

MUNICIPALIDAD DE PUNTARENAS

LICITACION PÚBLICA 2018LN-000001-01

“Concesión para administrar el Balneario Municipal de Puntarenas”

En la oficina de Proveeduría de la Municipalidad de Puntarenas, ubicada en el primer piso del edificio Municipal, se recibirán ofertas hasta las **10:00 horas, del día 30 julio de 2018**, para la Licitación que se promueve, según las condiciones que se describen seguidamente.

Objeto del contrato: Otorgar en concesión el servicio del Balneario Municipal de Puntarenas y sus componentes, poniendo a disposición servicios adicionales de alimentación para turistas nacionales e internacionales.

Visita técnica: Los interesados en participar en la presente licitación, tendrán acceso al inmueble municipal, esto con la finalidad de conocer el estado actual del mismo previo a la presentación de las ofertas, la cual servirá para valorar las mejoras a realizar en la infraestructura del balneario por parte del concesionario, esto de acuerdo con lo expuesto en el informe MP-DCU-367-06-2018 del Ing. Mauricio Gutiérrez Villafuerte, mismo que se encuentra adjunto.

Fecha: 12 de julio de 2018

Hora: 10:00 horas

Lugar: Balneario Municipal, ubicado en el Paseo de los Turistas.

CAPÍTULO I CONDICIONES GENERALES:

1.- PRESENTACION DE LAS OFERTAS:

La oferta deberá ser presentada antes de la hora de cierre de recepción en un sobre cerrado con la siguiente leyenda:

Oferta presentada por _____ Para la

LICITACION PÚBLICA 2018LN-000001-01

“Concesión para administrar el Balneario Municipal de Puntarenas”

Las ofertas se regirán por lo indicado en el capítulo VI, Sección Primera del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.

Deberán presentarse escritas a máquina sin borrones ni tachaduras: en caso de error, la corrección correspondiente debe efectuarse por medio de nota, debidamente foliadas y con el índice respectivo.

La oferta deberá presentarse haciendo referencia expresa y ordenada a cada una de las condiciones generales y requisitos solicitados en este cartel, de forma que para cada una de sus cláusulas, el oferente se dé por enterado y brinde explicación suficiente cuando así se lo solicite.

La oferta se presentará en idioma español. No obstante, la literatura que la complementa podrá presentarse en otro idioma acompañada de una traducción libre, donde se muestren las características y calidades de lo ofrecido. Los oferentes deberán presentar catálogos o panfletos de fábrica.

La oferta original y sus copias deben ser firmadas por:

- a- En caso de personas físicas, por el propio oferente
- b- En el caso de personas jurídicas por quien o quienes en forma separada o conjunta tenga (n) la representación legal para comprometer a la oferente, indicando el cargo que ocupa (n) y su (s) número (s) de cédula de identidad o de residencia, así como su dirección postal, sea esta en el territorio nacional o en el extranjero si fuera del caso.

También se podrá concurrir a través de cualquiera de las formas de representación reconocidas por el derecho común.

Los participantes, con la sola presentación de su oferta, dan por aceptadas y deberán cumplir en sus propuestas con todos los requisitos legales y formales exigidos en el Cartel, y en el Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.

2.- COPIAS:

Cada oferta se compone de un original y 2 copias debidamente firmada en papel común, la cual debe contener todos los documentos del original, con el índice respectivo y debidamente foliado.

3.- ESPECIES FISCALES:

Las ofertas deben contener ₡220 colones en timbres distribuidos de la siguiente manera:

- a. De la ciudad de las niñas por un monto de ₡ 20.00 (veinte colones sin céntimos).
- b. Del Colegio de Ciencias Económicas por monto de ₡200.00 (doscientos colones sin céntimos).

4.- PERSONERIA DEL FIRMANTE:

Para los oferentes nacionales, en la oferta se deberá incluir una Certificación Notarial de quien ostenta la personería, así como el poder y los límites bajo los cuales ejerce su representación en dicho acto.

En caso de ser persona física deberá indicar las calidades, el domicilio y la dirección del oferente.

En caso de empresas residentes en el extranjero la documentación deberá presentarse debidamente autenticada por la embajada correspondiente a su país de origen, acreditada en Costa Rica.

5.- VIGENCIA DE LAS OFERTAS:

Todo concursante deberá indicar claramente la vigencia de su oferta, la cual en ningún caso podrá ser inferior a sesenta (60) días hábiles contados a partir de la fecha de apertura de esta licitación.

6. - CANON:

Se considerará un canon mínimo de \$ 4.000,00 (CUATRO MIL DOLARES AMERICANOS) mensuales equivalente en colones al día de presentación de la oferta. El canon ofertado será definitivo e invariable, sin sujeción a condición alguna no autorizada por este cartel. El monto deberá indicarse en números y letras coincidentes, en caso de divergencia entre esas dos formas de expresión, prevalecerá la consignada en letras; libre de impuestos. Ofertas que indiquen un canon inferior no serán consideradas admisibles.

Se tendrán aumentos anuales de \$500.00 (Quinientos Dólares Americanos) sobre el canon mensual, durante la vigencia del contrato, los cuales se contabilizaran a partir de la toma de posesión del inmueble por parte del concesionario.

El concesionario tendrá un periodo de gracia de un año y medio a partir de la entrega del balneario por parte de la Municipalidad de Puntarenas, durante los cuales se pagará el canon adjudicado de forma escalonada, según el siguiente detalle:

- Durante el primer semestre se exonera el pago del canon adjudicado en un 100%.
- Durante el segundo semestre se exonera el pago del canon adjudicado en un 75%.
- Durante el tercer semestre se exonera el pago del canon adjudicado en un 50%, contemplando aumento anual.
- Una vez finalizados el periodo de gracia (año y medio), el concesionario deberá cancelar la totalidad del canon adjudicado.

Lo anterior con el fin de que el oferente recupere el monto invertido en las mejoras del inmueble.

En caso de ofertas presentadas en moneda extranjera, se aplicará lo establecido en el artículo 25 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa, por tanto para la comparación y valoración de ofertas se hará la conversión a colones utilizando el tipo de cambio de referencia para la venta calculado por el Banco Central de Costa Rica, vigente al momento de la apertura.

El concesionario deberá depositar de forma mensual y por adelantado, en la cuenta bancaria 240-0000234-8 a nombre de la Municipalidad de Puntarenas del Banco de Costa Rica, el monto correspondiente al canon adjudicado por la concesión, debiendo remitir copia del depósito a Proveeduría Municipal. Se establecerá como fecha de pago del canon el día que la Municipalidad realice la entrega del inmueble al concesionario, por lo que a partir de ese día, los meses siguientes durante todo el periodo de la concesión, el concesionario deberá efectuar el pago del canon adjudicado.

El atraso en el pago del canon de más de 4 días hábiles por parte del concesionario, dará la potestad a la Municipalidad de clausurar de forma temporal el inmueble, hasta el efectivo pago

El atraso en el pago del canon mensual por dos períodos (mensualidades) consecutivos o alternos en un mismo período de un año, será sancionado con una tasa de interés de conformidad con lo establecido en el artículo 498 del Código de Comercio y dará el derecho a la Municipalidad para iniciar el proceso de resolución del contrato, efectuar el desalojo del concesionario y cobrar el monto de daños y perjuicios causados.

7.- PLAZO DE LA CONCESIÓN:

El período del contrato de concesión será de quince (15) años prorrogables hasta por un período igual y consecutivo, en forma automática si ninguna de las partes manifiesta por escrito su intención de dar por concluido el contrato, con al menos seis meses de anticipación a la finalización del plazo inicial acordado. Este plazo se contabilizará a partir de la fecha de toma de posesión del inmueble por parte del concesionario.

Finalizado el plazo acordado, toda la inversión realizada por el concesionario en mejoras, pasará a formar parte del patrimonio de la Municipalidad, sin ningún costo para este.

Dentro del mes siguiente a la devolución el inmueble a la Municipalidad por parte del concesionario, el Director de Desarrollo y Control Urbano, funcionarios designados por la Administración, conjuntamente con el técnico, o el perito calificado o titulado, (eventualmente se requiera, elegido por la Municipalidad para esa tarea), procederán a constatar la infraestructura que le será dada en administración al Concesionario, dejando constancia de ello en un acta.

8. – DE LAS GARANTÍAS:

8.1.-GARANTIA DE PARTICIPACION:

Toda oferta debe venir acompañada de una garantía de participación a favor de la Municipalidad, equivalente a un canon mensual base ofertado para la presente licitación. Esta garantía deberá ser presentada en el Departamento de Proveduría Municipal, antes de la hora máxima establecida para la recepción de ofertas.

Todo oferente deberá adjuntar en su oferta, fotocopia del documento original que presenta como Garantía de Participación.

Esta garantía se registrará por las disposiciones contenidas en los artículos 37 al 39 y del 42 al 45 del RLCA.

8.2.-GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

Independientemente de la garantía de participación, el adjudicatario, dentro de los 10 días hábiles siguientes a la adjudicación en firme, deberá aportar una Garantía de Cumplimiento, equivalente al canon base adjudicado de tres meses, la cual se rendirá por los mismos medios descritos para la presentación de la garantía de participación.

