REPRESENTACIONES TELEVISIVAS REPRETEL S.A.

PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL

"CONCESIÓN TEMPORAL DE USUFRUCTO Y ADMINISTRACIÓN DE SODA INSTITUCIONAL"

REPRESENTACIONES TELEVISIVAS REPRETEL S.A. (en adelante Grupo Repretel), por medio del Departamento de PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL, invita a personas físicas o jurídicas a participar en el concurso para la **CONCESIÓN TEMPORAL DE USUFRUCTO Y ADMINISTRACIÓN DE SODA INSTITUCIONAL** para prestar el servicio de alimentación en la soda institucional del edificio de Grupo Repretel.

Repretel asigna a la Ing. Sandra Corrales García, como la persona encargada y responsable por parte de GRUPO REPRETEL de la administración del contrato de concesión del servicio de alimentación de la SODA INSTITUCIONAL, denominada en lo sucesivo Administradora del Contrato.

I. SECCIÓN PRIMERA: GENERALIDADES DEL CONTRATO.

1. **OBJETO**: El presente procedimiento de licitación tiene por finalidad seleccionar, bajo el criterio de menor precio y mejor calidad en la prestación del servicio, al CONCESIONARIO que administrará y explotará la soda institucional de Grupo Repretel.

   Para tal efecto, Repretel cederá temporalmente al CONCESIONARIO el uso del local destinado a la soda institucional, ubicado en sus instalaciones, junto con el mobiliario, equipo y artículos detallados en el Anexo I "Mobiliario y equipo aportado por Grupo Repretel".

   El CONCESIONARIO tendrá a su cargo la administración y explotación comercial de dicho local, prestando el servicio de venta de comidas, bebidas naturales y gaseosas, tanto para colaboradores de Grupo Repretel como para el público externo general. Los productos serán servidos y consumidos en la soda institucional, y podrán ser ofertados también en modalidad *express*.

   Como contraprestación por el uso del local y bienes cedidos, el CONCESIONARIO estará obligado a brindar alimentación a los colaboradores de todas las empresas que integran o llegaren a integrar el Grupo Repretel (incluyendo, sin carácter limitativo, Repretel, CDR, Nova Cinemas), a un precio preferencial, inferior al precio de lista fijado para el público en general, garantizando condiciones de calidad, salubridad y buen servicio.

2. **Ubicación del espacio físico:** La soda Institucional se ubica en San José, La Uruca, 300 oeste del Hospital México, edificio Repretel.

3. **Características del local:**

   Ubicación: Dentro de las instalaciones de Repretel, en un área designada para la operación de soda/comedor.

   Infraestructura disponible: Área techada y cerrada, conexiones eléctricas operativas, lavamanos, Iluminación natural y ventilación natural.

   Acceso a servicios sanitarios cercanos.

4. **Mobiliario y equipo aportado por Grupo Repretel:** De conformidad con el Anexo I de este Pliego de Condiciones.

   Los activos entregados por GRUPO REPRETEL serán debidamente identificados y entregados al CONCESIONARIO al iniciar el servicio. Dichos activos no podrán ser movilizados fuera de las instalaciones de la soda sin la previa autorización del departamento designado para tales efectos por GRUPO REPRETEL. El CONCESIONARIO deberá conservarlos y devolverlos en su oportunidad en el mismo estado que son recibidos, salvo por el deterioro normal causado por el transcurso del tiempo y uso debido.

5. **CANTIDAD DE USUARIOS:** Podrán ser clientes regulares de la soda institucional los colaboradores de Representaciones Televisivas Repretel S.A., Central de Radios CDR S.A. y Nova Cinemas Limitada. No se tiene información del estimado de usuarios por día o mes, por lo que su representada podrá visitar el lugar para realizar los procesos de análisis que considere necesarios.

   Sin perjuicio de lo anterior, el público en general también podrá ser usuario y cliente de la soda siempre y cuando los colaboradores de GRUPO REPRETEL no queden desatendidos o perjudicados por la atención a estos usuarios.

6. **DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DEL PRECIO:** El Participante deberá presentar su oferta técnica y económica, la cual deberá indicar los precios de los productos y servicios ofrecidos a colaboradores y al público en general.

   La venta de comidas deberá atender obligatoriamente tres tiempos de comida (desayuno, almuerzo y merienda), siendo la cena opcional, en los siguientes horarios:

   Desayuno: de 6am a 10:30am.

   Almuerzo: de 11:30am a 2pm.

   Meriendas: de 8am a 4pm.

La oferta debe indicar el precio por plato y por porciones individuales y las porciones deben ajustarse a los estándares de tamaño del mercado (ejemplo: proteína de 150–180 g; acompañamientos de 100–120 g cada uno).

Asimismo, los precios fijados a los colaboradores de GRUPO REPRETEL deberán ser al menos 20% inferiores al precio de los productos para el público en general.

