

# **Colegio de Médicos y Cirujanos de Costa Rica**

**PROCESO DE CONCESIÓN DE SERVICIO DE  
RESTAURANTE, SODA Y BAR-RESTAURANTE  
PARA SER BRINDADO EN LAS INSTALACIONES  
DEL COLEGIO DE MEDICOS Y CIRUJANOS DE  
COSTA RICA, SEDE CENTRAL**

**CARTEL-1-2019**

**Aprobado en acuerdo de Junta de Gobierno,  
acta número 2019-05-08**

**DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA FINANCIERA**  
**PROCESO DE CONCESIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTE, SODA Y BAR-RESTAURANTE PARA SER BRINDADO EN**  
**LAS INSTALACIONES DEL COLEGIO DE MÉDICOS Y CIRUJANOS DE COSTA RICA, SEDE CENTRAL**

---

**INDICE**

<b>CONDICIONES GENERALES</b>		
<b>A.</b>	.....	<b>3</b>
1.	OBJETO DE LA CONTRATACIÓN .....	3
2.	VISITA A LAS INSTALACIONES .....	3
3.	PARTICIPACIÓN .....	3
4.	OFERTAS .....	4
5.	ALQUILER .....	5
<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>		
<b>B.</b>	.....	<b>5</b>
1.	SUPERVISIÓN E INICIO DEL SERVICIO .....	5
2.	SOBRE DEL PERSONAL QUE PRESTARÁ EL SERVICIO .....	5
3.	DISPOSICIONES DE SALUD, SEGURIDAD E HIGIENE .....	9
4.	USO DEL LOCAL, EQUIPO, MOBILIARIO Y OTRAS DISPOSICIONES .....	12
5.	SOBRE DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN .....	14
6.	PRECIOS DE ALIMENTOS .....	14
<b>EVALUACIÓN</b>		
<b>C.</b>	.....	<b>15</b>
<b>ADJUDICACIÓN</b>		
<b>D.</b>	.....	<b>15</b>
2.	GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO .....	16
3.	DOCUMENTO QUE SE DEBE INCLUIR CON LA OFERTA .....	16
4.	DERECHOS Y PRERROGATIVAS DE LA CONTRATACIÓN .....	17
5.	MULTAS Y SANCIONES.....	17

## A. CONDICIONES GENERALES

El Colegio de Médicos y Cirujanos de Costa Rica recibirá ofertas hasta las 12 horas del mediodía del 31 de mayo del 2019, en las oficinas de la Dirección Administrativa, ubicadas en el edificio principal, en Sabana Sur, sobre la Avenida de los Médicos, 75 metros al este del Ministerio de Agricultura y Ganadería, San José, o vía correo electrónico, a las direcciones [mgonzalez@medicos.cr](mailto:mgonzalez@medicos.cr) o [icalderon@medicos.cr](mailto:icalderon@medicos.cr) a más tardar en la fecha y hora antes indicadas.

### 1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

1.1 El objeto es la concesión del servicio de soda, restaurante y sport bar para uso de los agremiados, funcionarios, personas que asisten a eventos de Capacitación organizados o auspiciados por la Institución y particulares que ingresan a las instalaciones del Colegio de Médicos a realizar trámites. Dicho servicio será brindado en las instalaciones que se tienen establecidas para tales efectos.

1.2 El periodo de la contratación será por de un año, prorrogable por dos periodos iguales de un año, por lo que el período de la contratación es de tres años (36 meses), a partir del 01 de julio del 2019. La empresa o persona deberá ajustarse a las condiciones y especificaciones técnicas que se detallan más adelante.

1.3 La contratación se prorrogará cada año en forma automática. En caso de que la administración considere lo contrario, la contratación no será prorrogada y se le comunicará al contratista con una anticipación de al menos 60 días naturales al vencimiento.

### 2. VISITA A LAS INSTALACIONES

Antes de someter su oferta, el participante deberá visitar las instalaciones donde se ubica la soda, restaurante y sport bar y para ello deberá presentarse a la Dirección Administrativa a las 15 horas del 20 de mayo del dos mil diecinueve, con la finalidad de conocer sobre el alcance del servicio y pormenores, examinar las especificaciones relacionadas con éste e informarse plenamente del carácter y extensión del servicio, así como de las condiciones de espacio, equipo y mobiliario.

En caso de no poder asistir a la visita programada, los oferentes deberán al menos presentarse en el lugar, solicitando que se acredite su presencia en el lugar. Deberá gestionar su venida con al menos un día hábil de tiempo.

### 3. PARTICIPACIÓN

3.1 Quien o quienes participen en esta contratación, sean personas físicas o jurídicas, se comprometen al fiel cumplimiento de las especificaciones establecidas en este pliego de condiciones.

3.2 Podrán participar en esta contratación, tanto personas físicas como jurídicas, siempre y cuando estén facultadas por ley para brindar los servicios con las características solicitadas.

3.3 El solo hecho de presentar la oferta implica plena aceptación de todas las cláusulas, condiciones e instrucciones de esta contratación.

#### 4. OFERTAS

4.1 Las ofertas deben presentarse en original impresa y 1(una) copia en digital identifica al original en el formato de Word y PDF.

4.2 La persona que suscriba la oferta, por sí o en representación, deberá indicar su nombre y apellidos, sus calidades y número de cédula de identidad o de residencia, número de teléfono y fax, dirección postal, e iguales datos de sus representadas, si fuera el caso.