Esta garantía se registrará por las disposiciones contenidas en los artículos del 40 al 45 del RLCA.

8.3.- VIGENCIA DE LAS GARANTIAS:

De participación: No podrá ser inferior al 28 de febrero de 2019.

De cumplimiento: La garantía de cumplimiento deberá mantenerse vigente durante todo el plazo de la concesión más tres meses adicionales, en caso de que se gestionen prorrogas automáticas, el concesionario deberá ampliar la vigencia de la garantía, ajustándola al plazo de la prórroga y siempre considerando tres meses adicionales.

8.4- FORMA DE RENDIR LAS GARANTIAS:

Las garantías, tanto de participación como de cumplimiento, se rendirán de conformidad a lo estipulado por el Artículo 42 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.

En caso de que se trate de dinero en efectivo, deberá depositarse en la cuenta corriente N°001-0284522-9 o a la cuenta cliente N°15201001028452290 del Banco de Costa Rica, a nombre de la Municipalidad de Puntarenas, con la indicación expresa del proceso licitatorio del cual se trata, entregando en la Proveduría Municipal copia 100% legible del recibo de depósito, antes de la hora máxima establecida para la recepción de ofertas.

8.5.- DEVOLUCIÓN DE LAS GARANTIAS:

Las garantías de participación serán devueltas - salvo al adjudicatario - dentro de los ocho días hábiles siguientes a la firmeza del acto de adjudicación, previa presentación de solicitud de devolución ante el departamento de Proveduría.

Dicha garantía no se devolverá al adjudicatario mientras no rinda la garantía de cumplimiento y satisfaga las demás formalidades conducentes a asegurar el contrato, lo cual deberá ser dentro de los 10 días hábiles siguientes a la firmeza del acto de adjudicación. Una vez firmado el contrato y aportadas las especies fiscales correspondientes, el adjudicatario podrá solicitar la devolución de la garantía de participación ante el departamento de Proveduría.

La garantía de cumplimiento se devolverá dentro de los veinte (20) días hábiles siguientes a la fecha en que se tenga por recibido y en forma satisfactoria el objeto de esta licitación, previa solicitud de devolución ante el departamento de Proveduría.

9.- CERTIFICACIONES Y DECLARACIONES JURADAS:

De conformidad con lo establecido en el artículo 65, incisos a), b) y c), el oferente, deberá presentar con su oferta lo siguiente:

- Declaración jurada de que se encuentra al día en el pago de los impuestos nacionales, de acuerdo con lo establecido en el artículo 65 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.
- Declaración jurada de que el oferente no está afectado por ninguna causal de prohibición, de acuerdo con lo estipulado en el artículo 22 y 22 bis de la Ley de Contratación Administrativa.

- Declaración jurada de que no se encuentra inhabilitado para contratar con el estado, de acuerdo con lo establecido en el artículo 100 y 100 bis de la Ley de Contratación Administrativa.
- Certificación de que se encuentra al día con el pago de sus obligaciones con la Caja Costarricense del Seguro Social (CCSS), emitida por dicha institución, según artículo 74 de la ley Constitutiva de la CCSS.
- Certificación de que se encuentra al día con el pago de sus obligaciones con el FODESAF, emitida por dicha entidad, según artículo 22, inciso c, de la ley 8783.
- Certificación o recibo de pago de que se encuentra al día con el pago de la póliza de riesgos de trabajo emitida por un ente asegurador reconocido por la SUGESE, según artículos 202 y 203 del Código de Trabajo.
- Para la realización de las obras, el concesionario deberá contratar una póliza de responsabilidad civil.

10.- CLÁUSULA PENAL:

10.1.- Si existiera atraso en la fecha de finalización de las obras para rehabilitación del balneario, de acuerdo con el cronograma aportado por el concesionario y aprobado por el municipio, y ese atraso no fuere formalmente justificado de manera satisfactoria ante la respectiva Unidad Administrativa, según lo dispuesto por los artículos 47 y 48 del R.L.C.A., el concesionario deberá cubrir por concepto de multa, por cada día hábil de atraso, la suma equivalente a 0,5% del total de la inversión ofertada, de acuerdo con su plan de inversión en la rehabilitación de la infraestructura del inmueble.

10.2.- Si existiera atraso en la fecha de inicio de las operaciones del balneario de acuerdo con los términos de la oferta, el cartel y el contrato, y ese atraso no fuere formalmente justificado de manera satisfactoria ante la respectiva Unidad Administrativa, según lo dispuesto por los artículos 47 y 48 del R.L.C.A., el adjudicatario deberá cubrir por concepto de multa, por cada día hábil de atraso, la suma equivalente a 1,5% del canon mensual adjudicado (contemplando los aumentos anuales) por cada día hábil de atraso.

10.3.- Para los efectos de este aparte, únicamente se considerara atraso justificado, circunstancias no imputables al contratista, originadas por caso fortuito, por fuerza mayor, o hechos de la propia Administración debidamente acreditadas por escrito ante la Proveduría Municipal como responsable del proceso, dentro del impostergable plazo de diez (10) días hábiles posteriores a la fecha en que se conoció el hecho que ocasionaría el atraso, de acuerdo con los términos ofertados. El control y trámite atinente a lo aquí dispuesto, estarán a cargo de el Departamento de Proveduría quien suministrará la información que le sea requerida.

10.4.- Según el párrafo último del Art. 48 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa, el monto máximo por aplicación de esta cláusula será el equivalente al 25% (veinticinco por ciento) anual adjudicado. Cuando el monto por aplicación de la cláusula sobre la multa alcance el monto correspondiente al veinticinco por ciento, se considerará que el contratista incurre en incumplimiento, por lo que se procederá de conformidad con lo dispuesto por el artículo 41 del R.L.C.A. para este último caso.

10.5.- Por concepto de la aplicación de esta cláusula, la Municipalidad podrá ejecutar la garantía de cumplimiento.

10.6.- El oferente deberá hacer manifestación expresa en su propuesta de que acepta estas condiciones.

11.- NOTIFICACIONES:

Los proponentes deben señalar en sus ofertas el lugar cierto de su domicilio, además de un correo electrónico y un número de fax, para oír notificaciones o atender otras diligencias relacionadas con el proceso.

12.- PRORROGAS

12.1.- Conforme lo dispuesto en el artículo 206 del R.L.C.A., sólo se autorizan prórrogas en la entrega por demoras ocasionadas por la propia Administración o bien por razones de fuerza mayor debidamente acreditadas por el contratista ante la Proveduría Municipal.

12.2.- En uno u otro caso, el contratista deberá solicitar dicha prórroga a más tardar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes del conocimiento del hecho que demorará la ejecución, y la Municipalidad contará con un plazo igual para resolver, debiéndose dejar constancia de lo actuado en el expediente e informar oportunamente al contratista.

12.3.- No se concederán prórrogas vencidos los términos de ejecución previstos, sin perjuicio del derecho de justificar el incumplimiento por lo medios legales establecidos.

13.- ELEGIBILIDAD:

El oferente deberá indicar por escrito un plan de negocio en el que se incluya un modelo de gestión y de actividad del balneario en temporadas tanto bajas como altas, dentro de la rama turística, deportiva, cultural y educativa.

La elegibilidad de las ofertas está condicionada a su ajuste a las condiciones y especificaciones del cartel, de tal manera que cualquier incumplimiento relativo a condiciones y especificaciones significativas del pliego, constituyen motivo de exclusión de la oferta. Todo bajo lo que se establece en la Ley de Contratación Administrativa y su Reglamento.

13.1 Experiencia de la empresa u oferente

El oferente deberá tener mínimo 5 años de experiencia en actividades de prestación de servicios turísticos, entendiéndose como actividades similares aquellas que incluyen la atención de turistas nacionales y/o extranjeros, administración de alimentos y bebidas y amenidades como piscinas y áreas de juego.

El oferente deberá demostrar mediante documentación idónea la experiencia en dichas actividades.

La Municipalidad se reserva el derecho de realizar las verificaciones correspondientes.

13.2 Capacidad Financiera

El oferente deberá demostrar mediante documento idóneo, que cuenta con la capacidad financiera, entendiéndose que cuenta con el 100% de la inversión mínima (inversión base) la cual corresponde a la suma \$ 500.000,00 (QUINIENTOS MIL DOLARES AMERICANOS) contemplando equipamiento y restauración del inmueble, necesario para el inicio de operaciones. En caso de que el oferente deba acudir al financiamiento a una entidad financiera nacional o extranjera, esta deberá ser de primer orden, de conformidad con la información del Banco Central de Costa Rica. En este caso el oferente deberá aportar al menos, una carta de intención de crédito.

La omisión de la presentación de esta documentación en los términos indicados, constituye un hecho insubsanable y la oferta se tendrá como inelegible.

El oferente deberá presentar un plan de inversión detallado, en donde detalle el monto de las obras como al equipamiento.

De proponer una inversión mayor, este también debe presentar un plan de inversión.