El menú deberá ser exhibido de forma visible y actualizada diariamente en el área de servicio, especificando los platillos disponibles y su respectivo precio, conforme a lo ofertado y aprobado por GRUPO REPRETEL. También debe de ser enviado a RRHH una vez al mes, con la distribución de la semana en el mes, para que RRHH realice la publicación semanal en la intranet. De existir algún cambio durante ese mes en el menú, debe de ser notificado en la semana previa para realizar los respectivos cambios.

Los precios deberán ser razonables, competitivos y accesibles para los colaboradores del GRUPO REPRETEL, debiendo mantenerse dentro de los rangos presentados y aprobados en la oferta adjudicada.

Cualquier modificación posterior en los precios deberá contar con la autorización previa y por escrito de GRUPO REPRETEL, por medio del departamento designado para la administración del contrato.

Asimismo, GRUPO REPRETEL revisará periódicamente el menú con la ayuda de un profesional de nutrición y el CONCESIONARIO deberá hacer las modificaciones necesarias según las recomendaciones. GRUPO REPRETEL se reserva el derecho de solicitar ajustes en el menú cuando lo considere necesario para asegurar la calidad del servicio, la variedad o la adecuación nutricional.

6.1. **Ajuste de Precios**

a. Fijación inicial: Los precios ofertados por el CONCESIONARIO serán fijos por un período mínimo de doce (12) meses contados a partir de la firma del contrato, no pudiendo ser modificados durante dicho plazo.

b. Causales de ajuste: Vencido el período de fijación inicial, los precios únicamente podrán ajustarse cuando concurran variaciones extraordinarias en los costos de los insumos básicos de la canasta alimentaria, combustibles o servicios públicos que incidan directamente en la operación.

c. Índice de referencia: Para los ajustes se tomará como parámetro el Índice de Precios al Consumidor (IPC) de Alimentos y Bebidas No Alcohólicas publicado por el INEC. El

porcentaje máximo de ajuste anual no podrá exceder la variación acumulada de dicho índice.

d. Procedimiento:

- El CONCESIONARIO deberá presentar a Grupo Repretel una solicitud formal de ajuste, con la justificación y documentación de respaldo.
- El ajuste entrará en vigencia únicamente una vez aprobado por escrito por Grupo Repretel.
- El ajuste será aplicable tanto al precio de lista como al precio preferencial a colaboradores, manteniendo en todo momento el descuento mínimo del 20% para estos últimos.

e. Excepciones: No se admitirán ajustes por simples aumentos de mercado no sustentados en el índice oficial ni por razones de ineficiencia operativa del CONCESIONARIO.

7. **PAGO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS:** Repretel asumirá directamente los gastos de consumo de los servicios de electricidad y agua potable correspondientes al local destinado a la concesión de soda. Sin perjuicio de lo anterior, el CONCESIONARIO se compromete a aplicar buenas prácticas de uso eficiente y responsable de dichos servicios, incluyendo, pero no limitándose a: **(i)** apagar todos los equipos eléctricos y electrónicos fuera del horario de operación; **(ii)** evitar el uso innecesario de recursos durante las horas de funcionamiento; y, **(iii)** respetar los horarios de funcionamiento establecidos por Repretel y coordinar previamente cualquier solicitud de extensión o modificación de los mismos.
Los servicios de telefonía e internet correrán por cuenta y riesgo del CONCESIONARIO.

8. **HORARIOS DE SERVICIO:** Los servicios objeto de este contrato deberán ser brindados por el CONCESIONARIO de lunes a viernes, en un horario comprendido entre las 6:00 a.m. y las 4:00 p.m., excepto durante la Semana Santa y la última semana del mes de diciembre, periodos en los cuales no se requerirá la prestación del servicio.

   Adicionalmente, el CONCESIONARIO deberá prestar el servicio los sábados, domingos y/o feriados, cuando se presenten eventos especiales que requieran la cobertura del personal de GRUPO REPRETEL, incluido, pero no limitado a, procesos electorales, referéndums, Festival de la Luz, Tope y Carnaval de San José, así como cualquier otro evento definido por GRUPO REPRETEL.

   En caso de requerirse la apertura de la soda institucional en alguno de estos días especiales, GRUPO REPRETEL notificará dicha necesidad al CONCESIONARIO con al menos un (1) día natural de antelación, por medio de correo electrónico.

9. **OBLIGACIONES:** Según lo indicado en la Sección Tercera de este pliego de condiciones.
10. **EXPERIENCIA:** Como requisito de admisibilidad el oferente deberá tener cierta experiencia en la prestación de servicios de alimentación de soda o similares, bajo las siguientes condiciones:

10.1 Alcance de la experiencia válida

Para efectos de esta licitación, se considerará experiencia válida cualquier servicio de alimentación prestado por el oferente en los últimos siete (7) años, incluyendo, sin limitarse a: sodas abiertas al público, restaurantes, cafeterías, food trucks, comisariatos/cocinas centrales, servicios de catering (en sitio u off-site), casinos empresariales, comedores y concesiones de alimentos, sodas institucionales.

10.2 Requisito mínimo de admisibilidad

El oferente deberá acreditar al menos dos (2) años de experiencia acumulada dentro de los últimos siete (7) años en cualquiera de las modalidades de servicios de alimentación señaladas en el numeral 10.1.

