

ALCANCE DIGITAL N° 154

LA GACETA

Diario Oficial

Año CXXXIV

San José, Costa Rica, martes 16 de octubre del 2012

N° 199

PODER LEGISLATIVO

LEYES

PODER EJECUTIVO

DECRETOS

RESOLUCIONES

REGLAMENTOS

BANCO CENTRAL DE COSTA RICA

INSTITUCIONES DESCENTRALIZADAS

AUTORIDAD REGULADORA DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS

2012
Imprenta Nacional
La Uruca, San José, C. R.

PODER LEGISLATIVO

LEYES

9057

LA ASAMBLEA LEGISLATIVA DE LA REPÚBLICA DE COSTA RICA
DECRETA:

REFORMA DE VARIAS LEYES SOBRE LA PRESCRIPCIÓN DE DAÑOS CAUSADOS A PERSONAS MENORES DE EDAD

ARTÍCULO 1.- Se reforma el inciso a) del artículo 31 de la Ley N.º 7594, Código Procesal Penal, de 10 de abril de 1996, y sus reformas. El texto dirá:

"Artículo 31.- Plazos de prescripción de la acción penal

Si no se ha iniciado la persecución penal, la acción prescribirá:

a) Después de transcurrido un plazo igual al máximo de la pena, en los delitos sancionables con prisión, no podrá exceder de diez años ni ser inferior a tres, excepto en los delitos cometidos contra personas menores de edad, en los cuales la prescripción empezará a correr a partir de que la víctima haya cumplido la mayoría de edad.

[...]"

ARTÍCULO 2.- Se reforma el artículo 868 de la Ley N.º 63, Código Civil, de 28 de setiembre de 1887, y sus reformas. El texto dirá:

"Artículo 868.-

Todo derecho y su correspondiente acción se prescriben a los diez años. El plazo para reclamar daños y perjuicios a personas menores de edad empezará a correr a partir de que la persona afectada haya cumplido la mayoría de edad.

El plazo establecido en este artículo admite las excepciones que establecen los artículos siguientes y las demás establecidas expresamente por ley, cuando determinados casos exijan para la prescripción, más o menos tiempo."

ARTÍCULO 3.- Se reforma el artículo 198 de la Ley N.º 6227, Ley General de la Administración Pública, de 2 de mayo de 1978, y sus reformas. El texto dirá:

"Artículo 198.-

El derecho de reclamar la indemnización a la Administración prescribirá en cuatro años, contados a partir del hecho que motiva la responsabilidad.

El derecho de reclamar la indemnización contra los servidores públicos prescribirá en cuatro años desde que se tenga conocimiento del hecho dañoso.

En los casos previstos en los dos párrafos anteriores, cuando se trate del derecho a reclamar daños y perjuicios ocasionados a personas menores de edad, el plazo de prescripción empezará a correr a partir de que la persona afectada haya cumplido la mayoría de edad."

Rige a partir de su publicación.

COMISIÓN LEGISLATIVA PLENA PRIMERA.-
de dos mil doce.

Aprobado el veinte de junio

Rita Chaves Casanova
PRESIDENTA

Carolina Delgado Ramírez
SECRETARIA

ASAMBLEA LEGISLATIVA.- A los cinco días del mes de julio de dos mil doce.

COMUNÍCASE AL PODER EJECUTIVO

Víctor Emilio Granados Calvo
PRESIDENTE

Rita Chaves Casanova
PRIMERA SECRETARIA

Justo Orozco Álvarez
SEGUNDO PROSECRETARIO

dr.-

Dado en la Presidencia de la República, San José, a los veintitrés días del mes de julio del año dos mil doce.

Ejecútese y publíquese.

LAURA CHINCHILLA MIRANDA

CARLOS RICARDO BENAVIDES JIMÉNEZ
Ministro de la Presidencia

FERNANDO FERRARO CASTRO
Ministro de Justicia y Paz

1 vez.—O. C. N° 14496.—Solicitud N° 64756.—C-32900.—(L9057-IN2012096871).

9061

LA ASAMBLEA LEGISLATIVA DE LA REPÚBLICA DE COSTA RICA
DECRETA:

**REFORMA DEL ARTÍCULO 7 DE LA LEY N.º 8347, CREACIÓN
DEL CENTRO NACIONAL DE LA MÚSICA**

ARTÍCULO ÚNICO.-

Se modifica el artículo 7 de la Ley N.º 8347, Creación del Centro Nacional de la Música, para que en adelante se lea:

“Artículo 7.- Cada una de las unidades técnicas especializadas que conforman el Centro estará a cargo de un director(a), quien será en ella la máxima autoridad en el plano artístico; en el caso del Instituto Nacional de la Música tendrá carácter de director(a) académico(a) con la misma autoridad. Los directores(as) serán empleados(as) de confianza y serán nombrados(as) por el ministro(a) de Cultura y Juventud. De lo anterior se exceptúa el nombramiento del director(a) artístico(a) de la Orquesta Sinfónica Nacional, que por sus características será contratado(a) de acuerdo con la Ley de Contratación Administrativa.”

Rige a partir de su publicación.

COMISIÓN LEGISLATIVA PLENA TERCERA.- Aprobado el veintisiete de junio de dos mil doce.

Luis Gerardo Villanueva Monge
PRESIDENTE

Agnes Gómez Franceschi
SECRETARIA

ASAMBLEA LEGISLATIVA.- A los dieciséis días del mes de julio de dos mil doce.

COMUNÍCASE AL PODER EJECUTIVO

Víctor Emilio Granados Calvo
PRESIDENTE

Rita Chaves Casanova
PRIMERA SECRETARIA

Xinia Espinoza Espinoza
SEGUNDA SECRETARIA

dr.-

Dado en la Presidencia de la República, San José, a los ocho días del mes de agosto del año dos mil doce.

Ejecútese y publíquese.

LAURA CHINCHILLA MIRANDA

MANUEL OBREGÓN LÓPEZ
Ministro de Cultura y Juventud

1 vez.—O. C. N° 13890.—Solicitud N° 41248.—C-11750.—(L9061-IN2012097282).

Kathya/LyD

LA ASAMBLEA LEGISLATIVA DE LA REPÚBLICA DE COSTA RICA
DECRETA:

**REFORMA DE LOS ARTÍCULOS 109, INCISO C), 112 Y 113 Y
ADICIÓN DE LOS ARTÍCULOS 109 BIS Y 109 TER A LA
LEY N.º 5476, CÓDIGO DE FAMILIA DE COSTA RICA**

ARTÍCULO ÚNICO.- Se reforman los artículos 109, inciso c), 112 y 113 de la Ley N.º 5476, Código de Familia, de 21 de diciembre de 1973. Asimismo, se adicionan los artículos 109 bis y 109 ter a dicho cuerpo legal. Los textos dirán:

“Artículo109.- **Personas adoptables**

[...]

c) Las personas menores de edad cuyos progenitores en el ejercicio de la autoridad parental, inscritos como tales en el Registro Civil, consientan ante la autoridad judicial correspondiente la voluntad de entrega y desprendimiento y, que a juicio de dicha autoridad medien causas justificadas, suficientes y razonables que la lleven a determinar este acto como lo más conveniente para el interés superior de la persona menor de edad.

En las adopciones nacionales indicadas en el inciso c) de este artículo, el juez competente ordenará las medidas de protección en aras del interés superior de la persona menor de edad. Asimismo, ordenará al PANI que, dentro del plazo de dos meses contado a partir de la notificación judicial respectiva, valore las razones y condiciones psicosociales de los progenitores, verifique la existencia del consentimiento libre e informado y realice las acciones necesarias para agotar las posibilidades de ubicación de la persona menor de edad con su familia biológica extensa o afectiva.

Una vez emitidos los informes respectivos, el PANI, mediante el funcionario competente, declarará o no que la o las personas menores de edad son adoptables, mediante una declaración de

adoptabilidad, que deberá remitir a la autoridad judicial junto con los informes técnicos, dentro del plazo de un mes.

El juez competente decidirá la ubicación provisional de la persona menor edad, mediante resolución debidamente justificada y tomando en cuenta la voluntad de los progenitores al consentir la entrega del adoptando, así como la voluntad de la persona menor de edad, cuando pudiere manifestarla. Asimismo, podrá solicitar, mediante resolución debidamente razonada, cualquier otra diligencia que considere pertinente, en caso de que exista duda razonable con respecto a la filiación del o los progenitores y la persona menor de edad.

Constatada la inexistencia de la filiación, el juez desestimaré la solicitud de entrega y determinará la ubicación definitiva de la persona menor de edad, conforme al proceso de protección en sede judicial que señala la Ley N.º 7739, Código de la Niñez y la Adolescencia, de 6 de enero de 1998.

Artículo 109 bis.- Adopciones internacionales

Cuando se trate de adopciones internacionales, el órgano competente del Patronato Nacional de la Infancia, para dictar el acto administrativo que declara la adoptabilidad internacional, será el Consejo Nacional de Adopciones.

La adopción internacional tendrá carácter subsidiario de la adopción nacional y solo procederá cuando dicho Consejo haya determinado que no existen posibilidades de ubicar a la persona menor de edad en una familia adoptiva, con residencia habitual en Costa Rica.

Para todos los efectos, tanto la autoridad administrativa como la judicial deberán aplicar los procedimientos y las condiciones establecidos en los convenios internacionales suscritos y ratificados por Costa Rica, en materia de adopción internacional y protección de los derechos de las personas menores de edad.

Artículo 109 ter.- Seguimiento posadoptivo

Para garantizar los derechos de todas las personas menores adoptadas, el Patronato Nacional de la Infancia deberá velar por que se cumpla un período de seguimiento posadoptivo hasta de tres años, en caso de adopción internacional y, hasta de dos años, en caso de la adopción nacional, en el cual se verifiquen las condiciones físicas, psicosociales, educacionales, emocionales y de salud para el adecuado desarrollo de la persona menor de edad.

De verificarse que las condiciones de la persona menor de edad en la familia adoptante ya no se ajustan a su interés superior, se procederá de conformidad con lo dispuesto por el ordenamiento jurídico vigente.

A efectos de garantizar dichos seguimientos, el Ministerio de Hacienda y la Autoridad Presupuestaria dotarán al Patronato Nacional de la Infancia de los recursos humanos, profesionales y económicos requeridos.

El seguimiento, en el caso de las adopciones nacionales, se hará por medio de las oficinas locales del PANI, de acuerdo con su jurisdicción territorial.

Tratándose de adopciones internacionales, el Consejo Nacional de Adopciones será el órgano encargado de velar por que las autoridades centrales internacionales, u organismos o entidades colaboradoras de adopción internacional, debidamente acreditadas en su país de origen y registradas ante dicho Consejo, cumplan el seguimiento posadoptivo internacional, de conformidad con lo dispuesto en la normativa vigente para los procesos de adopción internacional.”

