10.1 Precio del plato del día: la oferta que proponga el menor precio para el plato del día, según el Patrón de Menú del Plato del Día, indicado en el punto 7.12.4 de este cartel, obtendrá un 25%, el resto de las ofertas obtendrá un porcentaje proporcional con base en la siguiente fórmula:

$$FP = P_{min} / P_x * 25$$

Donde:

FP = Puntaje obtenido por la oferta en estudio

Px = Precio total cotizado por la oferta en evaluación.

Pmin = Precio total de la oferta con el monto más bajo.

Para efectos de esta contratación el plato del día tendrá un único precio y estará compuesto por el plato principal (proteína), dos guarniciones harinosas (por ejemplo arroz y frijoles), una guarnición vegetal, ensalada y refresco natural. También puede contener un plato compuesto, una guarnición vegetal o ensalada y refresco.

10.2 Precio de desayuno completo. La oferta que proponga el precio menor para el desayuno completo, según el Patrón de Menú del Desayuno, indicado en el punto 7.12.4 de este cartel, obtendrá un 25% el resto de las ofertas obtendrá un porcentaje proporcional con base en la siguiente fórmula:

$$FP = P_{min} / P_x * 25$$

Donde:

FP = Puntaje obtenido por la oferta en estudio

Px = Precio total cotizado por la oferta en evaluación.

Pmin = Precio total de la oferta con el monto más bajo.

Para efectos de esta contratación el plato del desayuno tendrá un único precio y estará compuesto por una opción harinosa, opción de proteína, acompañamiento, fruta fresca y bebida fría o caliente.

10.3 Precio de Combos de Meriendas Saludables. La oferta que proponga el precio menor para combos de meriendas saludables, según el Patrón de Menú de Combos de Meriendas Saludables, indicado en el punto 7.12.4 de este cartel, obtendrá un 25% el resto de las ofertas, obtendrá un porcentaje proporcional con base en la siguiente fórmula:

$$FP = P_{min} / P_x * 25$$

Donde:

FP = Puntaje obtenido por la oferta en estudio

Px = Precio total cotizado por la oferta en evaluación.

Pmin = Precio total de la oferta con el monto más bajo.

Para efectos de esta contratación los combos de meriendas saludables tendrán un único precio y estará compuesto por una opción harinosa, una opción de proteína, fruta fresca y bebida fría o caliente.

10.4 Experiencia del oferente:

Se otorgarán 5 puntos por cada certificación de experiencia o cartas de referencia por servicios de atención de sodas - comedores institucionales, hasta un máximo de 25 puntos. Para la obtención de los puntos deberá tratarse de sodas similares a las del objeto de la presente contratación, con una población diaria de, en promedio 50 personas y que haya brindado el servicio por al menos un año. Para ser admisible dichas certificaciones o cartas de experiencia deben demostrar que el oferente suma al menos 5 años de experiencia.

La certificación o carta de experiencia debe presentarse en original y la misma deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Debe indicar los datos de la empresa o institución en que se brinda el servicio con indicación de la razón social, dirección y número telefónico.
- Debe indicar el servicio que le han contratado los cuales deben ser similares a los del objeto de la presente licitación.
- Debe indicar expresamente los años en que presto el servicio de soda-comedores, y señalar la fecha de inicio y finalización del contrato o si permanece vigente.
- Debe indicar el número de clientes atendidos diariamente (promedio).
- Debe indicar los datos de la persona que suscribe la referencia: nombre, número de cédula y puesto que desempeña.
- Debe presentarse en papelería oficial de la empresa o institución pública según corresponda.
- Debe indicar que no fue objeto de procesos administrativos por incumplimientos.
- No se aceptarán referencias brindadas a título personal.
- Las cartas deben hacer referencia al oferente tal y como éste hace constar en la oferta. No se aceptarán cartas que hagan referencia a terceros, aunque el oferente alegue haber trabajado para o con ellos.

La Administración se reserva el derecho de verificar cada carta de referencia por lo que se debe indicar claramente los números telefónicos donde se puede localizar a la persona que emite la carta o certificación. En caso de que se requiera la Universidad podrá realizar visitas a los Servicios de Alimentos que los oferentes indiquen en la oferta y que mantienen con otras instituciones o empresas; esto con el fin de comprobar calidad del servicio, manipulación de alimentos, equipo y mobiliario utilizado, etc.