Adicionalmente, deberá demostrar al menos un (1) contrato o relación comercial con una duración mínima de seis (6) meses; en el caso de catering por eventos, se aceptará como equivalente un mínimo de seis (6) eventos recurrentes realizados dentro de un período continuo de seis (6) meses (promedio ≥ 1 evento/mes).

10.3. Medios de verificación (documentación admisible)

Para acreditar la experiencia, el oferente podrá presentar cualquiera de los siguientes documentos, de forma alternativa o concurrente:

a) Contratos u órdenes de compra.

b) Certificaciones de clientes (públicos o privados) en papel membretado.

c) Facturas y/o estados de cuenta que evidencien la prestación (indicando periodo y, cuando aplique, el sitio).

d) Permiso sanitario de funcionamiento y patente municipal vigentes durante la ejecución referida.

e) Planillas de personal (CCSS/INS) vinculadas a la operación del servicio, cuando apliquen.

f) Para catering/eventos: órdenes de servicio, minutas o actas de recepción del evento.

11. Medios de Pago por Parte de los Empleados y/o Colaboradores de Grupo Repretel:

El Concesionario reconoce y acepta que Grupo Repretel podrá ofrecer a sus colaboradores la posibilidad de realizar pagos relacionados con los servicios de soda institucional mediante los siguientes mecanismos:

11.1. Pago de contado: Realizado en efectivo en el punto de atención autorizado por el Concesionario.

11.2. Pago electrónico: Por medio de dispositivos electrónicos como datáfonos o sistemas equivalentes, que permitan la cancelación mediante tarjetas de débito y crédito. El Concesionario se compromete a contar con estos dispositivos operativos y disponibles durante todo el periodo de prestación del servicio, asegurando su adecuado funcionamiento.

11.3. Transferencias por medio de SINPE: Los colaboradores podrán optar por realizar pagos mediante transferencias bancarias utilizando el sistema SINPE. El Concesionario deberá proporcionar la información bancaria necesaria y llevar el debido registro de estos pagos.

11.4. Tiquetes: Aplicable exclusivamente para ciertos colaboradores debidamente autorizados por Grupo Repretel. El uso de tiquetes como medio de pago estará sujeto a la normativa interna establecida en el reglamento respectivo, el cual es administrado por el Departamento de Recursos Humanos. El Concesionario manifiesta conocer, respetar y acatar dicho reglamento, debiendo verificar la validez de los tiquetes antes de su aplicación y sujetarse a los controles que establezca Grupo Repretel para su uso adecuado.

11.5 Rebajo en planilla: Los colaboradores podrán autorizar el pago de los servicios por medio de este mecanismo. El rebajo en planilla no estará sujeto a un monto límite, y su aplicación requerirá que el colaborador complete y firme la boleta oficial correspondiente, la cual será tramitada y validada en coordinación con el Departamento de Recursos Humanos. El Concesionario deberá aceptar esta modalidad como forma válida de pago y garantizar su correcta implementación conforme a las instrucciones y plazos que defina Grupo Repretel.

11.6. Facturación al departamento solicitante: Para compras especiales y solicitudes realizadas por la Dirección General o departamentos específicos, el Concesionario podrá emitir una factura directamente al departamento solicitante del servicio. Dicho departamento se encargará de tramitar la factura correspondiente para que el pago sea efectuado al Concesionario mediante el mecanismo de caja chica, pago de contado, transferencia bancaria u otro mecanismo. Esta modalidad será válida únicamente para los casos previamente autorizados por Grupo Repretel,

y el Concesionario se compromete a cumplir con los requisitos de facturación establecidos por Grupo Repretel.

El Concesionario manifiesta su comprensión y conformidad con estas condiciones, comprometiéndose a facilitar la implementación de todos los medios de pago indicados, así como a mantener una coordinación efectiva con la organización para asegurar su correcta aplicación.

II. SECCIÓN SEGUNDA: REQUISITOS DE LA OFERTA Y PARTICIPACIÓN

Para participar en la presente licitación privada, los interesados deberán presentar la oferta escrita y documentación referidas en esta Sección.

La Oferta y Documentación deberán ser enviadas por correo electrónico a la siguiente dirección: rrhh@repretel.com, en el plazo indicado en la Sección 6 de este pliego.

1. REQUISITOS TÉCNICOS DE LA OFERTA:

1.1. Calidad y variedad de los menús

- El oferente deberá presentar menús semanales para cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, meriendas), con opciones rotativas.
- La oferta mínima por tiempo de comida es:
    - Desayuno: oferta diaria mínima de 2 opciones de proteínas y 3 acompañamientos (ejemplo: típico, ligero, saludable).
    - Almuerzo: oferta diaria mínima de 3 opciones de proteínas y 4 acompañamientos, con rotación de proteínas (pollo, res, cerdo, pescado, opción vegetariana).
    - Meriendas: al menos 3 opciones variadas (empanadas, repostería, fruta, yogurt, café/bebidas naturales).
- **El oferente deberá presentar en su oferta, para los diferentes tiempos de comida, una propuesta de menú para un período de 1 mes.**

1.2. Composición del plato

- El plato principal debe incluir 1 proteína + 3 acompañamientos para almuerzo y 1 proteína + 2 acompañamientos para desayuno, y las opciones serán a libre elección del usuario.