“Artículo 112.- Adoptantes extranjeros

Las personas solicitantes de adopción internacional y cuya condición migratoria no corresponda a la residencia habitual en Costa Rica, pueden adoptar, de forma conjunta o individual, a una persona menor de edad que haya sido declarada judicialmente en estado de abandono y apta para la adopción internacional por el Consejo Nacional de Adopciones, siempre y cuando no existan adoptantes ni interesados nacionales o con residencia habitual en nuestro país, según los registros de familias elegibles con que cuente dicho Consejo. Para ello, aparte de los requisitos indicados en el artículo 128 del Código de Familia, los adoptantes deberán aportar ante el juez competente, según corresponda, los siguientes documentos debidamente autenticados, legalizados y traducidos oficialmente al idioma español:

- a) Certificación idónea de nacimiento de los solicitantes.
- b) Certificación idónea extendida por la autoridad competente de su país de residencia habitual, que demuestre que cuentan con no menos de tres años de matrimonio.
- c) Certificación idónea que contenga los requisitos que la persona menor adoptable debe cumplir para ingresar al país de residencia de los solicitantes.
- d) Certificado idóneo de la autoridad central administrativa de su país de residencia habitual, que los declara aptos para adoptar.

- e) Certificación idónea extendida por una institución pública o privada del Estado receptor, la que debe estar debidamente registrada ante el Patronato Nacional de la Infancia en su condición de Autoridad Central de Adopciones Internacionales, en la que conste que es una organización debidamente acreditada para adopciones internacionales según el Convenio de La Haya, durante el plazo de seguimiento posadoptivo establecido.
- f) Resolución en firme certificada de declaratoria de adoptabilidad de la persona menor de edad, emitida por el Consejo Nacional de Adopciones.
- g) Resolución en firme certificada de declaratoria de idoneidad de los solicitantes de adopción, emitida por dicho Consejo.

Además de los requisitos generales establecidos en este Código, deben comprobar que reúnen las condiciones personales y familiares para adoptar, exigidas por la ley de su domicilio, mediante un informe psicosocial debidamente avalado por la autoridad central administrativa o la organización privada acreditada en el país receptor y registrada ante el Consejo Nacional de Adopciones, conforme se indica en el Convenio de La Haya.

Artículo 113.- Declaratoria de adoptabilidad

El Patronato Nacional de la Infancia declarará adoptable a una persona menor de edad, una vez aprobados los estudios psicosociales correspondientes y las valoraciones dispuestas en la ley que determinen la conveniencia de la adopción de la persona menor de edad. Dicha declaratoria no sustituye ni corresponde a la declaratoria de adoptabilidad exigida en el Convenio Relativo a la Protección del Niño y a la Cooperación en Materia de Adopción Internacional, para las adopciones de niños, niñas y adolescentes solicitadas por personas sin residencia habitual en Costa Rica.

En el caso de las adopciones nacionales, posterior a la declaratoria de adoptabilidad, el PANI podrá solicitarle al juez que ubique a la persona menor de edad en un recurso familiar con fines adoptivos, en tanto se resuelve el procedimiento de declaratoria de abandono, advirtiéndole que se trata de una “ubicación en riesgo”, al no contarse con la declaratoria judicial definitiva. No es permitida la ubicación en riesgo, en las adopciones internacionales.”

Rige a partir de su publicación.

COMISIÓN LEGISLATIVA PLENA PRIMERA.-
de dos mil doce.

Aprobado el cuatro de julio

Rita Chaves Casanova
PRESIDENTA

Carolina Delgado Ramírez
SECRETARIA

ASAMBLEA LEGISLATIVA.- A los diez días del mes de agosto de dos mil doce.

COMUNÍCASE AL PODER EJECUTIVO

Víctor Emilio Granados Calvo
PRESIDENTE

Rita Chaves Casanova
PRIMERA SECRETARIA

Xinia Espinoza Espinoza
SEGUNDA SECRETARIA

Fr.-

Dado en la Presidencia de la República, San José, a los veintitrés días del mes de agosto del año dos mil doce.

Ejecútese y publíquese.

LAURA CHINCHILLA MIRANDA

FERNANDO FERRARO CASTRO
Ministro de Justicia y Paz

1 vez.—O. C. N° 16393.—Solicitud N° 64768.—C-82250.—(L9064-IN2012097286).

9066

LA ASAMBLEA LEGISLATIVA DE LA REPÚBLICA DE COSTA RICA
DECRETA:

**APROBACIÓN DEL MEMORANDO DE ENTENDIMIENTO ENTRE EL
GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE COSTA RICA Y EL GOBIERNO
DE LA REPÚBLICA DE LA INDIA PARA EL ESTABLECIMIENTO
DE UN CENTRO DE EXCELENCIA EN TECNOLOGÍA DE
LA INFORMACIÓN (CETI) EN COSTA RICA**

ARTÍCULO ÚNICO.-

Apruébase, en cada una de sus partes, el Memorando de Entendimiento entre el Gobierno de la República de Costa Rica y el Gobierno de la República de la India para el Establecimiento de un Centro de Excelencia en Tecnología de la Información (CETI) en Costa Rica, suscrito en San José, el 18 de setiembre de 2009. El texto es el siguiente:

**“MEMORANDO DE ENTENDIMIENTO ENTRE EL GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DE COSTA RICA Y EL GOBIERNO DE LA REPÚBLICA
DE LA INDIA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN CENTRO
DE EXCELENCIA EN TECNOLOGÍA DE LA
INFORMACIÓN (CETI) EN COSTA RICA**

El Gobierno de la República de Costa Rica, representado por el Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto como su Agencia Nodal autorizada y el Gobierno de la República de la India (denominado de aquí en adelante como Gobierno de la India), representado por el Ministerio de Asuntos Exteriores,

CONSCIENTES de sus relaciones mutuamente cordiales, de amistad y de cooperación;

RECONOCIENDO el potencial para cooperación extensiva entre los dos países, en particular en el Sector de Tecnología de la Información y Comunicación, y sus objetivos compartidos para traducir este potencial en medidas concretas;

RECORDANDO el entendimiento de establecer Centros de Tecnología de la Información durante la reunión SICA de los Ministerios de Relaciones Exteriores de Centro-América en Nueva Delhi, en junio del 2008.

HAN LLEGADO AL SIGUIENTE ENTENDIMIENTO:

1. ÁREAS DE COOPERACIÓN

El Gobierno de la India brindará cooperación al Gobierno de la República de Costa Rica en el campo de aplicaciones de la Tecnología de la Información por medio de las siguientes medidas:

- (i) Establecimiento de un Laboratorio de Capacitación en Tecnología de la Información y Comunicación (dos aulas de clase para 25 estudiantes cada una).
- (ii) Provisión de todas las facilidades para impartir capacitación a 600 estudiantes al año, por un término de dos años.
- (iii) Asignación de tres instructores (uno bilingüe y dos en Inglés)

2. COOPERACIÓN DEL GOBIERNO DE LA INDIA

Las medidas de cooperación serán financiadas por el Gobierno de la India, incluyendo el suministro de lo siguiente:

- (i) Hardware de computadores necesarios tales como servidores, computadores de escritorio, proyectores, impresoras, escáneres, etc. (para 2 aulas de clase para 25 estudiantes cada una y oficina para los miembros de la facultad).
- (ii) Software requerido para el establecimiento del Centro de Excelencia en Tecnología de la Información (CETI).
- (iii) Aulas requeridas para los diferentes cursos ofrecidos por la agencia implementadora.
- (iv) un Director del Centro bilingüe y dos instructores por un período de dos años.

3. AGENCIA IMPLEMENTADORA

Estas medidas se implementarán en nombre del Gobierno de la India por una agencia (que será nominada por el Ministerio de Asuntos Exteriores oportunamente), como su Agencia Implementadora Principal.

En nombre del Gobierno de la República de Costa Rica, la Agencia Implementadora será el Ministerio de Ciencia y Tecnología (MICIT).

4. COOPERACIÓN DEL GOBIERNO DE COSTA RICA

El Centro de Excelencia en Tecnología de la Información propuesto (CETI) estará ubicado en las oficinas del Ministerio de Ciencia y Tecnología y este Ministerio será responsable de los siguientes:

- (i) Proporcionar el terreno y el edificio para el Centro de Tecnología de la Información, el tamaño de las instalaciones requeridas se acordará mutuamente.
- (ii) Infraestructura y apoyo logístico tal como trabajo civil y eléctrico, suministro de comunicación/enlaces de comunicación.
- (iii) Administración día a día y costos de funcionamiento del Centro de Tecnología de la Información incluyendo mantenimiento y modernización de las oficinas físicas, muebles, equipo básico, consumibles, etc.
- (iv) Fotocopiadora, fax, conexión de teléfono/internet.
- (v) Identificar y proporcionar soporte técnico y personal administrativo y sus salarios.
- (vi) Apoyo en los arreglos para el otorgamiento de visa de entradas múltiples a largo plazo para los miembros de la facultad.
- (vii) Eximir de aranceles y demás impuestos aplicables, para todos los productos que sean suministrados de la India o de un tercer país para Costa Rica bajo este Memorando de Entendimiento.
- (viii) Eximir de impuestos, aranceles al personal de la India asignado bajo este Memorando de Entendimiento para cualquier trabajo relacionado con la instalación o puesta en marcha del Centro de Excelencia en Tecnología de la Información (CETI).

5. DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL

Todos los equipos suministrados por la Agencia Implementadora India (que será designada por el Ministerio de Asuntos Exteriores oportunamente), se mantendrán de propiedad del Gobierno anfitrión después de la entrega del Centro de Tecnología de la Información. Los derechos de Propiedad Intelectual (IPR) con respecto a los productos, soluciones, documentos desarrollados o creados por la agencia implementadora se mantendrán con la Agencia Implementadora India (que será designada por el Ministerio de Asuntos Exteriores oportunamente), únicamente.

6. CONFIDENCIALIDAD Y NO REVELACIÓN

Ninguna de las Partes, revelará, en ningún momento, a una tercera parte, cualquier información confidencial sobre hardware/software, especificaciones de producto, información financiera, documentos, material de capacitación, etc., que se requiera de conformidad con este Memorando de Entendimiento sin previo consentimiento escrito de la otra parte bajo este Memorando.

7. ENMIENDAS

Este Memorando de Entendimiento se podrá enmendar y suplementar por escrito en cualquier momento tal como se decida y acuerde por consentimiento mutuo escrito de ambas Partes.

8. ENTRADA EN VIGENCIA

Este Memorando de Entendimiento entrará en vigencia en la fecha en la cual el Gobierno de la República de la India haya recibido notificación escrita del Gobierno de la República de Costa Rica, informando sobre la finalización de su procedimiento interno requerido por la ley para su entrada en vigor.