4.3 Cuando el oferente concurra a través de apoderado o de representantes de casas extranjeras, así debe hacerse constar, de manera que quede claramente establecida la identidad de la casa o persona que propone y la del agente a través de quien lo hace, con las citas de inscripción respectivas, o el aporte de certificaciones o copias requeridas.

4.4 La Dirección Administrativa del Colegio de Médicos será la oficina que tramitará el procedimiento de adquisición y proporcionará cualquier información adicional necesaria respecto a las especificaciones y documentación relacionada con esta contratación.

4.5 Las ofertas deberán entregarse en sobre cerrado, en la Dirección Administrativa del Colegio de Médicos y Cirujanos de Costa Rica, con la siguiente leyenda:

COLEGIO DE MEDICOS Y CIRUJANOS DE COSTA RICA

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE SODA, RESTAURANTE Y SPORT BAR PARA SER BRINDADO EN LAS INSTALACIONES DEL COLEGIO DE MÉDICOS Y CIRUJANOS DE COSTA RICA.

NOMBRE DEL OFERENTE: \_\_\_\_\_

4.6 En la oferta se debe indicar el plazo de vigencia de la misma, la cual no podrá ser menor de 45 (cuarenta y cinco) días naturales contados a partir de la fecha de apertura de las ofertas.

4.7 Las ofertas deberán presentarse en idioma español, sin tachaduras, borrones y alteraciones que puedan producir dudas sobre el texto, debiendo salvarse todo error por nota, antes de la apertura de ofertas. Cualquier documentación técnica que acompañe la oferta podrá venir en idioma español.

4.8 Las ofertas que se presenten tardíamente en la Dirección Administrativa, se recibirán, pero no serán evaluadas.

4.9 Las ofertas deberán presentarse respetando lo que dispone la ley sobre Unidades de Medida N° 5292 de 9 de agosto de 1973 y el Decreto Ejecutivo N° 4124-MEIC de 16 de setiembre de 1974.

## 5. ALQUILER

5.1. El adjudicatario deberá cancelar un monto fijo mensual por concepto de la concesión temporal de las instalaciones institucionales para explotar el servicio de alimentación. Dicho pago se deberá realizar dentro de los primeros cinco días hábiles de cada mes.

5.2. Para efectos de inicio de la concesión se establece para el primer período una suma inicial de \$3.220.00 (Tres mil doscientos veinte dólares exactos) mensuales, la cual se aumentará en un 5% (cinco por ciento anual), por cada periodo (entiéndase un año) que permanezca utilizando las instalaciones y brindando el servicio contratado.

5.3. Los servicios de agua, electricidad y teléfono deberán utilizarse únicamente para el cumplimiento de la prestación de los servicios contratados. No podrán utilizarse para fines personales u otros fines que no tengan relación con el servicio. La Dirección Administrativa podrá llevar un registro de consumo de servicios para controlar que se estén usando de manera racional y de acuerdo con el servicio prestado.

5.4. Los pagos deben darse en forma adelantada, en la Unidad de Plataforma de Servicios. El primer pago se deberá efectuar dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores a la firmeza del acto de adjudicación.

## B. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### 1. SUPERVISIÓN E INICIO DEL SERVICIO

La Dirección Administrativa, como contraparte técnica que representa al Colegio en este caso, ejercerá el control y supervisión de la contratación. Esta unidad es la responsable ante la Junta de Gobierno de velar por el fiel cumplimiento de los términos de referencia y de solicitar las correcciones necesarias al concesionario, así como de aplicar las sanciones o que inicie los procesos correspondientes ante los incumplimientos que presente el concesionario. La prestación del servicio comenzará a partir de la orden de inicio que dará la Dirección Administrativa.

### 2. SOBRE DEL PERSONAL QUE PRESTARÁ EL SERVICIO

2.1. El oferente debe especificar claramente en este punto de su oferta, que, en caso de resultar adjudicatario, el Colegio de Médicos queda libre de toda responsabilidad obrero patronal, como consecuencia de esta contratación, en lo que se refiere a los empleados del concesionario.

2.2. El concesionario y su personal no tendrán ningún tipo de relación laboral con el Colegio de Médicos, ya que es responsabilidad exclusiva del concesionario la contratación de su personal y el

pago de los derechos y extremos laborales de sus trabajadores. Por estas razones el Colegio queda exonerado de todo tipo de responsabilidad civil y/o penal y de cualquier otra índole, que se susciten y originen entre el concesionario y sus trabajadores a causa de la relación laboral que se dará entre el primero y sus empleados, o con terceros o cualquier otra persona física o jurídica.

2.3. El concesionario debe presentar a la Dirección Administrativa en forma mensual y por lo que dure la contratación, copia de la planilla de su personal presentada ante la C.C.S.S. debidamente sellada como recibida, así como el recibo debidamente cancelado, donde claramente se demuestre que quienes brindan el servicio en el Colegio de Médicos y Cirujanos como producto de la presente contratación, se encuentran debidamente incluidos y al día en dicha planilla.