SECCIÓN XI. ADJUDICACIÓN

11.1 Al sumar los puntajes anteriores la oferta que obtenga la mayor calificación será la adjudicataria.

11.2 En caso de que se dé un empate entre ofertas, posterior a la aplicación de la Metodología de Evaluación, se procederá a otorgar para el desempate el siguiente puntaje:

PYME de industria 5 puntos

PYME de servicio 5 puntos

PYME de comercio 2 puntos

Para lo anterior, el proveedor deberá de presentar una Certificación extendida por la Dirección General de la Pequeña y Mediana Empresa del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, donde conste su calidad de PYME.

11.3 La Proveeduría Institucional se reserva para su aplicación al momento de la adjudicación las facultades contenidas en el Artículo 52 inciso n) y 160 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa)

11.4 Plazo de Adjudicación: La Universidad Nacional resolverá el presente concurso en un plazo de 40 días hábiles.

SECCIÓN XII. DEL REAJUSTE DE PRECIOS

Cualquier modificación en los precios deberá someterse a la consideración de la Dirección Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil, instancia que se pronunciará al respecto. En casos en que el aumento proceda, se deberá comunicar oportunamente a la Proveeduría Institucional, instancia que resolverá en definitiva al respecto, debiendo la Dirección Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil informar a la comunidad universitaria del Campus respectivo.

12.1 Cláusula de Reajuste de precios: El precio de los servicios adjudicados, se podrá reajustar de acuerdo con lo estipulado en el artículo 18 de la Ley de Contratación Administrativa, a la circular emitida por la Contraloría General de la República, publicada en el Diario Oficial La Gaceta N 232 del 02 de diciembre de 1.982 y mediante aplicación de la siguiente fórmula matemática:

$$Pv = Pc \left(\frac{MO}{I} \left(\frac{I_{MO}}{I_{tc}} \right) + \left(\frac{I}{I} \right) \left(\frac{I_{ti}}{I_{tc}} \right) + \left(\frac{GA}{I} \right) \left(\frac{I_{GA}}{I_{tc}} \right) \right) + u$$

Donde:

Pv= Precio variado

Pc= Precio de cotización.

Estructura porcentual de obra del precio de cotización

MO = Porcentaje de 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 el cual no deberá ser inferior al 10%.

Para efectos respectivos la Estructura Porcentual del Precio, es una condición mínima que deberán presentar los participantes dentro de la oferta que porcentaje de su precio corresponde a mano de obra, a insumos, a gastos administrativos y a utilidad.

Índices:

I MO tm= Índice del costo de mano de obra en el momento considerado para la variación

I MOtc= Índice del costo de la mano de obra en el momento de la cotización.

I I ti= Índice del costo de insumos en el momento considerado para la variación.

I I tc= Índice del costo de insumos en el momento de la cotización.

I GA tg= Índice del costo de gastos administrativos en el momento considerado para la variación.

I GA tc= Índice del costo de gastos administrativos en el momento de la cotización.

Fuentes de los índices:

En el caso particular de este proceso licitatorio, se utilizarán los índices de precios al consumidor, emitidos por el Instituto de Estadística y Censo, para determinar la variación de los insumos.

Para determinar los gastos administrativos se utilizará el índice de variación de costo de servicios de alimentación que se indica en la página oficial del Banco Central de Costa Rica.

Para determinar la variación de la mano de obra, se utilizará el Decreto de Salarios mínimos, publicado en el Diario oficial La Gaceta.

SECCIÓN XIII. DEL ADJUDICATARIO O CONTRATISTA

13.1 Una vez en firme el acto de adjudicación el contratista deberá tomar en cuenta lo siguiente:

13.2 **Suscripción del Contrato** : Se advierte a los participantes que la adjudicación que recayere, al igual que la fase de ejecución, quedan sujetas al previo refrendo o aprobación que correspondiere de conformidad con el Reglamento sobre el Refrendo de las Contrataciones de la Administración Pública emitido por la Contraloría General de la República el 28 de enero del 2000. El contratista, al momento de suscribir el contrato, deberá cancelar un monto correspondiente a un 0.25% sobre el monto del contrato más la suma de ¢ 625,00 por concepto especies fiscales.

13.3 **Vigencia del contrato** : el presente contrato tendrá **una vigencia de doce meses**, a partir de la orden de inicio que emita la Dirección Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil, **con posibilidad de tres prórrogas anuales hasta por un máximo de cuatro años (un año contrato original más tres prórrogas)**. La prórroga será automática salvo que la Universidad comunique lo contrario al concesionario con al menos un mes de anticipación a la fecha de conclusión del contrato. Independiente de lo anterior, la Universidad Nacional, se arroja el derecho a dar por concluido el contrato en cualquier momento avisando al concesionario con dos meses de antelación.