- Las porciones deben ajustarse a los estándares de tamaño del mercado (ejemplo: proteína de 150–180 g; acompañamientos de 100–120 g cada uno).
- Deben ofrecerse además porciones individuales (ejemplo: solo proteína, solo ensalada, etc.).

1.3. Variedad nutricional

- Incluir alternativas saludables y balanceadas (ensaladas, opciones bajas en grasa, integrales).
- Evitar repetición continua de mismos menús en la semana.
- Rotación mínima: no repetir el mismo plato principal más de 2 veces en una semana.

2. **REQUISITOS ECONÓMICOS DE LA OFERTA:** El participante deberá presentar la Oferta Económica, con una estructura de menú por tiempo de comida (desayuno, almuerzo y merienda) indicando el precio del público y el precio para colaboradores de Grupo Repretel.

2.1. Precio preferencial a colaboradores

- El precio para colaboradores deberá ser al menos un 20% inferior al precio de lista al público en general, lo cual debe constar expresamente en la oferta.

2.2. Estructura de precios

- Incluir el precio por plato completo (1 proteína + 3 acompañamientos).
- Incluir el precio por porciones individuales (ejemplo: solo proteína, solo arroz, solo ensalada, etc.).
- Especificar precios diferenciados por tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena, meriendas).

2.3. Condiciones de ajuste

- Los precios deberán ser fijos por un período mínimo de 12 meses, salvo variaciones extraordinarias en el mercado y según el mecanismo de ajuste definido en la sección anterior.

2.4. Propuesta de valor agregado

- Descuentos adicionales en combos o menús saludables.
- Servicios complementarios (catering interno para actividades del canal, promociones especiales).

3. **CONDICIONES DE ADMISIBILIDAD:** La oferta debe incluir todos los rubros requeridos, caso contrario será inadmisible.
4. **EXPERIENCIA:** El oferente deberá acreditar al menos dos (2) años de experiencia acumulada dentro de los últimos siete (7) años en cualquiera de las modalidades de servicios de alimentación aportando la correspondiente documentación de prueba de conformidad con la sección I.10.3 de este Pliego.
5. **CAPITAL DE TRABAJO:** El oferente debe contar con el capital humano necesario para cumplir sus obligaciones contractuales.

5.1 Requisitos del personal propuesto:

- Curso y carnet de manipulación de alimentos INA (o entidad acreditada).
- Curso de atención al cliente.
- Currículo vitae (2 páginas máx).
- Cédula de identidad vigente.
- Hoja de delincuencia.
- Permiso de trabajo vigente (si es extranjero)

5.2 Pólizas y obligaciones en materia laboral: El oferente en la oferta deberá incluir los siguientes requisitos vigentes:

- Póliza de Responsabilidad Civil.
- Póliza de Riesgos de Trabajo.
- Planilla de la Caja Costarricense de Seguro Social.

III. SECCIÓN TERCERA: CONDICIONES DEL SERVICIO Y OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

1. **RESPONSABILIDADES GENERALES**

1.1. El servicio de soda institucional estará destinado a brindar alimentación al personal de GRUPO REPRETEL. El CONCESIONARIO será responsable directo de la operación del servicio, garantizando el cumplimiento de todos los requisitos en materia ambiental, salud ocupacional, legislación laboral, inocuidad alimentaria y las disposiciones establecidas en el presente pliego. El sistema de preparación será semi-convencional, con organización de la cocina en estaciones que eviten contaminación cruzada.

1.2. No usar el nombre de GRUPO REPRETEL ni de sus empresas para solicitar suministros, obtener crédito o realizar operaciones comerciales o financieras, ni podrá pignorar, dar en garantía o avalar con bienes de GRUPO REPRETEL.

1.3. No realizar publicidad o promoción de la soda institucional sin autorización expresa. El costo de cualquier propaganda correrá por cuenta del CONCESIONARIO. El CONCESIONARIO entiende y acepta que, todo tipo de publicidad o promoción deberá ser aprobado previamente por GRUPO REPRETEL.

1.4. El CONCESIONARIO no podrá subcontratar, ni parcial, ni totalmente la realización de los servicios recomendados, ni ceder parcial ni totalmente el contrato, salvo aprobación previa y por escrito de GRUPO REPRETEL.

1.5. El CONCESIONARIO será el único responsable del cumplimiento de las disposiciones legales aplicables a la operación de la soda y asumirá cualquier responsabilidad o daño ocasionado a GRUPO REPRETEL o a terceros por él, su personal o subcontratistas. Asimismo, mantendrá indemne e indemnizará a GRUPO REPRETEL, sus representantes y trabajadores frente a cualquier reclamo, pérdida o gasto derivado de la prestación del servicio.