2.4. El concesionario debe tomar y mantener, por la duración de la contratación, una póliza de riesgos del trabajo que cubra a su personal empleado en la prestación del servicio. Esta póliza deberá ser presentada a la Dirección Administrativa para ser revisada antes de la orden de inicio. La Dirección Administrativa podrá solicitar la documentación relativa a la póliza durante la ejecución de la contratación en el momento que se estime necesario.

2.5. El concesionario deberá tomar y mantener, por la duración de la contratación, una póliza de responsabilidad civil que ampare las sumas que eventualmente se vea obligado legalmente a reconocer, por concepto de Responsabilidad Civil, por lesión y/o muerte de terceras personas y/o daños a la propiedad de terceras personas. El monto de esta póliza no podrá ser menor a ₡5,000,000.00 (cinco millones de colones con 00/100).

2.6. El concesionario deberá contar entre su personal con un administrador, un cocinero, un cocinero auxiliar y al menos cinco colaboradores más para atender la demanda del servicio.

2.7. El concesionario está en la obligación de aumentar la cantidad del personal, cuando de esto dependa garantizar la calidad, eficiencia y prontitud requerida para la prestación del servicio.

2.8. El administrador tendrá la obligación de planear, organizar y controlar la totalidad del servicio bajo su entera responsabilidad.

2.9. El concesionario, o su representante oficialmente nombrado ante la institución, deberá permanecer en las instalaciones durante la prestación del servicio. El administrador podrá fungir también como representante del concesionario.

2.10. El contratista deberá contar con los servicios de un profesional en nutrición que realice al menos dos visitas a la semana medio tiempo cada día (al menos dos visitas de 4 horas cada una por semana y durante los tiempos de preparación de los alimentos), el cual se deberá encargarse de que los ciclos de menús sean estandarizados en los pesos y que se estén cambiando regularmente. Estos menús serán balanceados con las cantidades correspondientes de fibra, proteínas, vitaminas y minerales, procurando beneficiar la salud de todos los consumidores. Por otra parte, el nutricionista estará encargado de realizar la inspección de calidad de todos los alimentos y supervisará la preparación de los mismos, de tal forma que se cumplan con todas las normas de nutrición, higiene y protección de alimentos. El nutricionista deberá preparar un informe mensual con todos los pormenores acerca de las evaluaciones, sus resultados y recomendaciones, así como estadísticas

que se generen producto de las inspecciones que efectúe. El concesionario deberá remitir mensualmente este informe a la Dirección Administrativa, junto con sus observaciones, comentarios o descripción de las acciones que se han realizado o se tiene planeado ejecutar.

2.11. La experiencia del oferente debe ser de al menos 4 años en ofrecer servicios de soda, cafetería o restaurante para alguna empresa o institución durante los últimos 10 años. Se debe aportar declaración jurada que demuestre su experiencia en este tipo de servicios, así como experiencia en atender actividades con una participación de más de 1000 personas e información de contacto del funcionario fiscalizador del contrato.

2.12. La experiencia mínima del cocinero jefe o cocinero principal debe ser de 2 años. Se deberá aportar constancias de años de experiencia como cocinero jefe o cocinero principal emitida por el patrono actual o anterior.

2.13. Las constancias deberán incluir como mínimo: lugar de trabajo, promedio de número de personas por día atendidas, periodo en que prestó el servicio, datos de quien emite la constancia (nombre, número de teléfono y correo electrónico).

2.14. La información se puede complementar con copia de los títulos que lo acrediten para esa labor o copia de los títulos por asistencia a seminarios de actualización.

2.15. La experiencia mínima del auxiliar de cocina debe ser de 1 año. Se deberá aportar constancias de años de experiencia emitida por el patrono actual o anterior. La información se puede complementar con copia de los títulos que lo acrediten para esa labor o copia de los títulos por asistencia a seminarios de actualización.

2.16. Los funcionarios de la soda, restaurante y sport bar, deberán tener al día el carné de manipulación de alimentos. El concesionario debe asegurarse que su personal se realice el examen médico que solicita el Ministerio de Salud para realizar labores de servicios de alimentación.

2.17. La experiencia mínima del profesional en nutrición debe ser de 2 años. Se deberá aportar constancias de años de experiencia emitida por el patrono actual o anterior. Deberá aportar copia certificada de título universitario.

2.18. En el caso de que el concesionario disponga brindar vacaciones a sus empleados, deberá garantizar que el servicio no se verá afectado, reponiendo al personal que se encuentre de vacaciones en caso necesario.

2.19. En el caso de que el personal del concesionario se incapacite, deberá garantizar que el servicio no se verá afectado, reponiendo al personal que se encuentre incapacitado en caso necesario.

2.20. Cada vez que el concesionario contrate un nuevo trabajador deberá comunicarlo en forma escrita a la Dirección Administrativa. En caso de que sustituya al cocinero jefe, al auxiliar de cocina o al profesional en Nutrición, el sustituto deberá cumplir con los requisitos establecidos en este cartel de licitación, para ello el concesionario deberá demostrarlo aportando la documentación requerida.

2.21. El concesionario debe mantener actualizada una nómina de sus empleados, con indicación de sus calidades, atestados y experiencia, la cual le podrá ser requerida en cualquier momento.

2.22. El concesionario deberá remover de la ejecución del servicio a cualquier persona, o empleado del contratista, que no se conduzca debidamente, tenga mala presentación personal, sea incompetente o no cumpla con las condiciones establecidas en la contratación.