13.4 **Orden de Inicio**: De conformidad con lo que establece el artículo 200 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa, se entenderá por orden de inicio la comunicación del contrato eficaz, la orden de compra u orden de pedido que realice la Proveduría Institucional. En aquellos casos donde por la naturaleza del objeto del contrato el cartel haya previsto coordinaciones previas a la orden de inicio, a

pesar de comunicada la orden de compra u orden de pedido, el mecanismo de formalización de dicha orden de inicio será la notificación que haga el Administrador de Contrato. No obstante, para esta Concesión la fecha estimada para orden de inicio es a partir **del 1 DE SETIEMBRE 2023**, sin embargo, esto será notificado por la Administradora de contrato.

13.5 Supervisión: La supervisión del funcionamiento en general de la soda comedor Padre Royo (higiene, control de precios, obligaciones del contratista, etc.) estará a cargo de la **MBA. Gabriela Vega Vindas, Directora Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil (Administradora del Contrato)** como representante de la Universidad Nacional, podrá hacer revisiones periódicas de las instalaciones y del servicio. Es obligación del concesionario atender las indicaciones e instrucciones que para ello le determinen los representantes o del departamento indicado. La Dirección Ejecutiva de la Vicerrectoría de Vida Estudiantil en la figura de la MBA. Gabriela Vega Vindas, realizará los inventarios que considere pertinentes.

13.6 Garantía de cumplimiento: El contratista deberá presentar una garantía de ₡100,00.00 (cien mil colones con 00/100). La garantía de cumplimiento se registrará por las disposiciones contenidas en los artículos 40 y siguientes del R.L.C.A. Con una vigencia de dos meses posteriores a la fecha de vencimiento del contrato, en caso de que el contrato se prorrogue también deberá ampliar la vigencia de la garantía por el tiempo de la ampliación del contrato más tres meses. El contratista deberá presentar la garantía de cumplimiento en el plazo de cinco días hábiles a partir de la firmeza del acto de adjudicación.

13.6 La garantía de cumplimiento deberá ser rendida atendiendo lo siguiente:

- Certificados del Instituto Nacional de Seguros y Garantías Bancarias, se depositarán en la Plataforma de Servicios de la Proveduría Institucional. ☑ Bonos del Estado o de sus Instituciones, Certificados de Depósito a Plazo extendidos por el Sistema Bancario Nacional se depositarán en la Sección de Valores y Servicios Diversos del Banco Nacional de Costa Rica (Oficinas Centrales – San José), en la cuenta en valores en custodia # 4080 a la orden de la Universidad Nacional.
- Los cheques certificados, de gerencia de un banco del Sistema Bancario Nacional y el dinero efectivo en colones, se depositarán en el Banco Nacional de Costa Rica, sucursal Heredia, en la cuenta #40001859- 4 a favor de la Universidad Nacional.
- Los Cheques y dinero en efectivo en dólares se depositarán en el Banco Nacional de Costa Rica en la Cuenta #65373- 3.
- Los comprobantes de depósito extendidos por los bancos, se presentarán en la Plataforma de Servicios de la Proveduría Institucional de la UNA. ☑ Las garantías podrán además ser extendidas por otro banco o institución garante, cuando cuenten con el aval del Sistema Bancario Nacional o del Instituto Nacional de Seguros.
- Los bonos se recibirán por su valor de mercado y deberán acompañarse de una estimación de la Bolsa Nacional de Valores.
- Los comprobantes de depósito extendidos por los bancos, se presentarán en la Proveduría Institucional de la UNA.
- Las garantías podrán además ser extendidas por otro banco o institución garante, cuando cuenten con el aval del Sistema Bancario Nacional o del Instituto Nacional de Seguros.

El contratista simultáneamente al momento de la presentación de la garantía de cumplimiento o la firmeza de la adjudicación, deberá encontrarse al día en sus obligaciones con la Caja Costarricense de Seguro Social.

Plazo para presentarla: el contratista deberá presentar la garantía de cumplimiento en el plazo de tres días hábiles a partir de la firmeza del acto de adjudicación.

La devolución de la garantía de cumplimiento se hará, dentro de los 20 días hábiles después de la solicitud del contratista, previa verificación del cumplimiento del contrato.

Zona de ejecución: todas las garantías que se presenten deben ser ejecutables en oficinas ubicadas en la zona metropolitana de Heredia y San José, no se aceptarán garantías que indiquen como lugar de ejecución una sucursal fuera de estos lugares.

Vigencia: la Garantía de Cumplimiento deberá tener una vigencia de al menos dos meses posteriores a la fecha de entrega y/o ejecución del contrato, o el plazo de precalificación cuando corresponda.

Heredia, 1 de noviembre de 2022

M.A.P. Nelson Valerio Aguilar
Director,
Proveeduría Institucional