

**UNIVERSIDAD NACIONAL
PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL
SECCIÓN DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA
LICITACIÓN PÚBLICA No. 2022LN-000005-SCA**

**“CONCESIÓN DE INSTALACIÓN PÚBLICA PARA PRESTAR EL SERVICIO DE SODA COMEDOR
DE LA ESCUELA DE MEDICINA VETERINARIA”**

NORMAS AMBIENTALES DE ACATAMIENTO OBLIGATORIO

ANEXO 2

Disposiciones:

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

1. Será responsabilidad del Concesionario y del personal contratado respetar y cumplir con los lineamientos, normas, políticas, directrices y cualquier otra indicación que se dicte como parte del Programa de Gestión Ambiental Institucional de la UNA o de la instancia denominada UNA-Campus Sostenible y enmarcada dentro de la política Ambiental de la UNA publicada en la Gaceta no.7 del 2003 y otras que la Universidad establezca.
2. Será responsabilidad del Concesionario y del personal contratado realizar la segregación de los residuos sólidos generados dentro del establecimiento, tanto en el área de preparación de comidas como en el área de consumo de alimentos. Los residuos no aprovechables serán recolectados por el camión de basura y los reciclables por UNA-Campus Sostenible según sus rutas estipuladas en el calendario anual.
3. Será responsabilidad del Concesionario y del personal contratado cumplir con los siguientes lineamientos establecidos en el documento Manual de Buenas Prácticas Ambientales en los Servicios de Alimentación de la UNA (UNA Campus Sostenible- Programa de Gestión Ambiental Institucional), dirección electrónica <http://www.documentos.una.ac.cr/handle/unadocs/4894> “Plan Resumido para la Gestión de Residuos de los Servicios de Alimentación” con respecto al manejo de los residuos sólidos generados dentro de los establecimientos, tanto en el área de preparación y cocción de alimentos como en las áreas de consumo (comedores) que se ubica en la dirección electrónica.
 - 3.1 Los residuos de alimentos deben depositarse en bolsas plásticas oscuras (preferiblemente de color verde) y resistentes dentro de recipientes tapados los cuales no pueden permanecer dentro del área de preparación de alimentos, sino en un área específica y debidamente rotulada para ello.
 - 3.2 En el área de lavado y procesamiento podrán existir recipientes limpios y con bolsa plástica oscura y resistente para depositar cáscaras y otros residuos típicos del proceso.
 - 3.3 Todos los residuos sólidos que provengan de la actividad comercial, de la preparación y consumo de alimentos serán clasificados para su almacenamiento

UNIVERSIDAD NACIONAL
PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL
SECCIÓN DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA
LICITACIÓN PÚBLICA No. 2022LN-000005-SCA

*“CONCESIÓN DE INSTALACIÓN PÚBLICA PARA PRESTAR EL SERVICIO DE SODA COMEDOR
DE LA ESCUELA DE MEDICINA VETERINARIA”*

NORMAS AMBIENTALES DE ACATAMIENTO OBLIGATORIO

ANEXO 2

primario en cinco categorías: residuos biodegradables cocinados, residuos biodegradables crudos, residuos no aprovechables (los que se lleva el camión de la basura) y los residuos aprovechables o reciclables: papel/cartón, vidrio y envases (plástico, tetrabrik, hoja lata y aluminio).

Se entenderá como:

Residuos biodegradables: son aquellos que a una humedad mayor de 55 % y a una temperatura superior son objetos de biodegradación microbiológica en un plazo de al menos seis semanas. Ejemplo de estos residuos son: residuos de alimentos preparados, residuos de cáscaras y demás similares generados durante la producción del alimento.

Residuos reciclables: son aquellos que pueden ser valorizados y sometidos a un proceso de transformación para convertirse en un nuevo producto. Comprenden cuatro grupos: 1. Papel/Cartón (de todo tipo en condiciones secas excepto el papel químico). 2. Envases (plásticos, aluminio, botellas de bebidas, galones, latas de atún y tetrabrik).

Residuos no aprovechables o no reciclables (Basura): son aquellos productos que no pueden ser reutilizados o sometidos a una transformación para convertirse en un nuevo producto. Ejemplo de ellos son: servilletas con residuos de alimentos, plásticos sucios y cartón con residuos de aceite, húmedo o sucio.