Firmado en San José, República de Costa Rica, el día dieciocho del mes de setiembre del año dos mil nueve, en dos originales cada uno, en español e Inglés, siendo todos los textos de igual manera auténticos. En caso de cualquier divergencia en su interpretación, prevalecerá el texto en inglés.

**Por el Gobierno de la República
de Costa Rica**

**Por el Gobierno de la República
de la India**

**MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES Y CULTO**

EMBAJADOR”

Rige a partir de su publicación.

ASAMBLEA LEGISLATIVA.- Aprobado a los trece días del mes de agosto de dos mil doce.

COMUNÍCASE AL PODER EJECUTIVO

Víctor Emilio Granados Calvo
PRESIDENTE

Rita Chaves Casanova
PRIMERA SECRETARIA

Xinia Espinoza Espinoza
SEGUNDA SECRETARIA

dr.-

Dado en la Presidencia de la República, San José, a los veintitrés días del mes de agosto del año dos mil doce.

Ejecútese y publíquese.

LAURA CHINCHILLA MIRANDA

JOSÉ ALEJANDRO CRUZ MOLINA
Ministro de Ciencia y Tecnología

CARLOS ROVERSSI ROJAS
Ministro a.i. Relaciones Exteriores y Culto

3"xgl 06 Q0E0P à'3845806 Uqrlkwwf 'P à'4792806 E/9742206 *N; 288/RP 42342; 9488+0'

PODER EJECUTIVO

DECRETOS

DECRETO EJECUTIVO No 37308-S

LA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA

Y LA MINISTRA DE SALUD

En uso de las facultades que les confieren los artículos 140 incisos 3) y 18) y 146 de la Constitución Política; 27 y 28 de la Ley N° 6227 del 2 de mayo de 1978, “Ley General de la Administración Pública”; 1, 2, 4 y 196, 216 de la Ley N° 5395 del 30 de octubre de 1973, “Ley General de Salud”; 1, 2 y 6 de la Ley N° 5412, “Ley Orgánica del Ministerio de Salud”.

Considerando:

1° Que es función del Estado velar por la protección de la salud de la población y garantizar el bienestar de los ciudadanos, no obstante ello no debe ser obstáculo para el establecimiento de condiciones de competitividad que contribuya en el desarrollo de la actividad económica del país.

2° Que la inocuidad y calidad de los alimentos son condiciones esenciales para la protección de la salud pública, razón por la cual se hace necesario y oportuno establecer los requisitos pertinentes para el otorgamiento del permiso de funcionamiento de los establecimientos que brindan los servicios de alimentación al público.

3°.- Que corresponde al Ministerio de Salud velar porque los establecimientos de alimentos destinados a la elaboración, manipulación, tenencia, comercio y suministro de alimentos, cumplan las disposiciones legales y reglamentarias pertinentes.

4° Que es deber de las personas naturales o jurídicas responsables de los establecimientos dedicados a la venta, suministro y servicio directo de alimentos al consumidor, garantizar el acceso a alimentos inocuos y de calidad.

5° Que mediante Decreto Ejecutivo No. 19479-S de fecha 29 de enero de 1990 publicado en la Gaceta No. 52 del 14 de marzo de 1990, el Poder Ejecutivo promulgó el “Reglamento Servicio Alimentación al Público” para regular el funcionamiento a dichas actividades, el cual por los cambios surgidos en el enfoque sanitario, se hace necesario y oportuno dictar un nuevo reglamento con el fin de que se ajuste a las actuales exigencias en materia sanitaria.

Por tanto,

DECRETAN:

El siguiente,

REGLAMENTO PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN AL PÚBLICO

Capítulo I

Disposiciones Generales

Artículo 1.-Objetivo y ámbito de aplicación

Regular las condiciones sanitarias y requisitos de infraestructura que deben cumplir los establecimientos que brindan servicios de alimentación al público y establecer las

medidas que se deben implementar para la manipulación y preparación de los alimentos con el fin de prevenir la contaminación de los mismos y de esta forma minimizar el riesgo para la salud de la población.

El presente reglamento se aplicará a todos los establecimientos permanentes, ya sean de carácter público o privado, social o comercial, dedicados a la preparación de comidas para el consumo directo de las personas.

Artículo 2.- Definiciones y abreviaturas.

Para efectos de interpretación del presente reglamento, se establecen las siguientes definiciones y abreviaturas:

1.- Agua potable: Agua tratada que cumple con las disposiciones de valores recomendables o máximos admisibles estéticos, organolépticos, físicos, químicos, biológicos y microbiológicos establecidos en el Reglamento Calidad del Agua Potable, Decreto 32327-S y sus reformas (Publicado en La Gaceta N° 84 del 3 de mayo del 2005) y que al ser consumida por la población no causa daño a la salud.

2.- Alimento: Es toda sustancia procesada, semiprocada o no procesada, que se destina para la ingesta humana, incluidas las bebidas, goma de mascar y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento del mismo, pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni los productos que se utilizan como medicamentos.

3.- Alimento no perecedero: Alimento que, en razón de su composición y características físico químicas. logra mantener durante periodos amplios las características propias del producto. Ejemplos, azúcar, enlatados, pastas, entre otros.

4.- Alimento perecedero: Alimento que, en razón de su composición y características físico químicas, puede experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que por lo tanto exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio. Ejemplos: las carnes, frutas, verduras, leche, pescado entre otros.

5.- Alimento preelaborado: Se refiere a la elaboración preliminar que ha sufrido un alimento antes de su preparación final para su consumo.

6.- Área de almacenamiento y conservación: Con relación a los establecimientos aquí regulados, se entiende como tal, el local o compartimiento, alacena, estantes, tarimas o muebles destinados a almacenar los alimentos, con el fin de protegerlos y salvaguardarlos de posibles contaminantes. Se incluyen las cámaras de refrigeración y congeladores.

7.- Área de preparación (cocina): Espacio físico independiente de las demás áreas, donde se realizan las actividades de elaboración de los alimentos para su consumo.

8.- Área de consumo: Espacio físico destinado al consumo de alimentos servidos en el propio local.

9.- Área de servicios: Se refiere a los servicios sanitarios separados para hombres y mujeres, y al espacio físico asignado para casilleros y vestidores.

10.- Buenas Prácticas de Fritura (BPF): Se refiere a la aplicación de una serie de prácticas durante el proceso de elaboración de alimentos fritos con el fin de obtener alimentos con calidad sanitaria y sensorial requerida, así como garantizar el buen manejo del aceite usado durante la elaboración.

11.- Carné de manipulador de alimentos: Documento de uso personal mediante el cual el Ministerio de Salud autoriza a la persona portadora para el desempeño en labores de manipulación de alimentos.

12.- Comida preparada: Elaboración culinaria que resulta de la preparación en crudo o precocido o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal y/o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas listas para su consumo.

13.- Comida para llevar: Es aquella comida preparada en locales tipo “ventana” que se vende al consumidor final para su consumo fuera del establecimiento en donde se preparan.

14.- Compuestos polares: Son los compuestos generados como producto de las reacciones secundarias de oxidación de las grasas y aceites y que en forma general son compuestos que tienen un comportamiento polar y tienden a ser más afines con la fase acuosa del alimento.

15.- Contaminación: Presencia en los alimentos de microorganismos, sustancias extrañas o dañinas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radiactivas o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas sanitarias vigentes.

16.- Contaminación cruzada: La contaminación cruzada se produce cuando microorganismos patógenos, generalmente bacterias, son transferidos desde los alimentos crudos, las manos, el equipo y/o los utensilios contaminados a los alimentos inocuos. De acuerdo a como esto sucede la contaminación cruzada se puede producir de dos formas:

a) Directa: Cuando un alimento contaminado entra en contacto directo con uno que no lo está de la siguiente manera:

- Se mezclan alimentos cocidos con crudos en platos que no requieren posterior cocción como podrían ser ensaladas, platos fríos, tortas con crema, postres, entre otros.
- Hay una mala ubicación de los alimentos en la heladera, los alimentos listos para comer toman contacto con los alimentos crudos y se contaminan
- Los alimentos listos para comer toman contacto con el agua de deshielo de pollo, carne o pescado crudos

b) Indirecta: Es la producida por la transferencia de agentes contaminantes de un alimento a otro a través de las manos, utensilios, equipos, mesas, tablas de cortar, entre otros.

17.- Desinfección: La reducción del número de microorganismos a un nivel que no produzca la contaminación nociva de los alimentos, mediante la aplicación de agentes

químicos y/o métodos físicos satisfactorios desde el punto de vista higiénico, sin afectar de modo adverso a los alimentos.

18.- Área Rectora de Salud (ARS): Constituye el nivel político-operativo del Ministerio de Salud para la ejecución de las funciones rectoras y de provisión de servicios de salud.

19.- División en el Tiempo: Separación de las operaciones en la preparación de los alimentos en tiempos diferentes y secuencias con el propósito de evitar la contaminación cruzada.

20.- Equipo y utensilios: Es el conjunto de maquinaria y artículos empleados en la preparación, conservación, suministro, expendio y consumo de alimentos.

21.- Fritura: Proceso mediante el cual los alimentos se someten a altas temperaturas utilizando las grasas o aceites como medio de transmisión de calor.

22.- Limpieza: La eliminación o remoción física de materia orgánica (tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables) de una superficie, equipo u otros.

23.- Manipulador de Alimentos: Toda persona que aplique su trabajo manual directamente o por medio de instrumentos o artefactos a la preparación, conservación, envase, distribución, expendio o suministro de alimentos.

24.- Ministerio: Ministerio de Salud.

25.- Permiso Sanitario de Funcionamiento o Permiso de Funcionamiento (P.S.F.): certificado que emite el Ministerio de Salud autorizando el funcionamiento de un establecimiento que se dedica a brindar los servicios de alimentación al público.

Permiso Sanitario de Funcionamiento (PSF): requisito previo para que cualquier establecimiento pueda operar, su objetivo es regular el impacto que los establecimientos puedan generar sobre el ambiente y la salud pública durante su funcionamiento.

26.- Servicio de Alimentación al Público: Establecimiento o local público o privado, con instalaciones permanentes donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven, venden o proveen comidas preparadas, para el consumo humano en el mismo local, para llevar o servicio a domicilio (catering o servicio express).

27.- Servicio de catering: Servicio que brindan empresas especializadas en elaborar, trasladar y servir alimentos al sitio que disponga el cliente, para grupos de personas que participan de un evento.

28.- Servicio express: Servicio de comidas que brindan algunos servicios de alimentación al público a sus clientes trasladando los alimentos hasta sus domicilios.