2.23. En casos de remoción de personal, el contratista asume las responsabilidades laborales correspondientes.

2.24. El concesionario capacitará a su personal en el manejo de los equipos, y las normas de higiene y seguridad de cada uno de éstos. Mantendrá un programa de refrescamiento en manipulación de alimentos y buenas prácticas de manufactura.

2.25. El concesionario deberá suministrar a su personal los uniformes completos en excelentes condiciones y en perfecto estado de limpieza, constituido por:

#### Mujeres

- Cofia desechable que cubra todo el cabello y las orejas
- Cubre-bocas desechable que cubra desde el dorso de la nariz y toda la boca
- Gabacha de color claro que proteja el antebrazo.
- Pantalón de color claro.
- Delantal de color claro de tela para el despacho
- Delantal impermeable de color claro, para los empleados que desempeñan labores de lavado.
- Zapatos cerrados de color acorde con el uniforme, con suela antideslizante.

#### Hombres

- Cofia desechable que cubra todo el cabello y las orejas
- Cubre-bocas desechable que cubra desde el dorso de la nariz y toda la boca
- Gabacha de color claro que proteja el antebrazo.
- Pantalón de color claro.
- Delantal impermeable de color claro, para los empleados que desempeñan labores de lavado.
- Zapatos cerrados de color acorde con el uniforme, con suela antideslizante.

2.26. El uniforme será obligación llevarlo siempre y deberá lavarse y cambiarse todos los días y estar en perfectas condiciones. El uniforme debe ponerse una vez que ingresen a brindar el servicio, no deben traerlo puesto desde fuera de las instalaciones.

No se permitirá el uso de telas de army, mezclilla o similares.



2.27. Asimismo, y como parte del uniforme todo el personal deberá contar con una placa, carné de identificación o su nombre bordado que lo identifique.

2.28. Deberá contar con un expediente completo de su personal, en el que consten los resultados de exámenes médicos y de laboratorio clínico de rutina. Estos exámenes deberán ser analizados por un médico y realizados al menos una vez al año. El costo de estos exámenes y de la cita médica deberá ser cubierto por el adjudicatario o por medio de su seguro de salud.

### 3. DISPOSICIONES DE SALUD, SEGURIDAD E HIGIENE

3.1. El concesionario deberá acatar las disposiciones que sobre seguridad e higiene dicten las autoridades competentes, en especial a lo establecido en el Reglamento de servicios de alimentación al público del Ministerio de Salud y lo que al respecto disponga el propio Colegio de Médicos.

3.2. El Colegio será responsable de obtener, mantener vigente y en un lugar visible el permiso sanitario correspondiente para el funcionamiento del servicio.

3.3. El Colegio tramitará el correspondiente permiso sanitario de funcionamiento, una vez que quede en firme la adjudicación e inicie el servicio.

3.4. El concesionario debe velar porque cada uno de sus trabajadores vista apropiadamente, en estricto ajuste a las regulaciones que exige el Ministerio de Salud para el funcionamiento de establecimientos de ésta índole.

3.5. El concesionario velará por la salud de su personal, a fin de asegurar la inocuidad de los alimentos. Bajo ninguna circunstancia el contratista deberá permitir un manipulador de alimentos que presente afecciones cutáneas en las manos o brazos o afecciones en las vías respiratorias o digestivas u otro tipo de enfermedad infecto-contagiosa. En tal caso deberá reemplazar al trabajador hasta el momento en que deje de presentar tales síntomas o enfermedades.

3.6. El concesionario proporcionará botas de hule para realizar labores de limpieza, guantes desechables y cubre bocas en todos los procesos de producción.

3.7. En cuanto a la higiene personal se exigirá que los empleados del concesionario acaten la siguiente normativa:

- Cabello: Caballeros con pelo corto. Deberán hombres y mujeres utilizar todo el cabello y las orejas dentro de la gorra.
- Uñas: Damas y caballeros bien recortadas, limpias y sin pintar.
- Caballeros bien rasurados.
- Alhajas: Ningún tipo de reloj ni alhajas (anillos, aretes, cadenas o collares, pulseras, etc.) durante el período de operación del servicio.
- Otros: Se prohíbe fumar dentro de las instalaciones. Se prohíbe masticar chicle o comer durante la ejecución de cualquier trabajo. Se prohíbe la utilización de teléfono celular dentro de la cocina o área de despacho de alimentos.