14.- ADJUDICACIÓN Y PLAZO PARA ADJUDICAR

- a) La Municipalidad tendrá un plazo no mayor de cuarenta (40) días hábiles a partir de la fecha del cierre del recibo de las ofertas para resolver este proceso licitatorio, este plazo podrá ser prorrogado por otros 20 días hábiles adicionales si la Administración así lo requiere.
- b) La adjudicación de ésta Licitación recaerá en la oferta que obtenga mayor puntaje de acuerdo con el sistema de evaluación establecido.
- c) El acto final de la presente licitación, será dictado por el Concejo Municipal del Cantón Central de Puntarenas.
- d) La comunicación del acto final se hará mediante publicación en el diario oficial La Gaceta.

15.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

Será obligación ineludible del adjudicatario ceñirse estrictamente a las exigencias del cartel, a los términos de su oferta y a las cláusulas del contrato. Consecuentemente el incumplimiento de cualquiera de las cláusulas contempladas en dichos instrumentos, dará inicio a un proceso de resolución contractual y una posible ejecución de la garantía de cumplimiento, sin perjuicio de accionar en la vía jurisdiccional, el resarcimiento de daños y perjuicios a la Municipalidad en virtud de la informalidad.

En acato a lo dispuesto en el Directriz Presidencial N° 34, publica en el Diario Oficial "La Gaceta" N° 39 del 25 de febrero de 2002, se recuerda que es un deber ineludible de las empresas contratantes, cumplir estrictamente las obligaciones laborales y de seguridad social, teniéndose su inobservancia como causal de incumplimiento del contrato respectivo.

16.- ACLARACIONES Y MODIFICACIONES AL CARTEL

Toda solicitud de aclaración a las disposiciones del cartel debe ser efectuada por escrito ante el Departamento de Proveeduría, dentro del primer tercio del plazo fijado para la recepción de ofertas.

La Administración se reserva el derecho de efectuar las modificaciones y/o aclaraciones a las condiciones o especificaciones del cartel, cuando se consideren necesarias, las que se comunicarán a los potenciales oferentes oportunamente.

17.- RECURSOS

17.1.- RECURSO DE OBJECCIÓN AL CARTEL

Los potenciales oferentes podrán presentar objeciones al presente cartel, dentro del primer tercio del plazo para la recepción de las ofertas, contado a partir de la publicación de la invitación del presente concurso, ante la Contraloría General de la República. De acuerdo con lo establecido en el artículo 188 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.

17.2.- RECURSO DE APELACIÓN

Contra el acto de adjudicación, o si se declare desierto o infructuoso el concurso, podrá interponerse recurso de apelación ante la Contraloría General de la República.

Posterior a la publicación de la adjudicación, los oferentes tendrán un plazo de 10 días hábiles, para interponer sus recursos, si así lo consideran, de acuerdo con lo establecido en el artículo 190 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.

18.- ESPECIES FISCALES:

Una vez que el acto de adjudicación adquiera firmeza, el adjudicatario se encuentra obligado a presentar las especies fiscales, correspondientes al canon adjudicado durante los 6 años de la concesión, considerando los incrementos anuales, previo a la firma del contrato. Las especies fiscales se calcularán con la siguiente fórmula: monto adjudicado x 0,0025.

19.- CONTRATO:

El adjudicatario queda obligado a suscribir contrato por la concesión de la administración del balneario propiedad de la Municipalidad de Puntarenas, en un plazo máximo de 10 (diez) días hábiles contados a partir de la firmeza del acto de adjudicación. De no acatarse esta disposición se procederá conforme lo establecido en el artículo 32 de la Ley de Contratación Administrativa.

Al momento de firmar el contrato, el adjudicatario deberá presentar una nueva certificación de personería jurídica, donde se demuestra que la persona que firmará el contrato cuenta con las facultades para hacerlo, además de presentar constancia de encontrarse al día en el pago de sus

obligaciones con la Caja Costarricense de Seguro, FODESAF, Póliza de riesgos del trabajo y cualquier otra certificación que se encuentre vencida a la fecha.

20.- INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

Una vez que la Municipalidad de Puntarenas le haga entrega del inmueble al concesionario, este tendrá un plazo máximo de seis meses, para abrir las instalaciones al público. Dentro de este plazo, el concesionario debe contemplar las obras de rehabilitación, equipamiento, contratación y capacitación del personal y cualquier otro insumo necesario para la operación del mismo.

21.- REFRENDO DEL CONTRATO

El contrato suscrito entre el adjudicatario y la Municipalidad de Puntarenas, obtendrá eficacia, una vez que cuente con su respectivo refrendo, por parte de la Contraloría General de la República, esto de acuerdo con lo establecido en el artículo 3 del Reglamento sobre el Refrendo de las Contrataciones de la Administración Pública.

En caso de que el Órgano Contralor, requiera ampliar información o documentación adicional, para otorgar el refrendo al contrato, el contratista debe estar anuente a presentarla.

22.- RESOLUCIÓN DEL CONTRATO:

La Municipalidad podrá resolver el contrato de manera unilateral, antes de la ejecución contractual o durante la misma, por incumplimiento por parte del contratista, de acuerdo con lo establecido en el artículo 212 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.

El contrato se puede resolver antes de la finalización de la ejecución, si se observa y comprueba que los trabajos no se ajustan a los requerido por la Municipalidad en relación con los requerimientos técnicos del presente cartel o si el contratista incumple con en alguno de los extremos del contrato.

23.- RESCISIÓN DEL CONTRATO:

La Administración podrá rescindir unilateralmente el contrato, previo a su ejecución o durante, por razones de interés público, caso fortuito o fuerza mayor, debidamente acreditadas, de acuerdo con lo expuesto en el artículo 214 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.

24.- SUPERVISIÓN Y COORDINACIÓN

La supervisión y coordinación con el concesionario estará a cargo de la Municipalidad de Puntarenas, la que deberá coordinar con el adjudicatario de esta licitación, para que éste cumpla los compromisos adquiridos.

El Director de Desarrollo y Control Urbano de la Municipalidad de Puntarenas tendrá la potestad de supervisar e informar sobre la calidad o incumplimiento del servicio de acuerdo con las condiciones establecidas en el cartel y la oferta.

Durante el plazo de concesión del balneario, la Municipalidad de Puntarenas realizará tres inspecciones anuales, para verificar el cumplimiento del concesionario, entre lo estipulado en el contrato, servicios ofrecidos y obligaciones del concesionario.

Las recomendaciones de los informes de supervisión serán de acatamiento obligatorio del concesionario.

25.- SUBCONTRATACIÓN O CESIÓN DE ADMINISTRACIÓN DEL BALNEARIO:

El concesionario no está autorizado para ceder o subcontratar la administración del balneario municipal, salvo previa autorización por escrito por parte de la Municipalidad de Puntarenas.

No será considerada subcontratación o cesión, el alquiler a terceros de los salones de eventos, piscinas o restaurante, para la realización de actividades especiales y/o privados, en una fecha determinada.

26.- CONDICIONES FINALES:

- a) Cualquier condición no prevista en el presente cartel, se regirá conforme a lo dispuesto por la Ley de Contratación Administrativa y su Reglamento, así como cualquier normativa aplicable a la materia.
- b) La Municipalidad de Puntarenas está exenta del pago de impuestos según el artículo 8 del Código Municipal, Ley 7794, en relación con el Artículo 2, Inciso L, Ley 7293.
- c) Para mayor información podrán comunicarse al telefax 2661-21-04 del Departamento de Proveduría.

**CAPITULO II:
ESPECIFICACIONES TECNICAS**

UBICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL LOCAL A CONCESIONAR

1. CARACTERÍSTICAS DE LA PROPIEDAD DONDE SE UBICA EL BALNEARIO

- Dirección: La Punta, Barrio el Carmen, Ciudad de Puntarenas.

Descripción de la obra en conjunto:

- Edificio Administrativo y Salón de eventos: 1.535,00 m²
- Edificio donde se localiza el restaurante y restaurante bar: 2.271,00 m²
- Área de piscina: 1.600,00 m²
- Obra exterior: cerramiento perimetral, caseta de control de acceso, Aceras, pasillos, rampas, parques, espejos de agua, aéreas de Juegos infantiles, zonas verdes y jardinería: 7.300,00 m²
- Modulo de bebidas y comidas rápidas:
- Parqueo con capacidad para 40 vehículos.

Área total del Balneario: 12. 706 m²

Tabla de Usos del Área de Restaurante

		m2	#mesas	#personas	m2/persona
Planta Baja	Restaurante	801	64	186	4,30645161
	Cocina	226			
	Área de baños	60			
	Kiosco	17		48	
planta alta	Bar restaurante	453	36	144	3,14583333
	Cocina	46			
	Baños	24			

Se anexan planos en su respectivo CD.

2. CONDICIONES ESPECÍFICAS

2.1 USO LOCAL Y OTROS

El local no cuenta con mobiliario ni equipo para las diferentes áreas, por lo que corresponderá al adjudicatario realizar la inversión para acondicionar, equipar y administrar las diferentes áreas del balneario.