29.- Ventana: Establecimiento que prepara alimentos exclusivamente para llevar y no cuenta con área de consumo.

Capítulo II

Disposiciones previas requeridas

Artículo 3.- Todo servicio de alimentación al público debe contar con el PSF conforme a lo establecido en el Decreto N° 34728-S “Reglamento General para el Otorgamiento de Permisos Sanitarios de Funcionamiento del Ministerio de Salud” y sus reformas. El establecimiento solo deberá utilizar materias primas o ingredientes limpios y en idóneas condiciones sanitarias para la preparación de alimentos y éstas deben proceder de un establecimiento legalmente autorizado y en operación aprobada por la autoridad sanitaria cuando ello proceda.

Los establecimientos aquí regulados no pueden ser utilizados parcial o totalmente a ninguna hora ni bajo ninguna circunstancia para otra actividad distinta a la autorizada por el Ministerio de Salud.

Artículo 4.- Las personas que laboren en un servicio de alimentación al público obligatoriamente deben contar con el carné de manipulador de alimentos que los acredite como tales, conforme a lo establecido en el Decreto 36666-S Reglamento para el Otorgamiento del Carné de Manipuladores de Alimentos y Reconocimiento de la Oficialización de Capacitadores del Curso de Manipulación de Alimentos por parte del Instituto Nacional de Aprendizaje. Se hace extensiva dicha obligación a propietarios o administradores de los establecimientos.

Capítulo III

De las condiciones físicas y sanitarias generales de las instalaciones

Artículo 5.- Ubicación. Los servicios de alimentación al público deben estar ubicados a una distancia **igual o mayor a 3 metros** del límite de la propiedad respecto a expendios y bodegas de agroquímicos. En cuanto a establecimientos que reempaquen o

reenvasen agroquímicos deberán guardar una distancia igual o mayor a 10 metros del límite de la propiedad.

Artículo 6.- Alrededores. Los alrededores de un servicio de alimentación al público se mantendrán en buenas condiciones de manera que protejan contra la contaminación a los mismos. Entre las actividades que se deben aplicar para mantener en buenas condiciones en los alrededores se incluyen:

- a) No almacenar equipo en desuso, residuos sólidos y mantener las zonas verdes recortadas cuando cuenten con éstas, de manera que no constituyan una atracción o refugio para insectos y roedores.
- b) Mantener patios y lugares de estacionamiento (cuando existan) limpios para que estos no constituyan una fuente de contaminación.
- c) Mantener los conductos o canales que evacuan las aguas pluviales limpios y funcionando correctamente para evitar el estancamiento del agua.

Artículo 7.- Edificaciones. Las edificaciones deben mostrar un buen estado de conservación y mantenimiento y cumplir con las condiciones de acceso contempladas en la Ley 7600, (Ley de Igualdad de Oportunidades para las Personas con Discapacidad del 02 de mayo de 1996 y publicada en La Gaceta N° 102 del 29 de mayo de 1996) y hallarse independientes de viviendas u otras actividades de naturaleza distinta, no autorizada en el PSF e incompatible con la actividad.

Artículo 8.- Distribución de las Áreas. Los servicios de alimentación al público según se clasifiquen, tendrán claramente definidas las siguientes áreas:

Servicios con área de consumo	Servicios para llevar (ventanas), Express o Catering
Almacenamiento y conservación	almacenamiento y conservación
Preparación de alimentos	preparación de alimentos
Consumo o comedor	servicios sanitarios para los empleados
Servicios sanitarios para los usuarios y empleados no necesariamente independientes. Cuando el local se encuentra en un centro comercial, se aplicará lo establecido en el reglamento de construcciones, publicado en la gaceta N° 56, alcance N° 17 del 22 de marzo de 1983 y sus reformas, Capítulo VIII artículo 8.	

Artículo 9.- Dimensiones.- Las diferentes áreas de los servicios de alimentación al público deben disponer del espacio suficiente para cumplir satisfactoriamente con todas las operaciones de producción, almacenamiento de productos, facilidad y comodidad para servir los alimentos y la circulación de los usuarios en el área de consumo.

Artículo 10.- Abastecimiento de Agua Potable. Todo establecimiento deberá disponer siempre de agua potable suficiente para efectuar satisfactoriamente las labores de preparación de alimentos, lavado y desinfección de utensilios y equipo, así como la limpieza general de las instalaciones. Cuando el establecimiento cuente con tanque de almacenamiento de agua, deberá disponer de un procedimiento escrito de limpieza y desinfección que contemple los siguientes pasos: a) vaciado completo del tanque por válvula de desagüe. b) cepillar paredes, tapa y fondo utilizando solo agua sin ningún producto de limpieza. c) lavado abundante con agua, drenando el agua de lavado por la válvula de desagüe nunca por la cañería de distribución. d) Aplicar solución desinfectante al tanque siguiendo las instrucciones de la casa fabricante. Este procedimiento debe incluir: frecuencia con que se va hacer, que productos va utilizar, como lo va hacer, quien lo va hacer y bajo la supervisión de quien.

Ningún establecimiento de los aquí regulados puede operar sin suministro de agua potable.

Artículo 11.- Instalaciones para Gas LP. Cuando se utilice combustible de gas LP, se deben adoptar medidas de seguridad para evitar fugas de gas y peligros de explosión. Deben mantenerse en buenas condiciones de operación las tuberías o mangueras, llaves de salida del cilindro y de la cocina. El propietario del local deberá llevar una bitácora donde se registre el mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones del sistema de gas.

Los cilindros o tanques de almacenamiento de gas deben ubicarse en lugares ventilados y protegidos fuera del área de preparación de alimentos, de forma que no exista posibilidad de que personas ajenas o inescrupulosas puedan causar un daño o sabotaje.

Artículo 12.- Instalaciones eléctricas: Éstas deben contar con interruptores automáticos (caja de breaker con tapa) en buen estado de funcionamiento. El cableado eléctrico debe estar entubado, los tomacorrientes e interruptores correctamente anclados y en buenas condiciones de funcionamiento al igual que los enchufes.

Capítulo IV

Del área de preparación de alimentos (Cocina)

Condiciones Físico Sanitarias

Artículo 13.-Paredes: Las paredes deben ser lisas, de materiales impermeables, resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado

de conservación e higiene, los ángulos entre pisos y paredes deben ser cóncavos para facilitar la limpieza y desinfección.

Artículo 14.- Cielo Raso. El cielo raso debe ser de construcción sólida, tener un diseño y acabado que impida la acumulación de suciedad, los materiales utilizados deben ser lisos y resistentes a las operaciones de limpieza. La altura del entre cielo raso y el piso de los establecimientos aquí regulados debe ser mayor o igual a 2,50 metros.

Artículo 15.- Mobiliario. El mobiliario utilizado en esta área en lo posible tendrá facilidades de movimiento a fin de facilitar la limpieza del piso y paredes.

Artículo 16.- Piso. Los pisos deben ser de materiales impermeables, antideslizantes, resistentes, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. El piso debe mantenerse limpio, en buen estado de conservación, libre de grasa y sin acumulaciones de agua u otros líquidos. Según el caso, éste deberá tener una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia el desagüe.

Artículo 17.- Equipos de cocción. Los equipos de cocción, deben contar con campana y extractor con capacidad suficiente para eliminar eficazmente los vapores generados por la cocción de los alimentos.

Artículo 18.- Flujo. El área de preparación de alimentos debe permitir un flujo secuencial del proceso con el fin de evitar la posible contaminación cruzada, para lo cual se deben de considerar espacios sucesivos de la siguiente forma:

- a) Una zona de preparación previa, donde se limpiarán, pelarán y lavarán las materias primas que requieran estas prácticas.
- b) Una zona de preparación intermedia destinada a la preparación preliminar como corte, picado y cocción.
- c) Una zona de preparación final donde se concluirá el armado de los platos o porciones para el consumo en el comedor.

Si eventualmente el espacio físico no fuera suficiente para hacer la división mencionada, se identificará al menos la zona de preparación previa y para las otras, se hará una división en el tiempo, considerando las zonas como etapas, siguiendo una secuencia consecutiva con el fin de evitar la contaminación cruzada.

Artículo 19.- Las ventanas. Éstas estarán provistas de protección contra insectos u otros animales, el sistema de protección seleccionado debe desmontarse fácilmente para su limpieza y buena conservación.

Artículo 20.-Las puertas En el caso que el establecimiento cuente con el área de cocina separada físicamente, las puertas de acceso del personal deben tener cierre automático o el sistema de vaivén, ser de superficie lisa e impermeables y estar ajustadas a sus marcos.

Artículo 21.- Iluminación. La iluminación podrá ser natural o artificial, debiendo tener una intensidad no menor de 220 lux en esta área. Esta iluminación no dará lugar a la alteración de la percepción de los colores en los alimentos. Las fuentes lumínicas deben resguardarse con protectores que eviten la contaminación del producto en caso de rotura.

Artículo 22.- Ventilación. En el área de preparación debe contar con un sistema de ventilación natural o artificial que evite el calor excesivo y la condensación de vapores.

De los equipos y utensilios

Artículo 23.- Características. Los equipos y utensilios para la preparación que estén en contacto directo con los alimentos, deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, (preferiblemente de acero inoxidable) que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. No se permite la utilización de equipos o utensilios fabricados con materiales como plomo, hierro u otro elemento capaz de migrar y contaminar el alimento. Deben resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. No se permite el uso de utensilios de madera o con mangos de madera.

Artículo 24.- Tablas de Picar. Las tablas de picar deben ser de material impermeable, de superficie lisa y mantenerse en buen estado de conservación e higiene. Las tablas deben estar identificadas, según su uso a fin de prevenir la contaminación cruzada, considerando la naturaleza del producto: tales como carnes crudas, (pollo, bovino y pescado), vegetales y frutas crudas y alimentos cocidos.

Artículo 25.- Campanas Extractoras. Las campanas extractoras con sus respectivos ductos y filtros, deben estar ubicadas de manera que permitan una adecuada extracción de humos, olores. Además deben cubrir la zona destinada a cocción o fritura. Su limpieza y mantenimiento se hará en forma permanente incluyendo los filtros.

Artículo 26.- Fregaderos o Pilas. Los fregaderos o pilas de lavado deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, estar en buen estado de conservación e higiene, con una capacidad acorde con el volumen del servicio.

Artículo 27.- Almacenamiento de Equipo y utensilios Para el almacenamiento y protección, la vajilla, cubiertos, copas y vasos deben guardarse boca abajo sobre una superficie limpia, seca y protegida de posibles contaminantes y a no menos de 0.30 m. del piso. Los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van a utilizar inmediatamente deben estar cubiertos. Los equipos y utensilios deben estar alejados de desagües de aguas residuales y de recipientes con residuos.