1.6. El CONCESIONARIO se compromete a aplicar los cambios, mejoras o sugerencias que le comunique GRUPO REPRETEL, ya sea como resultado de auditorías, inspecciones, encuestas de satisfacción, observaciones de los usuarios o recomendaciones técnicas, con el fin de mejorar la calidad del servicio brindado. La implementación deberá realizarse en un plazo razonable, según lo indique GRUPO REPRETEL, y con sujeción a las condiciones del contrato.

1.7. El CONCESIONARIO deberá custodiar, cuidar y mantener en buen estado el mobiliario y los equipos entregados para su uso, detallados en el Anexo 1, y asumir, por su cuenta, su mantenimiento, reparación y/o reposición cuando resulte necesario. Asimismo, deberá brindar mantenimiento preventivo y correctivo a los equipos, máquinas, infraestructura, instalaciones y sistema eléctrico interno utilizados para prestar los servicios, y suministrar los materiales de consumo requeridos. Esta obligación incluye, entre otras labores, la limpieza de trampas de grasa y superficies, el mantenimiento de los sistemas de extracción, pintura y el cambio de luminarias, llaves de agua y cielo suspendido.

1.8. Es expresamente entendido que el CONCESIONARIO deberá obtener y mantener vigentes todos los permisos, licencias y /o autorizaciones que sean requeridas para la operación de su negocio. Así también, deberá asumir todos los gastos relacionados con estos permisos, licencias y /o autorizaciones, incluyendo, pero no limitado a Patente Comercial y Permiso Sanitario de Funcionamiento. Será causal de terminación contractual el incumplimiento por parte del CONCESIONARIO del pago o vigencia de los anteriores impuestos y/o trámites.

1.9. El Concesionario se obliga a implementar y mantener, durante toda la vigencia del contrato, medios de pago electrónico funcionales y accesibles, tales como datáfonos o plataformas similares, que permitan a los usuarios efectuar pagos mediante tarjetas de débito y/o crédito. El Concesionario debe garantizar que dichos medios de pago estén operativos en todo momento en los puntos de atención al público relacionados con la ejecución del contrato. El incumplimiento de esta obligación podrá ser considerado como una falta contractual y dará lugar a la aplicación de las medidas correctivas o sanciones correspondientes, según lo establecido en el presente contrato.

1.10. El Concesionario se obliga a implementar y mantener, durante toda la vigencia del contrato, servicio de telefonía e internet para la adecuada prestación del servicio, tal como recibir pagos electrónicos, hacer los reportes de caja, emitir facturas, etc.

2. DEL PERSONAL

2.1. El CONCESIONARIO será responsable exclusivo por la relación laboral con su personal, asumiendo directamente todas las obligaciones patronales derivadas, tales como el pago de salarios, aguinaldo, cargas sociales ante la CCSS, vacaciones y periodos de descanso, pólizas de riesgos del trabajo, permisos migratorios en caso de personal extranjero, entre otros.

2.2. Deberá velar porque su personal cuente con condiciones adecuadas de trabajo, capacitación en inocuidad alimentaria y servicio al cliente, así como certificaciones de manipulación de alimentos vigentes.

2.3. Deberá garantizar la presentación e higiene del personal conforme a los lineamientos legales de calidad e inocuidad alimentaria y los establecidos por GRUPO REPRETEL, incluyendo uniformes, conducta y cumplimiento de políticas corporativas.

2.4. El CONCESIONARIO deberá disponer como mínimo de tres personas, incluyendo al menos un cajero (quien no podrá manipular alimentos) y una persona para atención directa al usuario.

2.5. Deberá aumentar el personal cuando la calidad o eficiencia del servicio lo requiera, y sustituir inmediatamente a cualquier colaborador que incumpla las normas de conducta e higiene.

2.6. Todo el personal debe contar con certificación y carnet emitido por el Ministerio de Salud vigente de manipulación de alimentos (INA o entidad acreditada) y capacitación en servicio al cliente.

2.7. El CONCESIONARIO presentará lista del personal con datos completos y documentación respaldatoria. El personal extranjero debe contar con permiso laboral vigente.

2.8. Todo el personal del CONCESIONARIO deberá acatar las Políticas de GRUPO REPRETEL en cuanto a confidencialidad, moral y buenas costumbres. GRUPO REPRETEL se reserva el derecho de solicitar al CONCESIONARIO el aumento, disminución o reemplazo de su personal, con la debida justificación.

2.9. El personal acatará todas las normativas del Ministerio de Salud y otras autoridades sanitarias competentes.

2.10. En cuanto a la presentación e higiene personal, se exigirá que todos los empleados del CONCESIONARIO, incluyendo el cajero, mantengan todo el cabello dentro del turbante, lleven uñas cortas, limpias y sin esmalte. Las mujeres no podrán usar maquillaje y los hombres deberán estar bien afeitados. Está prohibido el uso de alhajas o reloj durante el horario de operación del servicio, sin distinción de género.

2.11. No se permitirá el ingreso ni permanencia de personas ajenas al personal contratado dentro del área de preparación de alimentos.