Los residuos clasificados serán depositados en los lugares de almacenamiento llamados “Centros de acopio periférico correspondiente (Punto ecológico)” y serán recolectados por personeros del Campus Sostenible semanalmente según “CALENDARIO DE RECOLECCIÓN DE MATERIAL RECICLABLE del año respectivo” el cual se dispone en la página <http://www.unasostenible.una.ac.cr>.

4. Con respecto a los residuos sólidos reciclables, el Concesionario y el personal contratado deben cumplir con los lineamientos establecidos por el UNA-Campus Sostenible en el Manual de Buenas Prácticas Ambientales en los Servicios de Alimentación de la UNA.

**UNIVERSIDAD NACIONAL
PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL
SECCIÓN DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA
LICITACIÓN PÚBLICA No. 2022LN-000005-SCA**

***“CONCESIÓN DE INSTALACIÓN PÚBLICA PARA PRESTAR EL SERVICIO DE SODA COMEDOR
DE LA ESCUELA DE MEDICINA VETERINARIA”***

NORMAS AMBIENTALES DE ACATAMIENTO OBLIGATORIO

ANEXO 2

5. El Concesionario y su personal deberán de recibir un curso de manejo discriminado de residuos sólidos. Dicho curso práctico de dos horas se impartirá anualmente por personal de UNA-Campus Sostenible en el lugar de generación de los residuos y en el Centro de Acopio Institucional.
6. La Universidad Nacional no autorizará que personas que estén laborando en la soda comedor por más de seis meses no hayan recibido este curso. La coordinación para que este curso pueda ser impartido debe hacerse por parte del Concesionario y UNA-Campus Sostenible.
7. Cada uno de los servicios concesionados mediante esta licitación deberá contar con una persona encargada (que puede ser el (la) Administrador(a), como responsable del manejo de los residuos, y responderá por las actividades para el correcto manejo de dichos residuos.
8. En el área de servicio se deben colocar al menos dos recipientes para residuos biodegradables (uno para residuos cocinados y uno para residuos crudos) y al menos dos recipientes de las otras categorías de residuos. Deben colocarse en accesos y lugares estratégicos.
9. En el área de cocina y procesamiento de alimentos se tiene que contar con todos los recipientes que sean necesarios (al menos cuatro).
10. 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.
11. Cada local debe exponer sobre los recipientes de residuos, un rótulo o afiche donde se explica el tipo de materiales que deben ser depositados en cada recipiente.
12. Los rótulos a colocar en los recipientes serán los siguiente: para residuos biodegradables: Bolsa oscura con rótulo tamaño carta verde claro, para envases: rótulo azul, para papel/cartón gris y para los no aprovechables o no reciclables (Basura) rojo. Dichos rótulos serán suministrados por UNA-Campus Sostenible.

UNIVERSIDAD NACIONAL
PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL
SECCIÓN DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA
LICITACIÓN PÚBLICA No. 2022LN-000005-SCA

**“CONCESIÓN DE INSTALACIÓN PÚBLICA PARA PRESTAR EL SERVICIO DE SODA COMEDOR
DE LA ESCUELA DE MEDICINA VETERINARIA”**

NORMAS AMBIENTALES DE ACATAMIENTO OBLIGATORIO

ANEXO 2



13. El Concesionario debe realizar un análisis fisicoquímico semestral (Febrero-Marzo y en Octubre-Noviembre) de las aguas residuales generadas en el establecimiento, mediante la contratación de un laboratorio habilitado y acreditado. Esta medición se realizará en días y horas normales de operación del establecimiento y con base a estas mediciones deberá contratar los servicios de un profesional capacitado para la realización de los Reportes Operacionales de Aguas, para ser presentados en la Oficina del Ministerio de Salud más cercanas. Dichos reportes deberán de presentarse en fechas similares al de los análisis realizados. El Concesionario deberá aportar una Copia de recibido de Reportes Operacionales a la **Dirección Ejecutiva de la Escuela de Veterinaria y a SISAUNA** (Sistema Institucional de Sodas y Afines UNA). El costo de este análisis será asumido en su totalidad por el concesionario.
14. Cada servicio de alimentación institucional debe contar con una persona encargada (que puede ser él o un Administrador/a), como responsable del manejo de las aguas residuales, y responderá por las actividades para el correcto manejo de dichas aguas. Dentro de los parámetros mínimos a medir en los análisis fisicoquímicos de aguas residuales se encuentran:

**UNIVERSIDAD NACIONAL
PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL
SECCIÓN DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA
LICITACIÓN PÚBLICA No. 2022LN-000005-SCA**

***“CONCESIÓN DE INSTALACIÓN PÚBLICA PARA PRESTAR EL SERVICIO DE SODA COMEDOR
DE LA ESCUELA DE MEDICINA VETERINARIA”***

NORMAS AMBIENTALES DE ACATAMIENTO OBLIGATORIO

ANEXO 2

- 14.1 Caudal.
 - 14.2 Demanda Bioquímica de Oxígeno (DBO_{5,20}).
 - 14.3 Demanda Química de Oxígeno (DQO).
 - 14.4 Potencial de hidrógeno (pH).
 - 14.5 Grasas y aceites (GyA).
 - 14.6 Sólidos sedimentables (SSed).
 - 14.7 Sólidos suspendidos totales (SST).
 - 14.8 Sustancias activas al azul de metileno (SAAM).
 - 14.9 Temperatura (T).
15. Así mismo, se le recuerda al Concesionario que deben de cumplir con los artículos que le concierne del Reglamento de Vertido y Reuso de Aguas Residuales.
16. El Concesionario deberá darle mantenimiento a las trampas de grasa según los lineamientos establecidos en el Manual de Buenas Prácticas Ambientales en los Servicios de Alimentación de la UNA (UNA Campus Sostenible-Programa de Gestión Ambiental Institucional) y para desechar las grasas residuales, que se generan a raíz de la producción y elaboración de alimentos. Dicho procedimiento de retiro de las grasas debe hacerse de manera contenida, utilizando recipientes con cierre hermético. Entiéndase por grasas residuales, las ya utilizadas o de desperdicio generadas en el servicio de alimentación bajo su administración.
17. Es totalmente prohibido verter los residuos de grasas y aceites directamente o indirectamente en los drenajes, colectores, colectores de aguas pluviales y cualquier otro sistema de recolección de aguas, sean éstas residuales o no.
18. El concesionario deberá disponer las grasas según indicaciones dadas por UNA Campus Sostenible para un manejo responsable de este tipo de residuo.
19. El concesionario deberá reportar semestralmente el consumo de gas LP y aceite a UNA Campus Sostenible cuando esta información sea solicitada. Este dato de consumo debe estar respaldado por las fotocopias de facturas de la empresa proveedora. Además deberán llevar una bitácora del consumo de gas y aceite mensual.

**UNIVERSIDAD NACIONAL
PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL
SECCIÓN DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA
LICITACIÓN PÚBLICA No. 2022LN-000005-SCA**

***“CONCESIÓN DE INSTALACIÓN PÚBLICA PARA PRESTAR EL SERVICIO DE SODA COMEDOR
DE LA ESCUELA DE MEDICINA VETERINARIA”***

NORMAS AMBIENTALES DE ACATAMIENTO OBLIGATORIO

ANEXO 2

20. La soda comedor debe contar con una persona encargada (que puede ser el o la Administrador(a), como responsable del manejo los productos de limpieza, y responderá por las actividades para el correcto manejo de dichas sustancias.
21. Se debe utilizar los productos de limpieza amigables con el ambiente debidamente certificados y cuyas características se indican en el Manual de Buenas Prácticas Ambientales en los Servicios de Alimentación de la UNA.
22. La vajilla y cubiertos que se utilicen para la venta de alimentos de consumo fuera de las instalaciones deberán ser de plástico o cartón de fibra natural amigables con el ambiente, tales como plástico oxobiodegradables, cartón o material compostable (preferiblemente). Se prohíbe totalmente el uso del estereofón, (Circular VVE-02-2008 del 23 de junio del 2008), se prohíbe el uso de pajillas, removedores a partir del 01 de setiembre del 2017 (sesión ordinaria N 3-2017 SISAUNA. Además, debe acatar de manera obligatoria las directrices que en este contexto emita el Programa Campus Sostenible de la Universidad Nacional. La normativa indicada será actualizada.
23. UNA Campus Sostenible aplicará una evaluación ambiental semestralmente al servicio de alimentación o a la trampa de grasa y determinará una nota que será presentada a SISAUNA para darle seguimiento a las normas ambientales aquí dispuestas, la visita al servicio de alimentación para aplicar la evaluación será de forma inesperada y se requerirá la ayuda del concesionario o administrados del servicio.