Artículo 28.- Mantelería. Los establecimientos que usen mantelería, deben mantenerla en buen estado y limpia. Debe guardarse limpia en un lugar exclusivo y cerrado para este uso, libre de polvo y humedad. Cuando utilicen servilletas de tela deben reemplazarse para cada comensal. De igual forma, cuando se usen individuales de plástico u otro material, éstos deben limpiarse y desinfectarse después de cada uso.

De la preparación de los alimentos

Artículo 29.- Lavado. Las hortalizas, verduras y frutas sin procesar, deberán necesariamente lavarse bajo chorro de agua potable a fin de eliminar cualquier impureza que venga adherida a su superficie. Posteriormente se deberán desinfectar utilizando agentes antimicrobianos de uso en alimentos, siguiendo las indicaciones y recomendaciones de la casa fabricante. Éstos desinfectantes deberán estar debidamente registrados ante el Ministerio de Salud.

Artículo 30.- Descongelación La descongelación de cortes de carnes crudas debe realizarse por cualquiera de los siguientes métodos: por refrigeración (4-7°C), horno microondas, como parte del proceso de cocción o en agua del grifo cuando la temperatura no exceda los 21°C y corra en forma constante, considerando que el alimento se encuentre dentro de una bolsa impermeable. Los alimentos descongelados deben ser transferidos inmediatamente a cocción, de ninguna manera luego de descongelado se volverá a congelar. En el caso de alimentos preparados se descongelará por refrigeración o por horno de microondas.

Artículo 31.- Proceso de Cocción. Durante el proceso de cocción las temperaturas internas del alimento deben alcanzar los siguientes valores:

- a) Huevos que se servirán de inmediato: 63°C por 15 segundos.
- b) Huevos que se mantendrán calientes para servirlos: 68°C por 15 segundos.
- c) Carne molida (res, cerdo y otras): 68°C por 15 segundos.
- d) Bistec o filetes de res, cerdo, cordero, ternero: 63°C por 15 segundos.
- e) Carne de aves (molida o entera): 74°C por 15 segundos.
- f) Producto relleno (pescado, carne de res o aves) 74°C por 15 segundos.
- g) Salsas, sopas y adobos: hacer hervir.
- h) Mariscos, pescado y crustáceos: 63°C por 15 segundos.

Artículo 32.- Grasas y aceites. Las grasas y aceites que estén siendo utilizados durante el proceso de fritura de alimentos en los servicios de alimentación al público deberán tener un contenido menor o igual al 25% de compuestos polares totales (CPT).

Las grasas y aceites que no cumplan con el límite CPT establecido, así como los residuos sólidos producto de la filtración de éstas, deben disponerse e incluirse en un programa de manejo integral de residuos conforme a lo estipulado en la Ley para la Gestión Integral de Residuos Ley N° 8839 y sus reglamentos.

Se permite reutilizar las grasas y aceites de fritura siempre y cuando se filtren y se le adicionen grasas o aceites frescos de manera que la mezcla resultante no supere el límite CPT. Para ello puede seguirse las recomendaciones establecidas en el anexo 1 del presente reglamento.

Artículo 33.- Conservación de alimentos preelaborados. Las comidas preelaboradas, deben mantenerse tapadas, identificadas y en refrigeración, hasta el momento de su preparación final para el consumo.

a) Los ingredientes crudos o cocidos perecederos deben mantenerse en refrigeración identificados por nombre y fecha hasta el momento de su preparación para el consumo. El tiempo de permanencia de estos productos en refrigeración no debe permitir la alteración de sus características organolépticas.

b) Los alimentos como cremas a base de leche y huevos crudos, deben mantenerse en refrigeración

c) Los embutidos y similares deben mantenerse en refrigeración, protegidos para evitar su deshidratación y contaminación.

d) Los alimentos que no se van a consumir de inmediato y que recibieron una apropiada cocción y requieren ser enfriados para almacenarse en refrigeración, pueden seguir los procedimientos de enfriamiento establecidos en el anexo 2 del presente reglamento.

Artículo 34.- Recalentamiento de comidas. Los alimentos preparados y que son enfriados deben recalentarse a una temperatura interna mínima de 74°C por 15 segundos y luego pasar a mantenimiento caliente (mayor o igual a 60°C) o servirse inmediatamente. Podrán aplicarse temperaturas de recalentamiento más bajas, siempre que las combinaciones tiempo/temperatura utilizadas sean equivalentes, (a efecto de destruir los microorganismos), al calentamiento a una temperatura de 74°C. Los alimentos recalentados que no se consuman deberán ser desechados.

Artículo 35.- Contaminación cruzada. Con el fin de prevenir la contaminación cruzada en el área de preparación de alimentos, obligatoriamente se aplicarán las siguientes medidas:

- a) Los alimentos crudos que se almacenan en los equipos de frío estarán colocados en recipientes de material higiénico, resistente, y tapados o en bolsas plásticas para alimentos, limpias y de primer uso y cerradas. Se colocarán por separado de los alimentos cocinados, precocidos y de consumo directo. Los alimentos crudos pueden colocarse en estantes separados o colocarlos debajo de los alimentos preparados o listos para comer, evitando la posibilidad de contaminación cruzada.
- b) El personal encargado de la manipulación de los alimentos se lavará y desinfectará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados o listos para el consumo.
- c) Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de la manipulación de alimentos crudos.
- d) Los utensilios como cuchillos y cucharones, entre otros, deben estar identificados según el uso, ya sea para cortar o picar alimentos crudos o cocidos.

Capítulo V

Del almacenamiento de los alimentos.

Condiciones Físico Sanitarias

Artículo 36.- Lugar de almacenamiento. El establecimiento debe contar con un espacio o lugar para el almacenamiento de los productos no perecederos y para los productos perecederos debe contar con cámaras de refrigeración o congelación según corresponda a la naturaleza del producto. En caso de contar con bodega ésta deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 37, 38, 39, 40, 41 del presente reglamento.

Artículo 37.- Las paredes deben ser lisas, de materiales impermeables, resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene, los ángulos entre pisos y paredes deben ser cóncavos para facilitar la limpieza y desinfección.

Artículo 38.- El cielo raso debe ser de construcción sólida, tener un diseño y acabado que impida la acumulación de suciedad, los materiales utilizados deben ser lisos y resistentes a las operaciones de limpieza.

Artículo 39.- Los pisos deben ser de materiales impermeables, antideslizantes, resistentes, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar; deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Artículo 40.-Las puertas deben ser de superficie lisa e impermeables y estar ajustadas completamente a sus marcos.

Artículo 41.- Iluminación. La iluminación podrá ser natural o artificial, teniendo en cuenta que ésta debe ser suficiente para observar claramente las condiciones sanitarias del área y los productos almacenados. Las fuentes lumínicas ubicadas en esta área deben resguardarse con protectores que eviten la contaminación del producto en caso de rotura.

Condiciones de almacenamiento de alimentos

Artículo 42.- Almacenamiento de productos no perecederos. Los productos no perecederos deben mantenerse en un lugar limpio, seco y protegido de las plagas, conservarse en envases tapados e identificados. Estarán colocados en estantes, armarios, alacenas o sobre tarimas separadas del piso a una altura de 0.15 metros del piso. Debe llevarse un registro de la fecha de ingreso y salida de los mismos con el fin de controlar la rotación de los productos conforme a la vida útil preestablecida.

Artículo 43.- Almacenamiento de productos perecederos. Los alimentos perecederos de origen animal que requieran refrigeración o congelación se almacenarán por separado de los de origen vegetal para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores indeseables, tal y como se detalla en el inciso a) del artículo 35.

Artículo 44.- Equipos De Refrigeración O Congelación. Los equipos de refrigeración o congelación deben mantenerse en buen estado higiénico y de funcionamiento, además, tener la capacidad de conservar los alimentos en un rango hasta 5°C o menos y de -12 °C a -18°C respectivamente.

Para el almacenamiento de alimentos perecederos:

- a) Los equipos de refrigeración y congelación no deben sobrecargarse de producto o exceder su capacidad.
- b) Los alimentos deben almacenarse espaciados unos de otros, a fin de que el aire frío circule y permita que estos alcancen una temperatura de refrigeración o congelación en su centro.
- c) Las carnes congeladas deben colocarse en recipientes de material higiénico y resistente, o en bolsas plásticas limpias y de primer uso.
- d) Los alimentos deben almacenarse debidamente identificados y fechados para su rotación controlada.

Capítulo VI

Del área de consumo

Artículo 45.-Materiales de Construcción. El área de consumo podrá estar construida con diferentes materiales tales como: madera, cerámica, cemento u otros, considerando el estilo del establecimiento (rústico, campestre, entre otros). Independientemente del tipo de material utilizado, deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Artículo 46.- Distribución. La distribución de mesas, sillas y otro mobiliario debe permitir una adecuada circulación de los usuarios. El mobiliario debe ser de material resistente y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Artículo 47.- Mantenimiento de alimentos calientes. En caso de contar con servicio de buffet, los alimentos deben conservarse en equipos o sistemas que permitan mantenerlos a temperatura mayor o igual a 60°C. Cada recipiente con comida debe tener su propio utensilio para servir, a fin de evitar posible contaminación cruzada.

La conservación de alimentos como pollo rostizado, frito, carnes preparadas entre otros alimentos pueden mantenerse en urnas o exhibidores con bombillos o reflectores con protección y deben alcanzar una temperatura igual o mayor a 60 °C.

Artículo 48.- Mantenimiento de Alimentos Fríos. Los alimentos de consumo frío como ensaladas, frutas y postres, entre otros, se mantendrán en cámaras exhibidoras o vitrinas refrigeradas, las cuales se conservarán en buen estado de funcionamiento e higiene.

Artículo 49.- Mantenimiento de Otros Alimentos. Los alimentos que no requieran condiciones de refrigeración o calor, se mantendrán expuestos en vitrinas o estantes que no permitan su contaminación. Este equipo se conservará en buen estado de funcionamiento e higiene.

Artículo 50.- Utensilios o Vajillas Desechables. Los utensilios o vajillas desechables una vez utilizados deben ser descartados, por ningún motivo se permite el reuso de los mismos.

Artículo 51.- Dispensadores. Los dispensadores de azúcar, sal, chile, ají molido, mostaza, mayonesa, salsa de tomate ú otros productos, deben estar identificados y mantenerse en buen estado de conservación e higiene, cerrados y de acuerdo a la naturaleza de su contenido, en refrigeración. Como segunda alternativa éstos podrán reemplazarse por porciones individuales envasadas comercialmente.

Artículo 52.- Servido de Comidas. Antes de servir la mesa se debe verificar que la vajilla, cubiertos y vasos se encuentran limpios, secos y en buen estado de conservación e higiene.