2.12. Se deberá mantener un botiquín de primeros auxilios, conforme a la Ley de Riesgos del Trabajo.

2.13. El CONCESIONARIO deberá elaborar un Plan de Atención de Emergencias, conforme a la normativa de GRUPO REPRETEL; y, este Plan de Atención de Emergencias deberá ser aprobado por GRUPO REPRETEL.

2.14. Será obligatorio mantener vigentes pólizas de riesgos del trabajo y daños a terceros, entregando copia fiel a la Administración del Contrato.

2.15. En caso de accidentes laborales del personal del CONCESIONARIO o encargados, y/o subcontratistas, el CONCESIONARIO será el único responsable del traslado y atención médica inmediata.

2.16. Queda prohibido fumar/vapear, mascar chicle o comer en el área de producción de alimentos. Se deberá colocar señalización visible y acatar lo dispuesto por la Ley N.º 7501.

2.17. El personal deberá usar limpiones blancos, limpios, que serán cambiados al menos dos veces al día y mantenidos en solución desinfectante cuando sea necesario.

2.18. Todas estas disposiciones aplican también al administrador del servicio si realiza tareas operativas.

2.19. Personas con síntomas visibles de enfermedad, constante estornudo, ojos rojos, o comportamientos que indiquen ingesta de sustancias no licitas, deberán ser retirados ese día del servicio, hasta que recuperen su integridad de salud. El CONCESIONARIO se compromete a retirar de inmediato y a sustituir, en un término de cuarenta y ocho (48) horas, a cualquiera de los miembros de su personal, cuando GRUPO REPRETEL lo solicite por escrito, ya sea porque se haya comprobado que esa persona actuó de mala fe o que mantuvo una conducta contraria a las normas que rigen para los funcionarios de GRUPO REPRETEL. Dicha solicitud deberá ser acatada en forma inmediata, bajo pena de una posible resolución del respectivo contrato sin responsabilidad a cargo de GRUPO REPRETEL.

2.20. El personal deberá estar debidamente uniformado, con indumentaria blanca, gorro/malla para el cabello, zapatos cerrados y gabacha de manga larga. Las personas que manipulan alimentos deberán usar barbijo y guantes de uso alimentario.

3. CONDICIONES OPERATIVAS MÍNIMAS

3.1. La concesión se limitará a la prestación del servicio de soda comedor en las instalaciones de GRUPO REPRETEL, siendo permitido el servicio *"express"* de comida. Está prohibido usar el espacio para otras actividades (catering, servicios privados, etc.) que no sean en provecho o para atención de GRUPO REPRETEL.

3.2. Cualquier intervención en infraestructura o sistemas (gas, eléctrico, etc.) requerirá aprobación previa de GRUPO REPRETEL. El CONCESIONARIO cubrirá cualquier daño generado.

3.3. El trato al usuario debe ser amable, profesional y alineado a los valores de GRUPO REPRETEL. Se deberá colocar un buzón de sugerencias y responder formalmente cuando se requiera.

3.4. El CONCESIONARIO asumirá todas las obligaciones laborales y patronales. Mensualmente, deberá presentar planilla y comprobantes de pago ante la CCSS y el INS, y sin que la omisión en el requerimiento de esta por parte de GRUPO REPRETEL pueda significar responsabilidad de alguna naturaleza en contra de GRUPO REPRETEL.

3.5. Esta concesión no genera relación laboral alguna con GRUPO REPRETEL, ni derechos como vacaciones, cesantía, aguinaldo o llave comercial.

3.6. El menú ofrecido deberá ser variado, con precios visibles y actualizados, según lo ofertado. Cualquier cambio deberá contar con aprobación previa de la administración de GRUPO REPRETEL.

3.7. El CONCESIONARIO deberá mantener el orden, higiene y rotulación adecuada.

3.8. Los productos ofrecidos deberán tener permiso sanitario vigente y no estar vencidos. En caso contrario, deberán ser retirados de inmediato. GRUPO REPRETEL tendrá derecho de llevar a cabo inspecciones, en las horas que así lo determine, a su sola discreción, para constatar que los Servicios de Soda brindados a personal de GRUPO REPRETEL y visitantes sea de excelente salubridad, calidad, eficiente, ágil y respetuoso. Con el fin de obtener información sobre la calidad de los Servicios y/o productos ofrecidos, GRUPO REPRETEL podrá realizar los estudios o las encuestas que considere necesarias y podrá basarse también en los resultados obtenidos de la inspección antes referida para tomar las medidas que corresponda en aras de mejorar el Servicio de Soda.

3.9. El CONCESIONARIO será responsable por la desinfección de frutas y vegetales.

3.10. El CONCESIONARIO deberá entregar a GRUPO REPRETEL copia de las pólizas y permisos vigentes antes del inicio de operaciones, y renovarlos conforme corresponda. Asimismo, el CONCESIONARIO acepta que, presentará a GRUPO REPRETEL evidencia de las mismas cada vez que ésta lo solicite y sin que la omisión en el requerimiento de esta por parte de GRUPO REPRETEL pueda significar responsabilidad de alguna naturaleza en contra de esta.