- 3.8. Se deberá mantener en las instalaciones del servicio de alimentación, un botiquín de primeros auxilios, según dicta el Reglamento General de los Riesgos del Trabajo, y tomar todas las medidas del caso cuando ocurra un accidente.
- 3.9. En caso de ocurrir un accidente laboral al personal del concesionario, será responsabilidad absoluta de éste trasladar al accidentado para su atención al centro médico más cercano.
- 3.10. El concesionario deberá establecer procedimientos de seguridad para el encendido y apagado de los aparatos que utilicen gas LPG y para asegurarse que la llave de gas quede debidamente cerrada una vez finalizada la labor diaria. Así mismo deberá establecer un procedimiento para asegurarse que todos los equipos queden apagados.
- 3.11. El proveedor de gas que el concesionario elija para su abastecimiento deberá cumplir con las normas de salud, seguridad y mantenimiento establecidas en la normativa vigente.
- 3.12. El concesionario y sus colaboradores deberán capacitarse en primeros auxilios de manera que tengan los conocimientos básicos para atender una eventual emergencia en las instalaciones de la soda.
- 3.13. Por razones de conveniencia y seguridad, la manipulación y transporte de mercancías, materiales, productos alimenticios, mobiliario y equipo deberá ser realizada en la forma y por las vías de acceso establecidas por la institución.
- 3.14. La persona encargada de la caja y de limpieza no deberán manipular alimentos preparados.
- 3.15. La cocción de los alimentos, deberá ser realizada preferiblemente con ollas y utensilios de acero inoxidable. Los utensilios no deberán tener abolladuras, ser de material liso, lavable 100%, resistente y no contaminables.
- 3.16. En la preparación deberá usarse tablas para procesar alimentos de diferentes colores, de manera que se distinga entre carne cruda, pescado crudo, corte de vegetales, troceado de queso, pollo crudo y carne cocida.
- 3.17. En la limpieza deberá usarse diferentes tipos de cepillos (para lavado de pisos, paredes, bandejas, botas, equipos, para tablas de picar, tuberías, manos y uñas) de colores diferentes con el fin de llevar a cabo una zonificación y evitar la contaminación cruzada.
- 3.18. Limpiones: el personal deberá utilizar únicamente limpiones desechables para la limpieza.
- 3.19. El concesionario será responsable de cualquier forma de intoxicación individual o colectiva que resulte imputable a él y deberá consecuentemente asumir los daños y perjuicios que tal hecho hubiere ocasionado.
- 3.20. El Colegio de Médicos se reserva el derecho de realizar pruebas microbiológicas y de otra índole a los alimentos en el momento que lo considere necesario. Los resultados de las pruebas se

pondrán de conocimiento al concesionario. En caso de que se detecten problemas en las mismas, se le solicitará al adjudicatario tomar las medidas correctivas pertinentes. La Institución coordinará la realización de nuevas pruebas que demuestren el cumplimiento de las medidas correctivas y en este caso corresponderá al concesionario el pago de las mismas.

3.21. El Colegio de Médicos se reserva el derecho de realizar auditorías del servicio en el momento que lo considere necesario. Los resultados de las auditorías se pondrán de conocimiento al concesionario. En caso de que se detecten inconformidades, se le solicitará al adjudicatario tomar las medidas correctivas pertinentes e implementar todas las recomendaciones establecidas, sin menoscabo de las sanciones que puedan aplicarse.

3.22. Las auditorías podrán realizarse con personal del Colegio o a través de un ente externo y podrán comprender cualquier aspecto respecto al servicio tal como pesos de las porciones, análisis microbiológico de alimentos, superficies de trabajo, higiene del personal, fechas de vencimiento, recepción, manipulación y almacenamiento de materias primas, seguimiento adecuado de procedimientos, técnicas de almacenamiento en frío y seco, uso de uniformes, técnicas de manipulación de alimentos, limpieza y mantenimiento del equipo y planta física, presentación del personal, servicio al cliente, análisis de la calidad del aceite, entre otros. Los resultados de estas auditorías serán tomadas en consideración por la Dirección Administrativa al momento de decidir otorgar prórrogas a la contratación.

3.23. El concesionario se compromete a contratar por su cuenta los servicios de fumigación de las instalaciones de la soda, y efectuar la fumigación al menos una vez al mes con la finalidad de evitar el ingreso de todo tipo de insectos o roedores al área de comidas, quedando bajo su responsabilidad la contratación de este servicio. Copia de la documentación relacionada con la fumigación deberá adjuntarse al informe mensual dirigido a la Dirección Administrativa. Deberá aportar la ficha técnica del producto que se utilice en la fumigación.

3.24. El concesionario deberá elaborar un plan de limpieza general que incluya instalaciones, equipos, materias primas, utensilios, entre otros.

3.25. El concesionario deberá elaborar un plan de mantenimiento preventivo de los equipos que facilitará El Colegio para brindar el servicio.

3.26. Los manuales de manipulación de alimentos, manejo de residuos, plan de limpieza general, deben estar al alcance del personal de la soda, restaurante y sport bar.

3.27. Se debe cocinar a base de aceite vegetal, no reutilizar aceite cuando se haya cocinado pescado o mariscos, no utilizar grasas negras, no reutilizar el aceite por más de dos días.

- El aceite utilizado para frituras deberá estar libre de componentes tóxicos para la salud del consumidor. El límite admitido es de 25% de compuestos polares.

- El aceite utilizado para freír debe cumplir con las disposiciones del reglamento sobre la Calidad e Inocuidad de las Grasas utilizadas durante la fritura de alimentos en los servicios de alimentación al público (Decreto No.35930 del Ministerio de Salud).

- Los alimentos deberán prepararse con la mínima cantidad de aceite. Deberán predominar las preparaciones a la plancha, al vapor, al horno u otras.

3.28. El concesionario deberá recoger el aceite y disponerlo de forme adecuada, por ejemplo entregarlo a alguna empresa procesadora de biodiesel.

3.29. Se debe disponer de la ficha técnica de los productos químicos que se utilicen en la soda.

3.30. Se debe contar con productos químicos o sistema de sanitización para materia prima en general, superficies equipos y utensilios.

3.31. El contratista deberá realizar como mínimo dos veces al día la limpieza de todas las áreas de cocina, equipos, utensilios, mobiliario de cocina, baño maría y demás mobiliario utilizado en la preparación de los alimentos.