El oferente deberá cumplir con la aportación de mínimo 100 camas de piscina similares a las que presentan los cruceros, marco de PVC tela a colores acorde, antibacterianas, que repelan los rayos ultravioletas certificadas que no se propagan con el fuego, y con garantía superior a dos años

Para tal fin, deberá presentar, en forma clara y precisa, una propuesta de la inversión que pretende realizar para brindar dicho servicio de acuerdo al detalle de la obra en conjunto, considerando además:

- a) Propuesta de los servicios que planea brindar.
- b) El plan de inversión de los equipos, de conformidad con lo indicado en el anexo 1. Deberá presentar un detalle del equipo a adquirir con indicación del monto aproximado del costo de cada uno.

El equipamiento mínimo está referido a: equipo de cocina, cámara de enfriamiento, mesas, sillas, mantelería cristalería, entre otros. Asimismo, debe presentar un cronograma para la realización del plan propuesto.

- c) Cronograma de actividades para poner a funcionar las diferentes áreas.

2.2 Cualquier reparación o mejora que se haga a la edificación del balneario debe respetar la arquitectura imperante. Asimismo, deberá contar de previo con la aprobación de la Municipalidad por medio de la Dirección de Desarrollo Urbano.

2.3 Esta concesión no constituirá inquilinato, derecho de llave, ni otro beneficio distinto del objeto señalado.

2.4 El Concesionario deberá aportar por su cuenta el mobiliario y equipo necesario para el buen funcionamiento de las áreas.

2.5 Todos los servicios públicos, deberán utilizarse única y exclusivamente para el cumplimiento de la prestación del servicio, así mismo serán cancelados por el Adjudicatario. Lo anterior deberá ser considerado en todo momento para la determinación de los precios que proponga.

2.6 La Municipalidad de Puntarenas realizará visitas en el momento que lo estimen pertinente, efectuarán la inspección y control mediante visitas en lo referente al mantenimiento, manejo y estado de las instalaciones, áreas de servicios y seguridad.

3. PRESTACION DEL SERVICIO

- 3.1 El horario de atención será establecido entre los siguientes parámetros: de Lunes a Domingo, piscina: 8:00 a. m. a 5:00 p. m. y restaurante con una jornada máxima de 8:00 a.m. a 2:30 a.m. En caso de requerir ampliar el horario, deberá contar con los permisos respectivos. El concesionario deberá cerrar las instalaciones al público un día a la semana, para mantenimiento.

3.2 En caso de que el concesionario pretenda el expendio de bebidas alcohólicas, deberá contar con las patentes y permisos que respalden dicha actividad.

3.3 El concesionario deberá contar con póliza de responsabilidad civil para las personas que utilicen el establecimiento, la cual se demás mantener vigente durante la operación del balneario

4. DISPOSICIONES DE SEGURIDAD, SALUD E HIGIENE

4.1 El concesionario deberá acatar las disposiciones que sobre seguridad industrial e higiene dicten las autoridades competentes y la propia Municipalidad de Puntarenas. En todo caso, será responsable de obtener, mantener vigente y colocar en un lugar visible, el respectivo permiso sanitario para el funcionamiento del local.

4.2 El adjudicatario se compromete a mantener las instalaciones en perfecto estado de limpieza, orden y conservación. Por lo tanto, la Municipalidad de Puntarenas podrá ejercer en cualquier momento la supervisión y comprobación tanto de la limpieza como del mantenimiento del local.

4.3 El concesionario se compromete a contratar por su cuenta los servicios de fumigación de las instalaciones del restaurante, la cual deberá realizar al menos dos veces al año, sin demérito de lo que al efecto indica el Decreto Ejecutivo N. 19479-S "Reglamento de los Servicios de Alimentación al Público", con la finalidad de evitar el ingreso de todo tipo de insectos o roedores al área de comidas, asegurándose que las sustancias y productos que se utilicen no sean tóxicas ni dañinas para las personas.

Para realizar la fumigación primero deberá informar ante la oficina de Servicios Generales de la Municipalidad de Puntarenas las siguientes condiciones:

4.3.1 Fecha en que se realizará la fumigación.

4.3.2 La empresa debe contar con el permiso sanitario de funcionamiento vigente otorgado por el Ministerio de Salud, que lo acredite como empresa fumigadora.

4.3.3 Luego de realizada cada fumigación el concesionario deberá presentar copia de la documentación que así lo compruebe.

4.4 No deben utilizarse equipos o utensilios de conservación, elaboración y consumo de alimentos que sean o tengan partes de plomo, cadmio, cobre, zinc u otros elementos que reaccionen químicamente con los alimentos. La cocción de los alimentos deberá ser realizada preferiblemente con ollas y utensilios de acero inoxidable.

4.5 El concesionario desde el inicio del contrato y de manera periódica capacitará a su personal en el manejo de los equipos, las normas de higiene, de seguridad, manipulación de alimentos, manejo de desechos sólidos, servicio al cliente y cualquier otro aspecto necesario para brindar un servicio de calidad.

- 4.6 El concesionario debe mantener en las instalaciones del restaurante, un botiquín de primeros auxilios, según dicta la Ley de Riesgos del Trabajo y tomar todas las medidas del caso antes, durante y después de un posible accidente.
- 4.7 De suceder algún accidente laboral al personal del concesionario, será responsabilidad absoluta de éste, trasladarlo para su atención, al centro médico más cercano.
- 4.8 Las piscinas deberán contar con una torreta para la vigilancia de bañistas, y contar con una persona experta en salvamento y primeros auxilios -esto por parte del concesionario.
- 4.9 El concesionario dotará al local de los extintores correspondientes, de acuerdo con el área del balneario y el tamaño de cada restaurante y capacitará a su personal en el uso de ellos, lo cual correrá por cuenta de éste. Los extintores serán del tipo adecuado para tal actividad y velará por mantenerlos en buenas condiciones y recargados de acuerdo con la normativa que rige esta materia.
- 4.10 El concesionario deberá habilitar un espacio cerrado (bodega) para el almacenamiento de productos químicos.

5. DEL PERSONAL CONTRATADO POR EL CONCESIONARIO

- 5.1 El Concesionario deberá brindar información sobre la cantidad y las calidades de las personas que laboraran en el restaurante. Además, todo el personal debe haber aprobado el curso de manipulación de alimentos, para lo cual se deberá aportar a la Municipalidad de Puntarenas copia del curso recibido ante la oficina de Proveeduría para incorporarlo al expediente administrativo.
- 5.2 Debe indicarse el nombre de la persona que fungirá como administrador, si el oferente es una persona física, podrá fungir como administrador, para lo cual deberá aportar hoja de vida con sus atestados y cumplir con los requisitos exigidos.
- 5.3 Entre el personal del concesionario y la Municipalidad de Puntarenas no existirá relación laboral alguna, por lo que la Municipalidad queda exonerada de todo tipo de responsabilidad civil y/o penal y de cualquier otra índole que se suscite entre el concesionario y sus empleados o con terceros o cualquier persona física o jurídica con ocasión de la ejecución del contrato.
- 5.4 El adjudicatario deberá cubrir a sus trabajadores con una póliza de riesgos del trabajo, de acuerdo con lo estipulado en la Ley N° 6727 y presentar fotocopia de la póliza cada vez que la misma sea renovada ante la oficina de Proveeduría para incorporarlo al expediente administrativo.
- 5.5 El personal deberá utilizar un vocabulario apropiado y un trato respetuoso y cordial no solo con el público sino con el mismo personal del balneario.
- 5.6 El personal deberá vestir un uniforme que los distinga durante el horario de servicio, ajustándose a las regulaciones que sobre el particular disponga el Ministerio de Salud, como podría ser el uso de delantal, gorro, redecilla para el cabello, etc. En casos necesarios, el concesionario proporcionará botas de hule para realizar labores de limpieza, guantes desechables y cubre bocas, cuando se requiera.
- 5.7 El personal contratado por el adjudicatario del balneario deberá tener claramente definidas sus funciones en: compra, recepción, almacenamiento, preparación, distribución, venta, lavado y desinfección de loza sanitaria, equipo y utensilios de cocina.
- 5.8 Queda terminantemente prohibido que los cajeros sirvan o manipulen alimentos no empacados.
- 5.9 En caso de que el concesionario requiera los servicios de varios ayudantes de cocina, deberá aportar su currículum con indicación expresa de los cursos recibidos acerca de manipulación y preparación de alimentos, cursos de cocina, lugares y fecha donde laboró como ayudante de cocina.
- 5.10 En cuanto a la higiene personal se exigirá que los empleados del concesionario acaten la siguiente normativa:

Cabello: Caballeros con pelo corto y bien rasurados. Deberán hombres y mujeres utilizar todo el cabello dentro de la gorra.

Uñas: Damas y caballeros bien recortadas y limpias.

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.