3.11. Cualquier incumplimiento podría derivar en la finalización del contrato, previa notificación.

3.12. GRUPO REPRETEL podrá aplicar encuestas de calidad al 10% de los usuarios y exigir mejoras según los resultados.

3.13. Para todo lo no previsto, se aplicará la Ley General de Salud y su reglamento.

4. CONDICIONES DE HIGIENE Y LIMPIEZA

4.1 Se deberá garantizar condiciones higiénicas óptimas: limpieza general de pisos, paredes, techos, cocina, comedores, baños, zona de reciclaje, trampa de grasa y acceso.

4.2 Limpieza constante de mobiliario y equipos, incluidos los suministrados por GRUPO REPRETEL.

4.3 Disposición adecuada de residuos, conforme a las políticas ambientales de GRUPO REPRETEL.

4.4 Mantenimiento de servicios sanitarios en condiciones higiénicas permanentes.

4.5 Suministro continuo de productos básicos de limpieza: jabón líquido, alcohol en gel, papel sanitario, toallas desechables, entre otros.

4.6 Cumplimiento estricto de los procedimientos de lavado, enjuague y desinfección de utensilios y equipo, utilizando productos aprobados por el Ministerio de Salud.

4.7 Compromiso de mantener y devolver las instalaciones en estado adecuado al finalizar la concesión.

4.8 El CONCESIONARIO deberá aportar el equipo y mobiliario adicional necesario para la prestación del servicio (que no esté incluido en el Anexo I), notificando previamente al departamento correspondiente de GRUPO REPRETEL. El mobiliario aportado por el CONCESIONARIO deberá constar de un listado, el cual será revisado, aprobado por GRUPO REPRETEL e incorporado como Anexo al Contrato de Concesión.

4.9 Todo deberá estar dentro de su vida útil.

4.10 Se debe evitar los malos olores, desechos, ruidos innecesarios.

4.11 Desechar correctamente los residuos.

4.12 Los alimentos deben estar debidamente cubiertos y rotulados.

4.13 El proveedor deberá tener termómetros especiales para medir la temperatura de los alimentos y de los equipos de refrigeración, todos debidamente calibrados.

4.14 Los alimentos fríos al ser servidos deben estar a 5 grados centígrados o menos.

4.15 Los alimentos que se sirvan calientes deben estar a 60 grados centígrados o más al ser servidos.

4.16 El CONCESIONARIO debe lavar y desinfectar los utensilios de cocina, equipos y superficies de trabajo después de cada servicio (limpieza profunda diaria), con productos químicos desinfectantes para evitar la contaminación, las fichas técnicas de los químicos serán presentadas al departamento de Salud Ocupacional de Grupo Repretel, si se determina que alguno de los químicos no cumple con las características requeridas para ser utilizado en sitios de preparación de alimentos, el proveedor deberá cambiar el producto.

4.17 El CONCESIONARIO debe hacer limpieza profunda de las áreas de cocina, equipos y utensilios al menos una vez por semana.

4.18 Debe utilizar pinzas específicas para la manipulación de pan, verduras, carnes.

4.19 El CONCESIONARIO debe tener diferentes utensilios para manipular los alimentos crudos y los cocidos o lavarlos entre los empleos de estos. Esto según reglamentación correspondiente.

4.20 Deben usar toallas desechables para limpiar y secar las superficies de trabajo, utensilios y las manos.

4.21 Los alimentos y sus ingredientes no deben mezclarse nunca con detergentes, productos de limpieza o cualquier otra sustancia.

4.22 La descongelación de los productos debe hacerse en frío (en la refrigeradora) y nunca en temperatura ambiente.

4.23 Las tablas de picar y utensilios deben estar siempre limpias y sanitizadas.

4.24 Deben tener tablas de picar específicas para carnes, vegetales, embutidos, cocidos, pescado, frutas y quesos.

4.25 Los utensilios de cocina deben estar limpios y secos.

4.26 Los cuchillos deben ser almacenados limpios y secos en un lugar seguro con las puntas para abajo. El CONCESIONARIO debe establecer el procedimiento seguro de manejo de cuchillos.

4.27 El área del comedor debe estar limpio en todo momento.

5. NORMAS AMBIENTALES:

5.1 El CONCESIONARIO deberá adoptar prácticas sostenibles de gestión ambiental, alineadas con las políticas de GRUPO REPRETEL y la normativa vigente en materia ambiental.

5.2 Deberá implementar un manejo adecuado de residuos sólidos, separando correctamente los desechos orgánicos, reciclables y no reciclables. El personal deberá ser capacitado para ejecutar esta separación y para colaborar con las iniciativas de sostenibilidad de la empresa.

5.3 El CONCESIONARIO deberá utilizar productos de limpieza y desinfección biodegradables y amigables con el ambiente, siempre que sean compatibles con los requisitos del Ministerio de Salud.

5.4 Queda prohibido el uso de utensilios, empaques y productos de un solo uso hechos de estereofón o materiales no reciclables. Se promoverá el uso de materiales compostables, reciclables o reutilizables.

5.5 El CONCESIONARIO será responsable de garantizar una ficha técnica y manejo adecuado de grasas y aceites usados, debiendo contar con protocolos de disposición que eviten su vertido en el sistema de alcantarillado o cuerpos de agua, según normativa aplicables.