3.32. El concesionario tratará sus desechos y los generados por sus clientes en la utilización del servicio de manera responsable con el ambiente, procurando la reducción y reciclaje de estos.

3.33. El adjudicatario mantendrá dentro del comedor recipientes para reciclaje.

3.34. Corresponderá al concesionario recoger los desechos y trasladarlos a los depósitos definidos para tal fin.

3.35. Los recipientes para llevar (bandejas, platos, vasos, recipientes para sopas), así como las pajillas deberán tener un alto grado de biodegradabilidad o compostabilidad.

#### 4. USO DEL LOCAL, EQUIPO, MOBILIARIO Y OTRAS DISPOSICIONES

4.1. Los locales no podrán ser destinados por el concesionario a una actividad diferente al objeto contractual. Asimismo, el Colegio se reserva el derecho de hacer uso de las instalaciones del salón-comedor en cualquier momento; previa comunicación en cada oportunidad.

4.2. La concesión del servicio no genera ningún derecho de llave en favor del concesionario.

4.3. El concesionario no podrá ceder ni subcontratar total o parcialmente la prestación del servicio que le fue adjudicado, si así lo hiciere, el Colegio procederá a rescindir la contratación por incumplimiento.

4.4. El Colegio de Médicos suministrará el local, parte del equipo y mobiliario (Ver anexo1), energía eléctrica, teléfono y agua. El adjudicatario tendrá la responsabilidad de suplir el resto del equipo y mobiliario que fuere necesario para brindar el servicio en forma adecuada y oportuna, y para ello deberá enviar nota a la Dirección Administrativa en la que indique la marca, modelo, serie, etc., del equipo a fin de inscribirlo como equipo del concesionario. Deberá informar

previamente a dicha Dirección si requiere retirar alguno de los bienes de su propiedad para efectos de coordinar la salida del mismo.

4.5. El concesionario tramitará ante sus proveedores la instalación de cámaras de refrigeración, congeladores, dispensadores y otros para mantener y exhibir los productos de reventa tales como refrescos, jugos, gaseosas, helados, galletas, confites, entre otros.

4.6. En caso de que algún equipo sufra un desperfecto (sea este del Colegio o de la propiedad de este último) y no pueda ser reparado, el concesionario estará en la obligación de reponer dicho equipo, todo ello con el propósito de no afectar la prestación del servicio.

4.7. El concesionario se encargará de realizar la compra del gas LPG que requiera para brindar el servicio. El adjudicatario deberá asegurarse de que la empresa que suministre el gas cumpla con la normativa vigente en aspectos de seguridad y que los tanques que utilicen posean certificados de mantenimiento.

4.8. El concesionario deberá aportar la cristalería, loza, cubiertos, servilletas, bandejas, carritos para bandejas, así como todo aquel utensilio o productos que se requiera para cumplir con las condiciones de este cartel.

4.9. El concesionario se compromete a mantener en perfecto estado de limpieza, orden y conservación, tanto el local como los bienes que se pongan bajo su cuidado.

4.10. El equipo, mobiliario y trampa de grasa que la institución le suministre al concesionario deberá conservarlo en perfecto estado de funcionamiento y en esas condiciones deberá devolverlo al Colegio al vencer el plazo de la contratación o cuando este fuere declarado resuelto, salvo el deterioro y desgaste normal que sufra por el uso.

4.11. El mantenimiento (preventivo y correctivo) de los equipos, trampa de grasa y mobiliario (no incluye mesas y sillas del salón comedor) que suministre el Colegio, estará a cargo y correrá por cuenta del concesionario. Será su responsabilidad reponer o reparar, según sea el caso, aquellos bienes que, por deterioro intencional, mal uso o descuido así lo ameriten.

4.12. El cierre de la soda o cualquier otro impedimento para que funcione, originada por el atraso en el pago de impuestos u otro tipo de pagos que el adjudicatario adeude a la Administración Tributaria u otras instancias, o por la clausura por parte del Ministerio de Salud debido a no tener los permisos correspondientes, o por cualquier otra razón con responsabilidad del concesionario, faculta al Colegio para hacer efectiva la garantía de cumplimiento y declarar resuelto el contrato.

## 5. SOBRE DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

5.1. El concesionario ofrecerá el servicio todos los días laborales del Colegio. Los días laborales del año son todos los días de lunes a domingo, excepto viernes santo y primero de enero.

5.2. Los alimentos se proporcionan a los clientes mediante una barra de servicio, que permite al usuario observar y seleccionar lo que desea que le sirvan, pero ello no impide que el concesionario también lo preste a través del “sistema de saloneru” u otro método.

5.3. El concesionario deberá medir constantemente el tiempo de espera en la fila e implementará las medidas correctivas que considere pertinentes en caso de que esta sea de más de 7 minutos desde que el cliente llega a la fila hasta que realiza el pago.

5.4. El concesionario deberá instalar dos cajas y habilitar la segunda caja en caso de que sea necesario para disminuir la fila de espera de los clientes.

5.5. En caso de que el Colegio lo requiera, el concesionario deberá estar en la disposición de utilizar dispositivos electrónicos para el pago de los alimentos, sean monederos electrónicos o por medio de tarjeta.