6. DE LOS ALIMENTOS

- 6.1 Al elaborar y manipular alimentos se deberá cumplir a cabalidad con las disposiciones legales y reglamentarias vigentes que rigen los aspectos relacionados con la salubridad, con especial apego a las normas de higiene de la Ley General de Salud y su Reglamento, así como el Reglamento de los Servicios de Alimentación al Público, editado por el Ministerio de Salud.
- 6.2 En cuanto a la materia prima y productos empacados, se verificarán sus respectivas fechas de vencimiento y cualquiera cambio en sus propiedades organolépticas (olor, color, sabor), serán retirados de inmediato.
- 6.3 En cuanto a los productos lácteos, derivados y similares, se verificarán sus respectivas fechas de vencimiento y cualquiera que no se encuentre vigente, será retirado de inmediato. Se prohíbe el uso de quesos y leche que no sean pasteurizados.
- 6.4 El equipo de restaurante (refrigerador, congeladores, campana, cocina, etc.) tiene que estar siempre limpio y funcionando en excelentes condiciones.
- 6.5 Los compartimientos de las cámaras de refrigeración y congelación, deben estar limpios y ordenados.
- 6.6 Los productos deben almacenarse, debidamente tapados y el adjudicatario será responsable de darles debida rotación, para garantizar su calidad.
- 6.7 La bodega de materias primas y productos secos, debe organizarse de manera tal, que cada producto se coloque en un lugar de la estantería previamente asignado y evitar contaminaciones. El piso de la bodega debe permanecer limpio y seco.
- 6.8 El concesionario deberá cumplir con la limpieza adecuada de todas las áreas del local, para lo cual deberá tener por escrito un programa de limpieza, desinfección, mantenimiento preventivo tanto de las instalaciones físicas como del equipo mayor y menor. Durante las evaluaciones que se realizarán sin previo aviso, se le podrá solicitar dicha programación.
- 6.9 El concesionario tiene que ser insistente con su personal, en cuanto a hábitos adecuados de higiene y aseo personal.
- 6.10 Se debe tener recipientes o basureros de pedal (mecanismo de metal) los cuales deben tener bolsa, de tal forma que el trabajador y el usuario no toquen con sus manos el

basurero. Estos recipientes deben lavarse y desinfectarse con regularidad (por lo menos dos veces por semana).

- 6.11 No se permite colocar ollas con alimentos sobre el piso, a fin de evitar la contaminación a la que están expuestos.
- 6.12 No deben guardarse sobrantes de alimentos.
- 6.13 No se debe utilizar tablas de madera, utensilios de madera o con empuñadura de madera para picar o manipular carne u otros alimentos, en vez de ello, se debe usar tablas de plástico u otro material. Ninguna superficie ("molederos") para preparar alimentos puede ser de madera. No se permitirán mesas de trabajo o cualquier superficie de madera, únicamente de acero inoxidable, el cual deberá mantener un adecuado estado de limpieza.
- 6.14 Los implementos de limpieza (palo piso, mecha, escoba, desinfectantes, entre otros) se deben guardar en sitio aparte y lejos del área de preparación y almacenamiento de alimentos.
- 6.15 Para el uso en el restaurante se utilizará vajilla de vidrio como mínimo y vasos de cristal transparente preferiblemente. Pero no se permitirá por ningún motivo cualquier tipo de material plástico o acrílico. El uso de los accesorios desechables, serán de material de cartón (platos, vasos, etc.) y serán utilizados única y exclusivamente para el área de piscina, kiosco y para llevar. No se permitirá el uso de vajillas desechables de estereofón.
- 6.16 El concesionario deberá velar por la temperatura adecuada de los alimentos refrigerados.
- 6.17 La Municipalidad de Puntarenas se reserva el derecho cuando lo tenga a bien de realizar las gestiones pertinentes ante la instancia que corresponda, para que ésta pueda llevar a cabo las inspecciones y pruebas de laboratorio, para garantizar las condiciones óptimas de salud, higiene, y manipulación de los alimentos que se preparen y vendan en el establecimiento.

7. DISPOSICIONES EN CUANTO AL MANEJO DE DESECHOS SOLIDOS

La recolección selectiva de los residuos consiste en colocar diferentes recipientes rotulados en donde se depositen ciertos residuos a los cuales se les puede dar otro uso como, por ejemplo, papel, vidrio y los envases de plásticos, entre otros.

- 7.1 Será responsabilidad del concesionario y del personal contratado realizar la segregación de los desechos sólidos generados dentro del establecimiento, tanto en el área de preparación de comidas como en el área de consumo de alimentos y aplicar lo establecido en el punto 10.30 relacionado con las buenas prácticas ambientales.
- 7.2 El concesionario debe establecer puntos estratégicos para la disposición de los residuos que más se generen en el local, para ello deberá presentar una propuesta que cubra la totalidad de las áreas (cocina, área de consumo, etc.)
- 7.3 En el área de cocina y procesamiento de alimentos se tiene que contar con todos los recipientes que sean necesarios. En el área de lavado y procesamiento podrá existir

recipiente limpio y con bolsa plástica para depositar cáscaras y otros residuos típicos del proceso.

- 7.4 Los desechos de alimentos deben depositarse en bolsas plásticas dentro de recipientes tapados, los cuales no pueden permanecer dentro del área de preparación de alimentos.
- 7.5 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. PRECIOS

- 8.1 Los precios serán acorde con los establecimientos del mercado nacional y local. Con el propósito de proteger a los usuarios o consumidores, el concesionario tendrá un menú con los precios actualizados y en lugar visible para los usuarios.
- 8.2 El concesionario deberá contar con facturas timbradas u otro mecanismo autorizado por la Dirección General de Tributación Directa, como por ejemplo tiquete de caja detallado por compra efectuada, con el objeto de que en todo momento esté en capacidad de emitir los comprobantes de ley a los usuarios o interesados.
- 8.3 Para aquellos productos en los que el concesionario actúa como revendedor, tales como: confites, galletas, chocolates, helados, bebidas gaseosas, etc., el respectivo concesionario deberá mantener y exhibir en todo momento la lista de precios al consumidor, que deberán ser competitivos en el mercado nacional y local.

9. OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

- 9.1 Mantener vigente y colocar en un lugar visible, el respectivo permiso sanitario para el funcionamiento del servicio, patente comercial y de licores (esta última será otorgada por la Municipalidad); encontrarse al día en el pago de impuestos u otros pagos, tales como salarios, servicios públicos, etc. El cierre de las instalaciones o cualquier otro impedimento para que funcione, originada por el atraso en el pago de impuestos u otro tipo de pagos que el concesionario adeude a la Administración Tributaria u otras instancias, incluyendo La Municipalidad de Puntarenas; o por la clausura por parte del Ministerio de Salud en virtud de no contar o tener al día los permisos correspondientes, o por cualquier otra razón con responsabilidad del concesionario, faculta a la Municipalidad de Puntarenas para hacer efectiva la garantía de cumplimiento y eventualmente, declarar resuelto el contrato.
- 9.2 Atender adecuadamente los diferentes servicios que se ofrecen.
- 9.3 El servicio deberá prestarse en forma regular y no suspenderlo salvo fuerza mayor, o justa causa debidamente comprobada.
- 9.4 Suscribir y mantener actualizada una póliza de seguro que cubra posibles daños a los bienes y lesiones a las personas con ocasión de la prestación de los servicios que se presten.

- 9.5 Pagar el monto correspondiente a las patentes o permisos respectivos (municipales, salubridad, etc.) que correrán por su parte para su debido funcionamiento.
- 9.6 Asumir las compras y el pago de los productos para elaboración de los alimentos, también el pago del gas propano utilizado.
- 9.7 El atraso en el pago del canon mensual por dos períodos (meses) consecutivos o alternos en un mismo período de un año, será sancionado con una tasa de interés de conformidad con lo establecido en el artículo 498 del Código de Comercio y dará el derecho a la Municipalidad para resolver el contrato, efectuar el desalojo del concesionario y cobrar el monto de daños y perjuicios causados.
- 9.8 Suministrará el menaje de cocina que se requiera para la prestación del servicio, mismo que deberá ser vajilla de vidrio y vasos de vidrio transparente preferiblemente, los cubiertos de material inoxidable.
- 9.9 Mantener actualizada la nómina de sus empleados con indicación de sus calidades, atestados y experiencia, la cual podrá ser requerida en cualquier momento por la Municipalidad de Puntarenas.
- 9.10 Velar porque cada trabajador, en estricto ajuste a las regulaciones que exige el Ministerio de Salud para el funcionamiento de establecimientos de esta índole, vista apropiadamente, porte el carné o gafete de identificación correspondiente y se conduzca de modo afable y respetuoso.
- 9.11 Deberá hacerle frente a las responsabilidades provenientes de las relaciones de trabajo obrero-patronal, de las relaciones civiles y penales y de cualquier índole, que se susciten y originen entre el concesionario y sus trabajadores, entre el primero, con terceros o cualquier otra persona física o jurídica, con motivo de la ejecución contractual del concurso público, eximiendo de ello en su totalidad a la Municipalidad de Puntarenas.
- 9.12 El concesionario debe aportar a la Municipalidad de Puntarenas en forma mensual y por lo que dure el contrato, copia de la planilla de su personal presentada ante la CCSS debidamente sellada como recibida, así como el recibo debidamente cancelado, donde claramente se demuestre que quienes brindan el servicio en el Balneario, como producto de la presente contratación, se encuentran debidamente incluidos y al día en dicha planilla.
- 9.13 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.
- 9.14 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.
- 9.15 El concesionario deberá presentar lo siguiente:

- Un Plan de manejo de los desechos
 - Un Plan de orden y limpieza.
 - Un plan de control de roedores o fumigación
- 9.16 El concesionario se compromete a cumplir con todas las disposiciones consignadas en el Decreto Ejecutivo N. 19479-S “Reglamento de los Servicios de Alimentación al Público” y sus reformas.
- 9.17 El concesionario deberá pagar el precio o canon mensual derivado de esta concesión que le otorga el derecho de prestar los servicios, mediante pagos mensuales consecutivos, fijos y por adelantado, por medio de depósitos a realizar en las oficinas centrales de la Municipalidad de Puntarenas o por medio de transferencia o depósito en las cuantas que en su momento le proporcionará la Municipalidad.
- 9.18 El concesionario deberá mantener la estética, orden, limpieza, seguridad, por lo que no se permitirá el almacenamiento de objetos de ninguna índole fuera de las instalaciones o en los alrededores del local.
- 9.19 El concesionario deberá ajustarse a las estipulaciones del cartel, a los términos de su oferta y del contrato. El incumplimiento de las cláusulas contempladas en esos instrumentos, dará lugar a la Municipalidad de Puntarenas para que, previa audiencia al interesado (artículo 14 de Ley de Contratación Administrativa), ejecute, si la situación lo amerita, la garantía de cumplimiento y a resolver administrativamente, sin responsabilidad de su parte, el contrato, sin perjuicio de la acción que se establezca en demanda de resarcimiento de daños y perjuicios en virtud de los incumplimientos presentados.
- 9.20 El concesionario deberá iniciar la operación del balneario dentro de un plazo máximo de seis meses después de que la Municipalidad de Puntarenas realice la entrega del inmueble.
- El incumplimiento de esta obligación, sin justificación razonada, dará potestad a la Municipalidad, dar inicio a un proceso de revocación del contrato y ejecutar la garantía de cumplimiento correspondiente.
- 9.21 Brindar los servicios de alimentos y bebidas de conformidad con lo ofrecido, respetando la normativa vigente en cuanto a la manipulación de alimentos y a los locales donde se expenden.
- 9.22 Las instalaciones deben satisfacer la demanda del público y de clientela selecta por lo que deberá mantenerse siempre un nivel excelente de servicios.
- 9.23 La modificación de horario establecido como mínimo, deberá ser comunicada a la Municipalidad de Puntarenas, dará motivos para resolver administrativamente el contrato sin responsabilidad alguna para la Municipalidad, la que respetará el debido proceso haciendo la investigación de los hechos en que se fundamente la decisión administrativa.

- 9.24 El concesionario estará en la obligación de reponer todos aquellos elementos que por daños, uso o funcionamiento normal caigan en deterioro refiriéndose ellos a elementos de iluminación, accesorios eléctricos, detalles de pintura, piezas sanitarias, elementos de vidrio, grifería, cerrajería, instalaciones electromecánicas y cualquiera otro. Dichas reposiciones deberán ser notificadas la Municipalidad de Puntarenas.
- 9.25 Hacerse responsable por el deterioro ocasionado por el mal trato. Todo lo cual se garantiza a satisfacción de la Municipalidad al suscribirse el respectivo contrato. Una vez que finalice el período de concesión deberá entregar las instalaciones tal y como las recibió.
- 9.26 Cancelar en su totalidad, los recibos de la energía eléctrica, servicio de agua y demás servicios públicos así como, las patentes necesarias para su funcionamiento, a partir del momento en que entre en posesión del inmueble. Se debe enviar a la Municipalidad de Puntarenas mensualmente copia de los recibos cancelados.
- 9.27 Deberá mantener constante limpieza de pilas o fregaderos, accesorios, mobiliario, bodegas, cocinas, desagüe, ceniceros, tanques sépticos, etc. Igualmente deberá mantener en perfectas condiciones de higiene los servicios sanitarios.
- 9.28 Dar todas las facilidades e información, a fin de que las inspecciones realizadas por la Municipalidad y el Ministerio de Salud, este último en caso de que el municipio lo considere necesario, se realicen en la forma más eficiente y objetiva. Del resultado de estas inspecciones tendrá conocimiento el adjudicatario para que inicie las acciones correctivas.
- 9.29 El concesionario estará en la obligación de ceder a la Municipalidad de Puntarenas la cantidad de 3 días al año, para el uso de las instalaciones del Balneario, a fin de que se celebren actividades especiales propias de la Municipalidad. Lo anterior, durante el plazo de la Concesión. Para ello se le presentará durante el mes de enero de cada año, el cronograma de las fechas requeridas.
- 9.30 El concesionario se entenderá sometido a todas las regulaciones en materia de seguridad social del Estado costarricense, por lo cual deberá asumir todas las obligaciones laborales con los empleados que contrate, teniéndose su inobservancia como causal de incumplimiento del contrato.
- 9.31 El concesionario deberá implementar las siguientes prácticas ambientales:

De acuerdo al Manual de Operación y Mantenimiento, se enlistan a continuación las principales actividades de operación y mantenimiento para la Planta de Tratamiento de Aguas Residuales:

UNIDAD	ACTIVIDAD	FRECUENCIA
Cajas de Registro	Extracción de sólidos retenidos y limpieza de caja.	Diario
	Inspección de la caja.	Semanal
	Pintura anticorrosiva de la rejilla.	Anual

Trampa de Grasas	Extracción de grasas y sedimentos acumulados.	Diario
	Limpieza de paredes y tapa.	Semanal
Sopladores de aire	Limpieza de filtros.	Trimestral
	Cambios de aceite.	Trimestral
	Cambios de fajas.	Añual
Bombas Sumergibles	Limpieza del impelente.	Semanal
	Inspección y lubricación.	Mensual
	Limpieza general.	Trimestral
	Revisión de sensores de nivel.	Semanal
Motores en General	Revisión de carbones	Semestral
Tableros Eléctricos	Cambio de luces	Trimestral
	Limpieza de platinos contactores.	Semestral
	Cambio de platinos contactores.	Añual
Lechos de secado	Preparación de superficie del lecho.	Antes de cada uso.
	Reposición de arena.	Cada vez que pierda su espesor en 15 cm.

UNIDAD	ACTIVIDAD	FRECUENCIA
Sedimentador Secundario	Purga de lodos (secundarios)	Según SSVLM
	Limpieza de vertederos.	Diaria
Tanque de compensación	Remoción de flotantes y limpieza de malla.	Diaria
	Limpieza completa.	Añual
Tanque de aeración	Remoción de flotantes.	
	Limpieza completa y revisión del estado de los difusores de aire.	Añual
Digestor de lodos	Purga de lodos.	Después de al menos 15 días de digestión aeróbica.
	Limpieza completa y revisión del estado de los difusores de aire.	Añual
Estructuras Metálicas	Inspección.	Mensual
	Pintura anticorrosivo	Añual
Control Operacional	Anotaciones en bitácora	Semanal
	Aforos y mediación de PH, sólidos sedimentables.	Semanal

	Control del proceso de lodos activados.	De acuerdo al manual de operación y mantenimiento.
Regencia Ambiental	Inspecciones Sanitarias (opcionales)	Mensuales
	Informes Regenciales a la Administración del Balneario.	Mensuales
	Análisis de Temperatura, pH, sólidos sedimentables, DBO, DQO, grasas y aceites, sólidos suspendidos totales, SAAM y coniformes fecales (por laboratorio externo acreditado).	Trimestral
	Reporte Operacional al Ministerio de Salud.	Semestral.

Nota: Donde aplique las recomendaciones del fabricante registrarán sobre las sugeridas en este cuadro.

10.31.1 Tratamiento de Aguas Residuales:

10.31.1.1 Monitoreo de las aguas residuales: se utilizarán los servicios de Laboratorio, dichas pruebas se realizarán trimestralmente, en las cuales se deberán de tomar las muestras para los respectivos análisis. Demostrando la eficiencia de la planta en cuanto a la reducción bacteriana. El concesionario deberá presentar copia de los estudios a la Municipalidad de Puntarenas.

10.31.1.2 Se debe presentar reportes operacionales de la planta de tratamiento, así mismo el Ministerio de Salud certificará la calidad de las aguas residuales del balneario, las cuales deberán de cumplir con los valores requeridos en el decreto No. 33601-MINAE-S Reglamento de vertido y reúso de aguas residuales.

10.31.1.3 Además se deberá de mantener en excelente estado las trampas de grasa en las cocinas, con el fin de que ayuden a licuar las grasas y aceites, de manera que el agua llegue más limpia a la cañería de la planta de tratamiento. Las trampas deberán de limpiarse al menos dos veces por semana para favorecer dicho proceso.