5.6 GRUPO REPRETEL podrá realizar inspecciones periódicas para verificar el cumplimiento de estas obligaciones, así como solicitar la implementación de medidas correctivas en caso de incumplimiento ambiental. Cualquier incumplimiento estará sujeto a la terminación anticipada de la Concesión.

6. OTRAS OBLIGACIONES (ENTREGA DE REPORTES)

6.1 **Reporte de accidentes**: El CONCESIONARIO deberá mantener informado a GRUPO REPRETEL sobre los siguientes aspectos: accidentes del día, casos de primeros auxilios, llamadas al equipo de emergencias y cualquier otro incidente que ocurra en la cocina – comedor. El CONCESIONARIO será el responsable de atender y resolver los incidentes y accidentes que ocurran a su personal, sin embargo, deberá informar oportunamente a GRUPO REPRETEL sobre cada caso, con el único objetivo de establecer un proceso de mejora continua, o recibir recomendaciones de seguridad cuando así lo considere oportuno GRUPO REPRETEL.

6.2 **Reportes de cumplimiento laboral**: Deberá entregar mensualmente copia de la planilla del personal, comprobantes de pago a la CCSS e INS, y mantener actualizados los documentos legales como pólizas, permiso sanitario y certificaciones requeridas, sin que la omisión en el requerimiento de esta por parte de GRUPO REPRETEL pueda significar responsabilidad de alguna naturaleza en contra GRUPO REPRETEL.

6.3 **Reportes de ventas:** Entregar mensualmente dentro de los primeros cinco días hábiles, un reporte con la cantidad de desayunos, almuerzos y otros productos vendidos, tanto internos como externos, expresado en unidades, e indicar el valor total de ventas para los siguientes aspectos: ventas a colaboradores; ventas externas; ventas desayunos; ventas almuerzos; venta bebidas; venta otros productos. Este reporte deberá generarse utilizando cualquier herramienta automatizada de punto de venta, con funcionalidades de control y reporte, como por ejemplo hiopos, loyverse, u otras herramientas similares usualmente conocidas en el mercado. Mantener el local en condiciones adecuadas de higiene, orden y seguridad, en cumplimiento con las normas de operación establecidas por Repretel. Asimismo, el CONCESIONARIO entiende y acepta que, deberá mantener un sistema de registro operativo, el cual deberá ser revisado y aprobado previamente por Repretel, y podrá incluir, entre otros elementos: bitácoras internas, controles de inventario, reportes de funcionamiento y cualquier otro mecanismo de control que Repretel estime necesario para el adecuado seguimiento de la operación. Este sistema será complementario al informe mensual obligatorio que el CONCESIONARIO deberá presentar, con el detalle de actividades realizadas, incidencias operativas y cualquier otra información que Repretel solicite.

6.4 **Otros reportes**: El CONCESIONARIO deberá entregar trimestralmente a GRUPO REPRETEL copia de los siguientes documentos:

a. Planes de acción por cada queja registrada en el trimestre con las correspondientes evidencias de cumplimiento.

b. Reportes de auditorías internas.

c. Copias de carnés de manipulación de alimentos de todo el personal administrativo y operativo que ingresa al servicio.

d. Registros de inducción previo al ingreso a labores en Repretel.

6.5 GRUPO REPRETEL podrá solicitar al CONCESIONARIO, y/o realizar por su cuenta, hasta 3 reportes durante el año de Indicadores de seguridad, calidad e inocuidad, incluido análisis microbiológicos (E-coli, Coliformes totales, Coliformes fecales, Recuento Total Aerobio, Salmonella, Staphylococcus), para un alimento crudo, uno cocido, un refresco, una superficie de trabajo y un elemento de la vajilla listos para usarse. Estos análisis en todos los casos serán supervisados en la toma de muestra por parte de Salud Ocupacional de Repretel.

IV. SECCIÓN CUARTA: METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

Criterios de Evaluación:

- Precio (35%).
- Propuesta técnica del menú (30%)
- Experiencia del oferente (17%)
- Capital humano (10%)
- Capacidad operativa y valor agregado (8%)

En caso de empate, se elegirá el oferente con más experiencia.

V. SECCIÓN QUINTA: CONDICIONES PARA EL ADJUDICATARIO

1. **Plazo contractual:** Plazo de 5 años prorrogable por períodos de un año según disposiciones de GRUPO REPRETEL.
2. **Remuneración:** El Concesionario obtiene la totalidad de las ganancias generadas por las ventas en la SODA INSTITUCIONAL.

VI. SECCIÓN SEXTA: CRONOGRAMA DE FECHAS PROPUESTO:

- Publicación del pliego de condiciones: 01 de noviembre de 2026
- Respuesta a consultas: 15 de noviembre de 2026
- Presentación de ofertas: 18 de noviembre de 2026
- Adjudicación: 15 de diciembre de 2026
- Inicio de operación: 01 de enero de 2027

Anexo I “Mobiliario y equipo aportado por Grupo Repretel”.