El manejo de los mismos se hará de acuerdo a las siguientes indicaciones:

- a) Los platos se tomarán por la base de su superficie externa o por los bordes.
- b) Los vasos por las bases y las tazas por las asas o bases.
- c) Los cubiertos se suministrarán preferiblemente dentro de empaques, sino asidos a sus mangos.

Artículo 53.- Hielo. Cuando el hielo se elabora en el establecimiento debe ser fabricado a partir de agua potable, caso contrario provenir de una fábrica autorizada. Se debe mantener en recipientes cerrados, limpios y desinfectados. El hielo no debe manipularse directamente con las manos, se hará con pinzas, cucharas o similares. El hielo utilizado en el enfriamiento de botellas, copas ú otros debe ser de agua potable y este no podrá utilizarse para consumo humano.

Capítulo VII

Servicio De Catering, Express y Para Llevar

Artículo 54.- Área de preparación. Aquellos establecimientos que brindan el servicio de catering, “servicio a domicilio” (Express) como única actividad, o de comidas para llevar (ventanas), deben cumplir los mismos requisitos de higiene señalados en el presente decreto, con excepción de los aplicables exclusivamente al área de consumo.

Artículo 55.- Transporte para servicio de catering. Respecto a los vehículos destinados para brindar el servicio de catering, deberán poseer las siguientes condiciones:

- a) Conservarse en buen estado de mantenimiento e higiene.
- b) Su carrocería debe ser cerrada de forma que proteja los alimentos del polvo, agua o cualquier contaminante externo.
- c) Los vehículos y/o contenedores térmicos destinados a transportar alimentos calientes deberán estar diseñados para mantener los alimentos a 60°C o más,
- d) De igual forma cuando se transporta alimentos fríos, la temperatura de éstos debe mantenerse a 5°C o menos.
- e) Los recipientes utilizados para el transporte de alimentos y que entren en contacto directo con ellos, deben ser de materiales de fácil limpieza y desinfección, impermeables, resistentes a la corrosión (preferiblemente acero inoxidable) y que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los mismos.
- f) Los utensilios (vasos, platos, cucharas, cubiertos, tenedores entre otros) y mantelería deberán transportarse debidamente empacados y protegidos de cualquier posible contaminación.

Artículo 56.- Transporte para servicio a domicilio. En la modalidad de “Servicio a Domicilio” (Express) como única actividad o como actividad accesoria a un servicio de alimentación, en ambos casos, durante el transporte de las comidas deberán cumplirse las siguientes condiciones de higiene:

- a) Uso de envases desechables de primer uso que contengan los alimentos y bebidas.
- b) Aderezos y salsas debidamente empacados.

c) Los contenedores del vehículo deben tener cierre hermético y mantenerse cerrados con un sistema de seguridad que no permita la manipulación a personas no autorizadas.

Capítulo VIII

De la salud e higiene del personal

Artículo 57.- Salud del Personal. El propietario o administrador del servicio de alimentación al público tomará las medidas necesarias para evitar que el personal que muestre signos de enfermedad o tenga heridas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, trabaje en las zonas de manipulación de alimentos en las que exista probabilidad de que pueda contaminar directa o indirectamente a los mismos. Toda persona que se encuentre en esas condiciones debe comunicar inmediatamente al supervisor o encargado su estado de salud. Pudiendo reintegrarse a sus labores normales una vez que se le haya dado de alta por el médico tratante.

La autoridad de salud puede exigir, cuando las circunstancias lo ameriten y justifiquen, exámenes para verificar el estado de salud al personal que labora en un servicio de alimentación al público.

Artículo 58.- Higiene y Hábitos del Personal. El personal debe mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:

- a) Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
- b) Inmediatamente después de haber usado los servicios sanitarios.
- c) Después de toser o estornudar aún si para tal efecto haya utilizado toalla desechable.
- d) Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
- e) Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
- f) Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, entre otros.

g) Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor y todas las veces que sea necesario.

h) En el área de cocina debe colocarse un lavamanos, dispensador con jabón líquido desinfectante y toallas de secado.

Para asegurar un correcto lavado de manos se describe el siguiente procedimiento:

- i. Humedézcase las manos con agua.
- ii. Aplíquese suficiente jabón para que produzca bastante espuma.
- iii. Frotarse y restregarse las manos y antebrazos por 20 segundos.
- iv. Limpiarse las uñas utilizando un cepillo en buen estado y una solución desinfectante.
- v. Enjuagarse hasta eliminar los residuos de jabón o espuma.
- vi. Secarse las manos con toalla desechable o secador de manos.
- vii. Aplicarse solución desinfectante.

Además, deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servicio de los alimentos, tales como, evitar fumar, escupir, hablar por teléfono o ingerir alimentos y bebidas. Deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte, no utilizar maquillaje, ni portar ningún tipo de joyas tales como relojes, aretes, cadenas u otros durante las horas laborales.

Durante la jornada laboral el personal que sirve al público o prepara alimentos no debe participar simultáneamente en actividades de limpieza del local tal como inodoros, orinales, pisos, lavamanos u otros.

El personal encargado de caja que manipula dinero no debe participar en actividades relacionadas con la manipulación de alimentos.

Artículo 59.- Vestimenta. El personal destacado en el área de preparación de alimentos, debe usar diariamente ropa de trabajo limpia (uniforme, gabacha o delantal), cobertor de cabello (que cubra en forma total el cabello) el calzado debe ser cerrado y estar confeccionado con materiales no absorbentes. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable.

Capítulo IX

De las medidas de saneamiento

Artículo 60.- Programa de Higiene y Desinfección. Los establecimientos deben contar con un Programa de Higiene y Desinfección documentado, en el cual se incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección detallados.

Para la aplicación del programa se deben considerar los siguientes aspectos:

- a) Las superficies de las áreas de trabajo, los equipos y utensilios, deben limpiarse y desinfectarse cuantas veces sea necesario, tomando las precauciones adecuadas para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos.
- b) Para el secado de superficies y equipos se podrá utilizar toallas desechables o paños de tela exclusivos para ese propósito, los cuales deben mantenerse limpios y desinfectarse regularmente.
- c) Inmediatamente después de terminar la jornada de trabajo y cuando sea necesario, los pisos deben limpiarse minuciosamente y desinfectarse, incluidos los desagües y las paredes de la zona de manipulación de alimentos. Previendo que los alimentos no estén expuestos a una posible contaminación durante las operaciones de limpieza.
- d) La campana y ductos de extracción de grasas, humos y olores debe mantenerse limpia y buen estado de funcionamiento.
- e) Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios en todo momento.

- f) Se deben limpiar y desinfectar las sillas para niños después de cada uso.
- g) Debe disponerse de un área o compartimento para el almacenamiento de los implementos de aseo, tales como escobas, escobillas, palo de piso y otros, así como los detergentes y desinfectantes, los cuales deben mantenerse y almacenarse de forma que no contaminen los alimentos, los utensilios, el equipo o la ropa.
- h) Después de la limpieza de los equipos y utensilios, el procedimiento de secado empleado puede ser secado al aire o mediante toallas desechables.
- i) Los productos para limpieza utilizados deben estar autorizados por el Ministerio de Salud.
- j) El lavado de los implementos de limpieza deben realizarse en una pileta exclusiva para esta labor.

Artículo 61.- Plagas y Animales. Los establecimientos deben conservarse libres de plagas.

- a) Para prevenir y asegurar el cumplimiento de esta medida, el responsable o propietario del local debe desarrollar y tener en ejecución un plan de control de plagas. En este sentido se rescata la importancia de mantener el orden y la limpieza del establecimiento como primera medida de prevención para el control de plagas.
- b) Cuando el control de plagas requiera la aplicación de plaguicidas, ésta debe ser realizada por personal capacitado. Se debe llevar un registro de las actividades y aplicaciones que permita evidenciar su cumplimiento. Los productos para control de plagas deben estar autorizados por el Ministerio de Salud. Cuando el control de plagas sea realizado por empresas que brindan ese servicio, éstas deberán estar autorizadas por el Ministerio de Salud.

- c) Se prohíbe la permanencia o ingreso de animales domésticos excepto los perros guías utilizados por las personas no videntes
- d) Los productos químicos tales como insecticidas u otras sustancias tóxicas, deben estar claramente identificados y guardarse en un lugar bajo llave, separado y fuera del área de preparación de alimentos.

Artículo 62.- Servicios sanitarios. Totalmente aislados, tanto para hombres como para mujeres. No deben comunicarse directamente a las áreas de preparación de alimentos, deberán disponer de iluminación, además contar con ventilación natural o artificial hacia el exterior del edificio.

Éstos deben contar con lavamanos, dispensador con jabón, papel higiénico, toallas desechables para el secado de manos y recipientes para su eliminación. En caso de utilizar secadores automáticos de aire éstos al igual que el lavamanos deberán ubicarse fuera del área del servicio sanitario. El diseño de los servicios sanitarios debe prever el acceso y el uso de personas discapacitadas, conforme a lo establecido en la Ley 7600 (Ley de Igualdad de Oportunidades para las Personas con Discapacidad del 02 de mayo de 1996 y publicada en La Gaceta N° 102 del 29 de mayo de 1996).

Artículo 63.- De los residuos sólidos y líquidos. El establecimiento debe contar con un plan de manejo de residuos sólidos y líquidos, debidamente implementado, conforme al protocolo establecido por el Ministerio, en el reglamento de PSF.

- a) Los residuos sólidos deben depositarse en recipientes resistentes, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y tener una bolsa plástica en su interior para facilitar la evacuación de los residuos. Éstos deben colocarse en lugares

donde se generen residuos sólidos y ubicarse en un lugar estratégico de manera que no sean fuente de posible contaminación.

b) Los residuos líquidos se deben conducir al sistema de alcantarillado sanitario cuando exista o a un sistema de tratamiento aprobado. Los conductos de aguas residuales deben contar con rejillas que impidan el ingreso de roedores y estar diseñados para soportar cargas máximas y contar con trampas de grasas y aceites. El sistema de evacuación de aguas debe mantenerse en buen estado de funcionamiento, conservación e higiene.

c) Debe destinarse un lugar o recinto para el depósito temporal de los recipientes con sólidos, con capacidad suficiente para albergar el volumen generado. Debe diseñarse de manera que impida el acceso de plagas y evite la contaminación al entorno. Asimismo, es necesario lavarlo y desinfectarlo una vez que se retiren los desechos.

d) Una vez que las municipalidades implementen el artículo 8 de la Ley para la Gestión Integral de residuos N° 8839, los administrados deberán acatar lo dispuesto en el artículo 38 y 39 de la misma Ley.