En el plato de almuerzo el cliente podrá escoger la opción de ensalada, guarniciones, carne o plato compuesto que prefiera. El plato de almuerzo ofrecido deberá ser variado o cíclico en cuanto al tipo y preparación de las carnes, platos compuestos, ensaladas, guarnición vegetal y guarnición harinosa.

5.6. El responsable de la planificación del menú es el concesionario junto con el profesional en nutrición.

5.7. Queda totalmente prohibida la venta, distribución, propaganda y consumo de cigarrillos dentro de las instalaciones. El adjudicatario deberá mantener estricta vigilancia sobre el cumplimiento de esta disposición.

5.8. La institución podrá realizar encuestas o estudios para medir el nivel de satisfacción con el servicio que se presta en la soda. Los resultados que se desprendan de la encuesta deberán ser tomados en cuenta por el concesionario y constituirán un importante insumo para la Dirección administrativa para la aprobación de las prórrogas de la contratación.

## 6. PRECIOS DE ALIMENTOS

6.1. Los precios de los alimentos deben exhibirse al público y serán fijos e invariables a partir del inicio del servicio.

6.2. Los precios de todas las preparaciones o alimentos que se ofrezca deberán ser previamente aprobados por la Dirección Administrativa.

6.3. El concesionario, sea persona física o jurídica, deberá contar con facturas timbradas u otro mecanismo autorizado por la Dirección General de la Tributación Directa, con el objeto de emitir en todo momento los comprobantes de ley a los usuarios. En el comprobante se detallará el precio de cada producto y el precio total.

6.4. El concesionario debe exhibir la lista de precios de las preparaciones.

6.5. Para aquellos productos en los que el concesionario actúa como revendedor, tales como: confites, galletas, chocolates, helados, yogurt, bebidas, gaseosas, etc, sus precios no deberán exceder el precio al consumidor sugerido por la empresa y deben ser igualmente exhibidos al público.

6.6. El Colegio estará contratando todos los servicios que requiera al concesionario, con el fin de poder llevar a cabo los cursos, juramentaciones y actividades sociales que organiza, por lo cual debe proponer un precio diferenciado para el cobro de la alimentación al Colegio.

## C. EVALUACIÓN

Las ofertas que cumplan con los aspectos técnicos y legales del presente cartel, serán evaluadas de acuerdo con el sistema de valoración y comparación que se presenta a continuación:

Aspecto a Evaluar	Puntaje
1. Precio del plato de almuerzo	40%
2. Descuento para actividades propias del Colegio	30%
3. Experiencia en atender a 1000 o más personas	30%
TOTAL	100%

## D. ADJUDICACIÓN

1.1. Las ofertas serán evaluadas en las siguientes etapas, las cuales deben satisfacer para obtener la adjudicación:

- Todas las ofertas deberán cumplir con los requisitos mínimos de carácter legal y especificaciones técnicas básicas exigidas en el presente Cartel.
- Una vez que se determine cuáles ofertas cumplen con los requisitos señalados en el punto anterior, éstas serán verificadas aplicando los “Criterios técnicos de evaluación” incluidos en este cartel y la adjudicación si procediere, se hará al oferente que, cumpliendo con todos los requisitos y condiciones, obtenga la mejor calificación.

1.2. El adjudicatario de esta contratación no podrá traspasar o ceder los derechos derivados de la adjudicación en firme a terceros, sin previo consentimiento y por escrito del Colegio de Médicos y Cirujanos C. R.

## 2. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

2.1. Dentro de los (5) cinco días hábiles siguientes, contados a partir de la fecha en que quede en firme la adjudicación, el adjudicatario, deberá rendir una garantía de cumplimiento equivalente

al 10% (diez por ciento) del monto total del canon anual, dicho porcentaje se aplicará a la suma de los primeros doce meses de la concesión.

2.2. La garantía de cumplimiento tendrá una vigencia de dos meses adicionales a los doce meses de la concesión del objeto del servicio. En caso de prórroga de la contratación, el concesionario se compromete a renovar o restablecer la vigencia de esta garantía y ajustarla de acuerdo a los cambios y o aumentos que se den en el monto adjudicado. Esta garantía será devuelta dentro de los ocho días hábiles siguientes al vencimiento de la vigencia señalada siempre y cuando la administración tenga por definitivamente recibido a satisfacción el objeto contractual.

2.3. Esta garantía tiene como propósito asegurar la correcta ejecución de la contratación, según las cláusulas establecidas y de lo ofrecido expresamente por el o los adjudicatarios en sus propuestas.

2.4. Podrá constituirse mediante cualquiera de las modalidades establecidas en el artículo 42 del Reglamento General de la Contratación Administrativa vigente.

### 3. DOCUMENTO QUE SE DEBE INCLUIR CON LA OFERTA

3.1. Si se trata de una Sociedad Anónima, Colectiva, en Comandita o de Responsabilidad Limitada, el oferente deberá acompañar con su propuesta una certificación emitida por la Sección Mercantil del Registro Público o por un Notario Público en la que se indique lo siguiente:

a. La naturaleza y propiedad de sus cuotas y acciones. Si las cuotas y acciones fueren nominativas y éstas pertenecieran a otra sociedad, deberá igualmente aportarse certificación pública sobre la propiedad de las acciones de esta última. La certificación deberá ser emitida por la Sección Mercantil del Registro Público o por un Notario Público, con vista en el libro de accionistas de la sociedad, con no más de 3 (tres) meses de expedida a la fecha de apertura, siempre que no haya sufrido modificación alguna.

b. Asimismo, en dicha certificación se indicará la personería que legitime al firmante para actuar en forma conjunta o separada en nombre de su representada.