10.31.2 Agua Potable

- 10.31.2.1 El concesionario debe monitorear mensualmente el consumo de metros cúbicos de agua, para esto se llevara una bitácora en donde se registra la lectura actual y su equivalente en metros cúbicos de agua consumida.
- 10.31.2.2 Se debe presentar informes en donde se demuestre que se monitorea trimestralmente la calidad de sus aguas, mediante el análisis efectuado por un laboratorio acreditado, en las áreas de, cocina, máquinas de hielo, ensaladas, entre otros.
- 10.31.3 Piscinas: Se debe presentar informes en donde se demuestre que monitorea bimensualmente la calidad del agua de las piscinas. Así como las bitácoras de procedimientos de mantenimiento limpieza, cambios de filtros, contratación de salvavidas, etc., de conformidad a lo que establece el Reglamento sobre manejo de piscinas públicas.
- 10.31.4 Corriente Eléctrica: Se debe llevar un registro cronológico y análisis estadístico mensual sobre los datos de consumo general o por estación de servicio y demostrar las políticas de ahorro aplicadas.
- 10.31.5 Aguas pluviales: Se debe vigilar y mantener un programa de mantenimiento constante de las aguas de lluvia canalizadas por techos, canoas, desagües y tuberías, evitando que se produzcan erosiones en la tierra y evacuadas por medio del sistema de Alcantarillado.
- 10.31.6 Aire acondicionado: Se debe monitorear y evidenciar por bitácoras diariamente los sistemas de refrigeración y aire acondicionado.
- 10.31.7 Productos de limpieza:
 - 10.31.7.1 Todos los productos utilizados en las áreas públicas serán biodegradables, deben estar debidamente identificados y todos contarán con las respectivas etiquetas de seguridad.
 - 10.31.7.2 Todos los productos utilizados en las cocinas y lavandería serán biodegradables, deben estar debidamente identificados y todos contarán con las respectivas etiquetas de seguridad.
 - 10.31.7.3 Todos los jabones y productos cosméticos utilizados deben ser biodegradables.
 - 10.31.7.4 Todos los productos de limpieza deben ser comprados en envases grandes o dosificadores, que luego son trasladados a envases reutilizables más pequeños que se usan diariamente.
 - 10.31.7.5 El jabón líquido que se utiliza en los baños de áreas públicas se coloca en dispensadores rellenables.

10.31.7.6 Las bolsas plásticas en donde se depositan los desechos sólidos deben ser oxo-biodegradables.

10.31.7.7 En las cocinas se emplean dispensadores que calculan la cantidad exacta de producto a utilizar, lo que permite economizar dinero y además evita generar más desechos al ambiente.

10.31.8 Desechos sólidos

10.31.8.1 Los desechos sólidos deben ser monitoreados diariamente por el encargado del Centro de Acopio, quien tiene la tarea de hacer la clasificación final de los mismos y funge como un filtro final para garantizar que los desechos estén correctamente clasificados. Además se debe llevar un registro escrito donde se controla la cantidad de desechos sólidos producida mensualmente en el balneario.

10.31.8.2 Se debe contar con basureros identificados para el depósito de desechos de las diferentes áreas, por ejemplo: Cocina, oficinas y áreas públicas; clasificar: papel y cartón, aluminio, plástico, vidrio y desechos orgánicos, entre otros. Estos dispositivos deben ser resistentes, con tapa (para evitar malos olores), fácilmente lavables y manipulables. La clasificación de los dispositivos es por colores.

10.31.8.3 Se debe contar con un centro de acopio, y una persona encargada del mismo, el cual se encarga del proceso final de segregar y clasificar los desechos y la disposición final de los mismos. Así con el contar con recolectores responsables que hagan retiro del material clasificado.

10.31.8.4 Bandera Azul Ecológica (BAE)

La administración del balneario debe integrarse al Programa Bandera Azul Ecológica de la Playa de Puntarenas.

10.31.9 Áreas Verdes e instalación de riego automático – por parte del concesionario

Para el mantenimiento de las áreas verdes se deben utilizar medios naturales evitando el uso de abonos químicos, plaguicidas y herbicidas.

10.31.10 Programa de Concientización

Desarrollar programas de concientización sobre las buenas prácticas y acciones que lleva a cabo en la operación del balneario, dándolas a conocer a los colaboradores y al público visitante.

9.32 Requisitos mínimos para la prestación de los servicios de alimentos y bebidas

Estos requisitos contemplan dimensiones, equipo, accesorios, entre otros, es decir, aquellos elementos básicos que determinan el buen funcionamiento de las mismas.

- 10.32.1 Fachada: Todas las empresas gastronómicas deben tener una fachada vistosa y acorde a la zona donde se localiza. Especialmente en este caso que se encuentra en una región de interés turístico.
- 10.32.2 Rótulo: Presentarán rótulos de tipo luminoso, sin que los mismos sean alusivos a marcas comerciales. En él se identificará claramente el nombre de la empresa con su respectivo logotipo.
- 10.32.3 Los toldos del área de piscina tendrán que ser de acorde a la decoración de las sillas de piscina, en ningún caso de sarán o hechizos.
- 10.32.4 Las sombrillas de piscina de igual manera serán de tres metros de diámetro en aluminio sin publicidad alguna e impermeables, que rechacen los rayos ultravioletas
- 10.32.5 Estacionamiento: El área de estacionamiento debe estar debidamente demarcada. Y no podrá sub arrendarse, tendrá que ser atendida por personal del concesionario debida mente uniformado
- 10.32.6 Dimensiones del comedor: Las dimensiones mínimas del salón comedor son determinadas con base en las relaciones establecidas por cada comensal. Siendo el área mínima de 0.80.
- 10.32.7 Entrada para clientes: La entrada para los clientes será totalmente independiente de aquellas que utilicen el personal y los proveedores. Las mismas han de facilitar el acceso de minusválidos.
- 10.32.8 Mantelería: Todas las mesas en el restaurante formal deben contar como mínimo con un mantel y servilletas de tela. Las servilletas si podrán ser de tipo desechable tanto para el formal como el restaurante de la piscina.
- 10.32.9 Vajilla, cristalería y cubertería: El establecimiento deberá poseer para servir los alimentos, vajilla de vidrio, o similar (porcelana, loza, acero inoxidable, etc.). No se permite la utilización de material plástico o desechable, excepto para la transportación de alimentos y el área de piscina.
- 10.32.10 Iluminación y ventilación:
Natural: El área del salón comedor debe estar dotada de ventanales que permitan una adecuada iluminación y ventilación natural.
- 10.32.11 Sistema de sonido integral ambiental: El salón comedor estará dotado de un equipo de música ambiental, el cual tendrá como mínimo dos altavoces.

- 10.32.12 Mueble para saloneros: Ubicado estratégicamente en el salón, los saloneros podrán contar con un mueble en el cual deben mantener todo el equipo acorde a sus requerimientos y necesidades. Dicho mueble, como mínimo estará revestido en lámina decorativa.
- 10.32.13 Carta de bebidas: En caso de que la empresa preste el servicio de bar, debe contar con una carta de bebidas principalmente en el restaurante formal, tanto en castellano como en inglés. En la misma se presentarán los precios, aclarando si incluyen los respectivos impuestos de ley.
- 10.32.14 Carta de menú: La carta de menú debe estar confeccionada con motivos alusivos a la especialidad del restaurante o sino bien con su respectivo logotipo. La misma no podrá llevar en su portada ningún material publicitario, que se oriente a casas comerciales. Además, deben estar claramente presentados los alimentos en idioma español e inglés, con sus respectivos precios.
- 10.32.15 Tarjetas de crédito: Dado los segmentos de mercado que abarcan las empresas gastronómicas, se requiere que las mismas acepten tarjetas de crédito.
- 10.32.16 Servicio telefónico: Todo restaurante debe poseer ya sea un teléfono público o contar con facilidades para asistir cualquier llamada de los clientes.
- 10.32.17 Funcionamiento de la cocina: En todo establecimiento se debe colocar a simple vista el permiso de funcionamiento (vigente) emitido por el Ministerio de Salud. Así mismo el establecimiento deberá de disponer de la patente comercial, emitida por la Municipalidad.
- 10.32.18 Pisos, paredes y otros: Las paredes, techos y pisos estarán revestidos de materiales incombustibles de fácil limpieza e impermeables, ya sean estos en acero inoxidable o en azulejos.
- 10.32.19 Ventilación directa o mecánica: Las cocinas tendrán siempre ventilación directa o mecánica (forzada) y dispondrán de aparatos para la renovación del aire y la extracción de humos y grasas.
- 10.32.20 Salida de emergencia para el personal de cocina: El área de cocina deberá estar construida en forma tal que brinde la máxima protección al personal, y en caso de siniestro facilite una rápida evacuación.
- 10.32.21 Equipo de lavado: El área de cocina debe poseer una batería de lavado, de tipo industrial, dotada de su respectiva agua caliente.
- 10.32.22 Pisos y paredes de las bodegas: Las bodegas estarán construidas en materiales impermeables e incombustibles, preferentemente en concreto. Las que almacenan alimentos deberán ser repelladas y tendrán ventilación como la iluminación adecuada.
- 10.32.23 Tipos de bodegas: Deben existir las siguientes bodegas:

- ✓ Bodega de líquidos y licores.
 - ✓ Bodega de granos, enlatados, etc.
 - ✓ Cámaras frigoríficas que por separado almacenen aves, mariscos, carnes y legumbres.
- 10.32.24 Estrategias para las bodegas: Las bodegas deben contar con estanterías preferentemente de metal o si no bien revestidas en lámina decorativa.
- 10.32.25 Normas de seguridad: Todo establecimiento gastronómico debe contar con las siguientes medidas de seguridad:
- ✓ Facilidades para la evacuación
 - ✓ Rotulación de seguridad luminosa
 - ✓ Alarma y sistemas de extinción contra incendios
 - ✓ Luces de emergencia
 - ✓ Depósito de agua
 - ✓ Fumigación periódica y profesional
 - ✓ El tratamiento y la eliminación de basura debe hacerse en áreas específicas y no utilizadas por el público.
 - ✓ Contar con un área o bodega exclusiva para el equipo de aseo cuya medida mínima será de 2.0 m²
 - ✓ Botiquín y equipo para primeros auxilios
 - ✓ Las puertas que comuniquen con el exterior y las puertas en las áreas de alta peligrosidad en caso de emergencias deben abrir hacia el exterior
- 10.32.26 Servicios Sanitarios Públicos: Se deben tener unidades de servicios sanitarios tanto para damas, como para caballeros. Los mismos estarán revestidos con azulejos hasta una altura mínima de 1.60 metros; también tendrán previstas facilidades para las personas discapacitadas, sobre el nivel del piso.
- 10.32.27 Equipo y accesorios:
- ✓ Espejos
 - ✓ Jabonera Líquida
 - ✓ Papel higiénico y porta-papel
 - ✓ Ventana al exterior
 - ✓ Desodorante ambiental
 - ✓ Basurero
 - ✓ Toallas desechables
 - ✓ Mingitorios
 - ✓ Iluminación adecuada
 - ✓ Lavabo
- 10.32.28 Facilidades para el personal
- ✓ Por lo menos un servicio sanitario para el personal
 - ✓ Casilleros para todo el personal

- ✓ Contar con oficinas para uso exclusivo de los trámites administrativos
- ✓ Velar por la capacitación del personal a cargo
- ✓ Dotar al personal de su respectivo uniforme.

10.32.29 Características del Mobiliario

Mesas:

Mesas Cuadradas:

Para dos personas de 0.70 x 0.70 metros

Para cuatro personas de 1 x 1

Material: madera, hierro, vidrio u otros

Mesas Redondas:

Para dos personas de 0.65 metros de diámetro

Para cuatro personas de 0.80 metros de diámetro

Para seis personas de 1.25 metros de diámetro

Para diez personas de 1.65 metros de diámetro.

Todas con una altura de 0.75 metros

Sillas

Su diseño será acorde con la forma y materiales de las mesas de manera que combinen con el diseño y material de las mesas.

Todo el mobiliario de verá guardar armonía con el diseño del edificio y las características del balneario.

10.33 Cronograma de Mantenimiento Anual: El concesionario deberá de dar cumplimiento al cronograma de mantenimiento a las instalaciones del Balneario de Puntarenas, el cual se le proporcionará oportunamente por parte de la Municipalidad de Puntarenas.

Para la verificación del cumplimiento del cronograma de mantenimiento, se realizará la programación de al menos 4 inspecciones anuales, las cuales se realizaran de forma trimestral.

Dichas inspecciones serán llevadas a cabo profesionales en Ingeniería y Arquitectura, así como por supervisores de calidad del Instituto Costarricense de Turismo en conjunto con funcionarios de la Municipalidad de Puntarenas, quienes aplicarán la herramienta del Manual de Categorización de las Empresas Gastronómicas, especialmente en cuanto a la verificación de mantenimiento y limpieza.

En caso de observaciones en cuanto al mantenimiento y limpieza, así como la calidad de servicio, el concesionario deberá de implementar inmediatamente las acciones correctivas.

10.34 SEGURIDAD Y VIGILANCIA

El concesionario estará en la obligación de contratar la seguridad y vigilancia necesaria para la protección de las instalaciones y del público.

La responsabilidad de la seguridad y vigilancia de las instalaciones rige a partir de la fecha en la cual se hace entrega oficial del Balneario de Puntarenas al concesionario, es decir una vez que se cuente con el Refrendo por parte de la CGR.

10.35 Cualquier otro aspecto no contemplado, se regirá por lo que se establezca en la Ley de Contratación Administrativa y el Reglamento General de Contratación Administrativa y lo contemplado en la legislación turística vigente.

10.36 Sera indispensable para la adjudicación de esta Licitación, presentar un plan de desarrollo con vista a corto, mediano y largo plazo que muestren el progreso de las instalaciones, así como captación de visitantes.

11. OBRAS DE MEJORAS EN LA INFRAESTRUCTURA

El concesionario deberá realizar las mejoras en la infraestructura necesarias para la puesta en operación del balneario, esto de acuerdo con las obras detalladas en el informe del Ing. Mauricio Gutiérrez Villafuerte, oficio N° MP-DCU-367-06-2018. En su propuesta deberá presentar un plan de inversión que contemple dichas obras, tanto como el equipamiento.

Para completar las obras (Informe MP-DCU-367-06-2018), el concesionario deberá aportar un cronograma de trabajo, las cuales deberán estar contemplados dentro de los seis meses a partir de la toma de posesión hasta el inicio de operaciones al público. Además, deberá presentar un presupuesto detallado sobre las obras contempladas en el informe.

En cuanto a las obras concernientes a la planta de tratamiento, estas serán contratadas por el municipio, las cuales serán entregados al concesionario para su operación.

El concesionario se encuentra obligado a presentar un informe detallado que contemple la descripción de las obras y mejoras realizadas, en el mismo se debe exponer el monto invertido, tanto en estas como el equipamientos necesario para la operación del inmueble, como lo invertido en la sobre la inversión realizada a los seis meses de la tomada posesión del inmueble. Este informe debe incluir documentos comprobatorios como lo son contratos, facturas timbradas y cualquier otro documento que permita verificar los montos ahí descritos

En el caso de que la inversión adjudicada sea mayor a la base o contemple un mayor número de mejoras, el ccesionario de igual forma deberá presentar informe, con los respectivos documentos comprobatorios, de acuerdo con el plazo que este detalló en su plan de inversión.

El concesionario será responsable de gestionar todos los permisos necesarios para la realización de las obras, ante cada una de las instancias correspondientes. De igual forma este deberá velar por que la empresa encargada de las obras se encuentra incorporada al Colegio Federado de Ingenieros y Arquitectos o al Colegio Profesional Respectivo, en caso de cualquier otro profesional.

**CAPÍTULO III:
SISTEMA DE EVALUACIÓN DE OFERTAS**

Una vez determinado que las ofertas cumplen con los aspectos de admisibilidad, se procederá a realizar la calificación de cada oferta, aplicando los siguientes factores:

ID	FACTOR	PORCENTAJE
a	MAYOR CANON OFERTADO	60%
b	MAYOR EXPERIENCIA	20%
c	MAYOR INVERSIÓN	20%
	TOTAL	100 %

a) MAYOR CANON OFERTADO: 60 puntos

La propuesta que establezca el mayor canon, será considerada oferta base, las demás tendrán una calificación inversamente proporcional, con base a la fórmula establecida.

$$M = (X1/X2) * 60$$

Donde:

M= Monto de la oferta.

X1= Canon ofertado.

X2= Mayor canon ofertado. Obtendrá la totalidad del porcentaje asignado.

NOTA: Solo se tomará para calificación ofertas que indiquen un canon igual o superior a los \$4.000,00.

b) MAYOR EXPERIENCIA: 20 puntos

Para evaluar este punto, el oferente deberá acreditar su experiencia. Se evaluará con base en los años de experiencia en actividades similares, entendiéndose como aquellas que incluyen la atención de turistas nacionales o extranjeros, administración de alimentos y bebidas y amenidades, como piscinas y áreas de juego, en volúmenes no inferiores a mil personas, como sigue:

Más de 5 menos de 7 años	5%
Más 7 a menos de 12 años	10%
Más de 12 años a 15 años	15%
Más de 15 años	20%

c) MAYOR INVERSIÓN ADICIONAL:

El oferente que en su propuesta detalle el monto de inversión más alto, no incluyendo el monto de las obras señaladas por la municipalidad, como mínimas para la operación (MP-DCU-367-06-2018) ni el equipamiento necesario (esto de acuerdo con la inversión base de \$500.000,00), será considerada oferta base, obtendrá 20 puntos, las demás ofertas obtendrán una calificación inversamente proporcional aplicando la siguiente fórmula:

$$M = (X1/X2) * 20$$

Donde:

M= Monto de la inversión.

X1= Inversión ofertada.

X2= Mayor inversión ofertado. Obtendrá la totalidad del porcentaje asignado.

Para que se le asigne puntaje deberá presentar el plan e inversión donde se detalle las obras a realizar en el inmueble.

La inversión base de \$500,000,00 (QUINIENTOS MIL DOLARES AMERICANOS) no obtendrá puntaje.

CRITERIOS DE DESEMPATE:

En caso de resultar varias ofertas elegibles con igualdad de puntaje, y de que una de estas cuente con certificación PYME, esta será considerada como oferta ganadora. Si ambas son PYME, se adjudicará aquella propuesta que indique el mayor canon.

Si dentro de las ofertas con igual puntaje ninguna cuenta con certificación PYMES, se adjudicará aquella propuesta que indique el mayor canon.

En los casos anteriores, de persistir el empate se procederá con una rifa de acuerdo con lo indicado con el artículo 55 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.

Luis Edward Rojas Barrantes
Proveedor Municipal