Capítulo X

De la Verificación del Cumplimiento de este Reglamento

Artículo 64.- Para la verificación del cumplimiento del presente Reglamento, las Áreas Rectoras de Salud del Ministerio de Salud aplicarán la Guía de Evaluación Sanitaria para Servicios de Alimentación al Público, para ello deben alcanzar la puntuación definida en la misma. Esta guía será publicada en el diario oficial La Gaceta e igualmente se pondrá a disposición de los administrados en la página Web del Ministerio de Salud. (www.ministeriodesalud.go.cr).

Para la evaluación de las condiciones microbiológicas de los alimentos preparados en los Servicios de Alimentación al público, al menos una vez cada 5 años según se establezca en el programa de control, se procederá a tomar muestras de los alimentos, aplicando para ello los Criterios Microbiológicos para Alimentos Preparados para Servicios de Alimentación al Público establecidos en el anexo 3 de este reglamento.

En caso de encontrar incumplimiento con los criterios microbiológicos establecidos, se debe proceder a la mayor brevedad a realizar una inspección para constatar las condiciones de operación que puedan estar generando este peligro y proceder a girar las medidas sanitarias pertinentes.

Artículo 65.- El incumplimiento a las disposiciones establecidas en el presente Reglamento, dará lugar a la aplicación de las sanciones y medidas especiales que señala la Ley General de Salud, en respeto al debido proceso y derecho a la defensa del administrado.

Capítulo XI

Disposiciones Finales

Artículo 66.-Derogatorias

1.- Deróguese el Decreto Ejecutivo No. 19479-S del 29 de enero de 1990, publicado en la Gaceta No. 52 del 14 de marzo de 1990, “Reglamento Servicio Alimentación al Público.”

2.- Deróguese el Decreto Ejecutivo N° 35930-S del 4 de enero del 2010, publicado en la Gaceta N° 86 del 5 de mayo del 2010, “Reglamento sobre la Calidad e Inocuidad de las Grasas y Aceites Utilizadas Durante la Fritura de Alimentos”.

Artículo 67.- El presente reglamento entra a regir seis meses después de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.

Dado en la Presidencia de la República.- San José, a los treinta días del mes de agosto del dos mil doce.-

LAURA CHINCHILLA MIRANDA

DRA. DAISY CORRALES DIAZ

MINISTRA DE SALUD

1 vez.—O. C. N° 14143.—Solicitud N° 31936.—C-657580.—(D37308-IN2012097523).

ANEXO 1

RECOMENDACIONES SOBRE BUENAS PRÁCTICAS DE FRITURA

(Informativo)

Las siguientes son algunas recomendaciones que pueden ayudar a mantener la calidad e inocuidad de los aceites y grasas de fritura, así como de los alimentos fritos:

- A. Utilizar únicamente aceites y grasas recomendados para fritura. Algunos aceites no mantienen su calidad bajo las condiciones utilizadas en fritura.
- B. Una de las herramientas básicas para asegurar la calidad del alimento y las propiedades funcionales del aceite o grasa, es utilizar la filtración al menos una vez al día eliminando las partículas sólidas desprendidas de los alimentos fritos.
- C. Limpiar el equipo de fritura con regularidad, al menos una vez al día. Se debe enjuagar y secar bien después de lavar. La suciedad y los residuos de detergentes y productos de limpieza afectan negativamente la calidad de los aceites y grasas.
- D. Almacenar la grasa o aceite drenado en recipientes de acero inoxidable cubiertos y a temperatura ambiente mientras se hace la filtración del aceite y la limpieza del equipo.
- E. Hasta donde el proceso lo permita, escurrir el agua de los alimentos antes de la fritura. Un exceso de vapor provocará que el aceite salte del freidor.
- F. Evitar el contacto de la grasa o aceite con cobre, bronce o compuestos de cobre o hierro que al ser Pro-oxidantes promoverán la rancidez oxidativa de la grasa.
- G. Mantener un nivel adecuado de aceite o grasa en el freidor, siguiendo la recomendación del fabricante. Fría una cantidad a la vez para mantener la temperatura lo más estable posible.
- H. No aplicar sal o especias a los productos en el equipo de fritura, pues puede resultar en deterioro de la grasa o aceite.

I. La temperatura de fritura depende del tipo y forma del alimento. En términos generales, la temperatura apropiada de fritura es 160 – 190° C. Temperaturas más elevadas provocan oscurecimiento, oxidación, hidrólisis y polimerización. Si la temperatura es muy baja, el tiempo de fritura requerido es muy largo afectando la calidad de los alimentos y se absorbe más grasa o aceite. Para minimizar la disminución en la temperatura es importante no sobrecargar el freidor. Verificar la temperatura durante la fritura, por lo anterior es importante trabajar con freidores que tengan termostato, ya que les permite regular las temperaturas de trabajo y prolongar la vida útil del aceite y/o grasa.

J. La vida útil de las grasas y aceites se puede prolongar si en los lapsos de interrupción del proceso de fritura se mantiene la temperatura por debajo de los 120° C. Cuando no están en uso se deben mantener a temperatura ambiente y protegidas de la luz, cubriéndolas adecuadamente. También se debe tapar el freidor cuando no se esté utilizando para prevenir contaminaciones de insectos o roedores.

K. Comprobar periódicamente la calidad y el buen estado de los aceites y grasas, según lo sugerido en el Anexo 2.

L. Recuerde que la grasa o aceite de fritura dañada puede tener efectos adversos en la salud.

ANEXO 2

OTROS PARÁMETROS Y METODOLOGÍAS

(Informativo)

Los siguientes parámetros y metodologías pueden ser aplicados para vigilar la calidad de los aceites y grasas utilizados en frituras y pueden advertir y prevenir problemas de oxidación en los mismos por malas prácticas o excesos.

Ácidos grasos libres: La formación de los ácidos grasos libres en las grasas y/o aceites tiende a ser paralela con los otros procesos de degradación durante la fritura. Los ácidos grasos libres se generan mediante la hidrólisis así como por la oxidación. La acidez libre en el aceite y/o grasa de fritura no debería sobrepasar el 2,5% máximo medido bajo el método de la AOCS Ca 5a-40 (97), pero el punto final específico de la acidez va a depender del tipo de aceite que se utiliza y el producto que se está friendo.

Punto de humo: El punto de humo de un aceite o grasa desciende a lo largo del proceso de fritura, debido a la formación de ácidos grasos libres y otros compuestos de menor peso molecular que los triglicéridos. El seguimiento de los valores de este parámetro puede ser también un buen sistema para controlar el avance de la alteración global. Tiene la ventaja de ser una determinación sencilla y que no requiere instrumental específico (AOCS 9a-48). En la práctica no debería aparecer humo en un aceite o grasa a temperaturas menores a 170 °C.

Índice de peróxidos: En la primera etapa de la oxidación de los aceites y/o grasas se forman peróxidos que pueden determinarse mediante el método de la AOCS Cd 8b-90. Este método analítico es solo útil en las primeras fases de la oxidación puesto que los peróxidos se rompen para formar los compuestos polares que se determinan según el método AOCS Cd 20-91 (01).

Índice de p-Anisidina: Esta metodología sirve para determinar el contenido de ciertos aldehídos (principalmente 2-alquenal y 2,4-dienal) que se forman como parte de los procesos de oxidación secundaria de las grasas y/o aceites y por lo tanto, sirve como confirmatorio del grado de deterioro del mismo. El método de análisis es AOCS Cd 18-90.

Color: El color de los aceites y grasas utilizadas en frituras se va oscureciendo con el uso, y con el tiempo llega a afectar el producto terminado. Se pueden utilizar kits o analizadores comparativos (tintómetros) para determinar el grado de oscurecimiento. El color por sí solo no es determinante para conocer cuán aceptable es un aceite y/o grasa puesto que según el producto que se esté friendo así será la velocidad con que se oscurezca.

Espuma: Una formación excesiva de espuma en un aceite durante la fritura que no se disipa ni se dispersa es un indicativo de que el aceite debe ser eliminado o desechado. La espuma puede llegar a ser un peligro para la seguridad del manipulador de alimentos.

Viscosidad: Conforme los aceites y/o grasas se van deteriorando durante los procesos de fritura, su viscosidad va aumentando debido a la formación de compuestos de alto peso molecular (polimerización). Se pueden utilizar densímetros o viscosímetros para determinar estos cambios en el producto.

ANEXO 3

ENFRIAMIENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS COCINADOS

(Informativo)

Un inadecuado enfriamiento de alimentos preparados puede ser una causa de enfermedades causadas por alimentos.

Después de una apropiada cocción, los alimentos que no se van a consumir de inmediato necesitan ser enfriados tan rápido como sea posible, para ello puede emplearse el siguiente procedimiento.

De acuerdo a las diferentes modalidades de preparación y a los tipos de cocción, en la práctica se pueden encontrar por lo general dos posibilidades: alimentos que alcanzan al final de la cocción temperaturas de 74 °C o más y alimentos que alcanzan temperaturas en torno de los 63°C al final de la cocción.

A efecto de garantizar la inocuidad de alimentos al prevenir la posible reproducción de microorganismos, los procedimientos de enfriamiento deberían hacerse en las siguientes etapas:

1. Reducir la temperatura desde 60°C o más hasta 21°C en 2 horas o menos
2. Reducir la temperatura desde 21°C hasta 5°C o menos en 4 horas adicionales, para un tiempo total máximo de enfriamiento de 6 horas.

Los alimentos que alcanzan temperaturas por encima de 74°C, (muy calientes), resulta conveniente realizar una etapa de pre enfriamiento en reposo al ambiente. Este se debe hacer en un área bien ventilada, que permita la disipación del calor, o ayudar a mejorar su ventilación con el uso de aparatos de ventilación. También pueden colocarse los recipientes sobre fuentes con hielo.

Esta etapa de pre enfriamiento busca descender la temperatura desde 74°C o más hasta 60°C en un tiempo inferior a 30 minutos.

Será necesario disponer de adecuados equipos de refrigeración y de mantenimiento en frío, considerando el tamaño de las operaciones del establecimiento. Lo recomendable es que cualquier establecimiento pueda disponer de cámaras o equipos de refrigeración para almacenamiento en frío, con la capacidad suficiente para contener el volumen correspondiente a la actividad diaria máxima.

Es importante contar con una cantidad suficiente de recipientes que en lo posible tengan no más de 5 o 6 centímetros de profundidad y preferiblemente ser de acero inoxidable o aluminio ya que favorecen la penetración del frío al alimento. Todos los recipientes utilizados deberán estar debidamente limpios y desinfectados.