3.2. Todo oferente debe presentar declaraciones juradas que indiquen lo siguiente:

- Que no le afectan las prohibiciones contenidas en los artículos 22 y 22bis de la Ley de Contratación Administrativa.

- Que se encuentra al día en el pago de los impuestos nacionales de conformidad con el artículo 65 inciso a) de la Ley de la Contratación Administración.

- Que no se encuentra inhabilitado para contratar con la Administración de conformidad con la Ley de Contratación Administrativa y su Reglamento.

- Que no posee deudas con el Colegio de Médicos y Cirujanos de Costa Rica.



3.3. Todo oferente debe presentar las siguientes certificaciones:

- Que se encuentra al día en el pago de las cuotas Obrero Patronales de la Caja Costarricense del Seguro Social, esto de conformidad con el artículo No. 74 de la Ley Constitutiva de la CCSS. Adicionalmente se debe entregar una certificación de la CCSS
- Que se encuentra al día en el pago de las obligaciones con el FODESAF, lo anterior considerando el artículo 22 de la Ley de Desarrollo Social y Asignaciones Familiares. Adicionalmente se debe entregar una certificación de FODESAF

#### 4. DERECHOS Y PRERROGATIVAS DE LA CONTRATACIÓN

4.1. Queda a criterio del Colegio de Médicos durante el plazo de estudio de las ofertas, requerir a los participantes, la ejecución de las pruebas y explicaciones y aclaraciones que se consideren necesarias.

4.2. El Colegio se reserva el derecho de verificar si la información brindada por el oferente se ajusta a la realidad.

#### 5. MULTAS Y SANCIONES

5.1. En caso de incumplimiento de las diferentes cláusulas del presente cartel, por incumplimiento de las normas o procedimientos institucionales o por el incumplimiento de los siguientes aspectos que se detallan a continuación, se aplicará una sanción económica del 5% (multa), que se aplicará sobre el valor del canon anual de la concesión hasta un máximo de un 25%, momento en el cual se tendrá por definitivo el incumplimiento contractual (cinco incumplimientos en un periodo de un año contractual, sean de diferente tipo o reincidencias(aspectos no corregidos en el plazo de un mes o en el plazo que el fiscalizador de la contratación le indique):

- a. Por encontrarse el personal sin vestir el uniforme completo, conforme a lo establecido en este cartel.
- b. Por no cumplir con normas de limpieza de planta física, menaje y equipos utilizados para brindar el servicio, entendiendo por normas de limpieza la inexistencia de acumulación de residuos de grasa, polvo y otros contaminantes, así como la aplicación correcta de las técnicas de limpieza y desinfección en todas las áreas del servicio de alimentación.
- c. Por ofrecer preparaciones cuyo grado de contaminación microbiológica excedan los parámetros establecidos en las tablas de tolerancia microbiológica.
- d. Por no encontrarse el representante del concesionario durante la prestación de los servicios.
- e. Por realizar sustituciones de personal sin la debida comunicación.

- f. Por encontrarse que se preparan alimentos para fines ajenos al objeto de esta contratación.
- g. Por detectarse que el contratista no cancela sus obligaciones obrero patronales.
- h. Por no poseer el correspondiente permiso sanitario de funcionamiento, una vez que quede firme la adjudicación e inicie el servicio.
- i. Por no realizar las fumigaciones de las instalaciones de la soda conforme a lo establecido en este cartel.
- j. Por no realizarse la supervisión del profesional nutricionista como lo indica este cartel.
- k. Por no mantener en buen estado de limpieza, orden y conservación, tanto el local como los bienes que se pongan bajo su cuidado. La multa no eximirá al concesionario del pago por la reposición o reparaciones que deban efectuarse.
- l. Por utilizar el local para una actividad diferente, ajena al objeto de esta contratación.
- m. Por encontrarse mediante las pruebas microbiológicas u otra índole, resultados que puedan afectar la salud de los funcionarios.
- n. Por utilizar aceite con más de 25% de compuestos polares o en caso de comprobarse que el estado y composición del aceite utilizado para freír incumple con las disposiciones del reglamento sobre la Calidad e Inocuidad de las Grasas utilizadas durante la fritura de alimentos en los servicios de alimentación al público (Decreto No.35930 del Ministerio de Salud).
- o. Por cambio en los precios de uno o varios productos del menú sin autorización.
- p. Por no tener exhibidos los precios de los alimentos.
- q. Por inadecuada disposición de la basura.
- r. Por mantener personal reducido o poco idóneo que impida que el servicio de despacho se haga de forma rápida y con alta calidad, de conformidad con las disposiciones de este cartel.
- s. Por utilizar en la preparación de alimentos materias primas en regular o mal estado, o de baja calidad.
- t. Por no cumplir con la póliza de riesgos del trabajo, obligaciones laborales o permisos sanitarios de funcionamiento al día.
- e. Por no mantener un botiquín de primeros auxilios debidamente equipado, conforme lo establece el Reglamento General de los Riesgos del Trabajo.