Para facilitar el rápido enfriamiento de los alimentos cocidos, se recomienda los siguientes métodos:

- 1.** Dividir en porciones pequeñas las piezas grandes, el concepto de pequeño, estará de acuerdo con la capacidad de enfriamiento de los equipos.
- 2.** Colocar las porciones de alimentos calientes en los recipientes previamente enfriados, teniendo la precaución de dejar espacios entre los recipientes para una mejor circulación del aire frío.
- 3.** Colocar sobre fuentes de hielo los recipientes con el alimento.
- 4.** Revolver con frecuencia (cada 15 minutos) los alimentos dentro del recipiente. Esto ayudará a que el enfriamiento sea más uniforme.
- 5.** Revolver también el hielo que rodea los recipientes lo cual ayuda a la eficiencia del proceso.
- 6.** Colocar los recipientes en la heladera o cámara. En esta etapa se pueden emplear recipientes de hasta 12 cm de profundidad. No obstante, es necesario tener en cuenta

que alimentos como sopas, cremas o similares, no deben sobrepasar el nivel de 7 u 8 centímetros de profundidad, lo mismo que preparaciones muy espesas no deben sobrepasar el nivel de 6 centímetros. Será necesario dejar espacios entre los recipientes con lo cual el aire frío circula mejor y hace más eficiente el proceso.

7. Los recipientes cubiertos (con aluminio o plástico por ejemplo) hacen que el enfriamiento sea más lento. Podría dejarse destapado un tercio del recipiente, pero en algunos lugares las normas obligan a mantenerlos cubiertos todo el tiempo.

8. Medir la temperatura de los alimentos con un termómetro higienizado para observar si se cumplen los criterios establecidos para el enfriamiento. Bajar la temperatura de 60°C o más a 21°C en menos de 2 horas y de 21°C a 5°C o menos en 4 horas adicionales, para un tiempo total máximo de enfriamiento de 6 horas.

9. En caso de no cumplirse estas temperaturas y tiempos, se tomarán acciones que corrijan esta situación y que pueden ser desde decidir el recalentamiento rápido del alimento a 74°C dentro de las 2 horas siguientes, o de no estar previsto su servido en ese tiempo, se indica descartar el alimento.

ANEXO 4

Criterios Microbiológicos para Alimentos Preparados en Servicios de Alimentación al Público

El criterio microbiológico para un alimento define la aceptabilidad de un producto o un lote de un alimento basada en la ausencia o presencia, o en la cantidad de microorganismos, incluidos parásitos, y/o en la cantidad de sus toxinas/metabolitos, por unidad o unidades de masa, volumen, superficie o lote.

Un criterio microbiológico consta de una descripción de los microorganismos (sus toxinas y metabolitos) que causan preocupación, los métodos analíticos para su detección, un plan que defina el número de muestras de campo que hay que tomar y la magnitud de la unidad analítica. También consta de los límites microbiológicos que se consideran apropiados para el alimento y el número de unidades analíticas que deben ajustarse a esos límites.

Los criterios microbiológicos pueden utilizarse para definir y comprobar que los alimentos cumplen con los requisitos microbiológicos. En las situaciones en las que no se cumpla con los mismos, según la evaluación del riesgo a que esté expuesto el consumidor, las medidas de control pueden consistir en seleccionar, reelaborar, rechazar o destruir el producto y realizar una investigación para determinar las medidas que han de adoptarse. Para el establecimiento de criterios se hace uso de la matriz de categorización de riesgos.

Tabla N° 1: Matriz de categorización de riesgos

Clase de peligro	Condiciones normales en las que se supone será manipulado y consumido el alimento tras el muestreo		
	Grado de peligrosidad reducido	Sin cambio de peligrosidad	Aumenta la peligrosidad
Sin peligro directo para la salud. (contaminación general, vida útil y alteración)	Categoría 1 3 clases n=5 c=3	Categoría 2 3 clases n=5 c=2	Categoría 3 3 clases n=5 c=1
Peligro para la salud bajo, indirecto	Categoría 4 3 clases n=5 c=3	Categoría 5 3 clases n=5 c=2	Categoría 6 3 clases n=5 c=1
Moderado, directo, difusión limitada	Categoría 7 3 clases n=5 c=2	Categoría 8 3 clases n=5 c=1	Categoría 9 3 clases n=5 c=1
Grave, directo, difusión potencialmente extensa	Categoría 10 2 clases n=5 c=0	Categoría 10 2 clases n=5 c=0	Categoría 10 2 clases n=5 c=0

Definiciones

Plan de muestreo: procedimiento en que se estipula el tamaño de la muestra y el criterio de aceptación o rechazo, basándose en los resultados de análisis.

Plan de muestreo de 2 clases: plan de muestreo por atributos, donde de acuerdo con los criterios microbiológicos puede dividirse en dos grados, “aceptable y no aceptable”, comprobando la presencia o ausencia de microorganismos, o si el límite microbiológico es superior o inferior a un nivel crítico establecido. Un plan de 2 clases queda descrito por n y c.

NOTA: El criterio establecido para m en la tabla 1 para el plan de muestreo de 2 clases es el límite por encima del cual se establece el rechazo del producto.

Plan de muestreo de 3 clases: un plan de muestreo por atributos, donde de acuerdo con los criterios microbiológicos puede dividirse en tres grados, “aceptable, medianamente aceptable” y “no aceptable”. La clase aceptable tiene como límites m , la clase medianamente aceptable tiene como límites m y M , y la no aceptable aquellos valores superiores a M . Un plan de 3 clases queda descrito por n , m , M y c .

De acuerdo a la clase de peligro determinado por las variables antes señaladas y por aquellas relacionadas a las condiciones de manipulación y consumo, se establecen las siguientes categorías de riesgo asociadas al alimento y al microorganismo:

Las categorías 1, 2 y 3 se aplican a aquellos microorganismos que tiene por objeto definir la vida útil y alteración del producto como recuento de microorganismos aerobios mesófilos, mohos y levaduras, lactobacillus, entre otros de la siguiente manera:

Categoría 1: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c= 3$

Categoría 2: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c= 2$

Categoría 3: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c= 1$

Las categorías 4, 5 y 6 se usan para microorganismos indicadores tales como coliformes totales, enterobacteriáceas, entre otros, de la siguiente manera:

Categoría 4: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c= 3$.

Categoría 5: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c= 2$.

Categoría 6: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c= 1$.

Las categorías de alimentos 7, 8 y 9 se usan en parámetros microbiológicos que siendo considerados patógenos, en bajos niveles pueden aceptarse, tales como *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*. De la siguiente manera:

Categoría 7: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c= 2$.

Categoría 8: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c= 1$.

Categoría 9: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c= 1$.

La categoría 10 se emplea en otros microorganismos considerados peligrosos como *Salmonella*, *Clostridium botulinum*, entre otros.

Categoría 10: plan de 2 clases, donde $n= 5$ y $c= 0$.

Tabla N° 2: Criterios microbiológicos para comidas preparadas sin tratamiento térmico

Comidas preparadas sin tratamiento térmico (ensaladas crudas, mayonesas, postres, frutas, jugos, etc)						
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/ml	
					m	M
Escherichia coli	10	2	5	0	<10	--
Staphylococcus aureus	5	3	5	2	10	10 ²
Salmonellas SP en 25g	10	2	5	0	0	--
L monocytogenes en 25g	10	2	5	0	0	--

Tabla N° 3: Criterios microbiológicos para comidas preparadas con tratamiento térmico

Comidas preparadas con tratamiento térmico (ensaladas cocidas. Guisos, arroces, carnes, picadillos, postres cocidos, otros)						
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/ml	
					m	M
Escherichia coli	10	2	5	0	<10	--
Staphylococcus aureus	6	3	5	1	10	10 ²
Salmonellas SP en 25g	10	2	5	0	0	--
C. perfringens	7	3	5	2	10	10 ²

“n” = número de unidades de muestra.

“m” = valor umbral de números de bacterias. El resultado se considera satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que “m”.

“M” = valor limite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una varias unidades que componen la muestra tiene un número de bacterias igual o mayor que “M”.

“c” = número de unidades de la muestra cuyo número de bacterias podrá situarse entre “m” y “M”. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a “m”.

RESOLUCIONES

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES Y CULTO

RESOLUCIÓN DM-DJ-059-2012

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES Y CULTO. San José, a las nueve horas con treinta minutos del día nueve de octubre del año dos mil doce.

Delegación de firma que realiza el Ministro de Relaciones Exteriores y Culto a favor del Proveedor Institucional de este Ministerio, para suscribir las resoluciones de adjudicación dentro de los procedimientos licitatorios, las declaratorias de deserción, las declaratorias de infructuosidad, los pedidos u órdenes de compra y las formalizaciones contractuales derivadas de los procedimientos de contratación administrativa. Todo de conformidad con el artículo 92 de la Ley General de la Administración Pública, el artículo 12, inciso g) del “Reglamento para el Funcionamiento de la Proveedurías Institucionales de los Ministerio de Gobierno”, Decreto Ejecutivo N° 30640-H de 27 de junio del 2002, reformado por Decreto Ejecutivo número 31483-H de 19 de agosto del 2003, artículo 106 de la “Ley de Administración Financiera” y artículo 221 del “Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa”.

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que para cumplir con los principios de eficiencia y celeridad en los procedimientos de contratación administrativa, el Ministro de Relaciones Exteriores y Culto requiere delegar su firma a la persona que ocupe el cargo de Proveedor Institucional.

SEGUNDO: Que existe una diferencia sustancial entre la delegación en sentido estricto (artículos 89,90 y 91 de la Ley General de la Administración Pública) y la delegación de firma (artículo 92 de la Ley General de la Administración Pública). En este sentido la Procuraduría General de la República, en Opinión Jurídica N° 050-J del 29 de setiembre de 1997 (reiterado en el dictamen 011 de fecha 17 de enero del año 2008), dijo lo siguiente:

“(…) una delegación de competencia implica, por voluntad de su autor, un auténtico traslado de competencia, de poder, a la autoridad inferior. Por el contrario, la delegación de firma no priva a la autoridad superior de su poder; transfiere simplemente a la autoridad subordinada el cometido material de la firma. Ahora bien, si las condiciones en las cuales se dan los dos tipos de delegaciones son en buena medida semejantes, sus efectos son muy diferentes.

(…)

b) En primer lugar, desde que se produce la delegación de competencia, la autoridad superior queda privada de la misma durante todo el tiempo que la delegación de competencia subsiste. En particular, la autoridad superior no puede avocar, es decir, pedir que le sea sometido un asunto determinado comprendido dentro de la delegación de competencia.

Por el contrario, la delegación de firma no supone esta privación de competencia, sino solo una organización del cometido material de la firma, la cual en todo momento, y sin que sea necesario modificar la delegación, podrá derogar la autoridad superior. Es así como la autoridad superior podrá avocar un asunto particular y ordenar que tal asunto sea reservado a su propia firma.

La segunda diferencia en los efectos consiste en que la delegación de competencia es una delegación consentida de modo abstracto, de autoridad a autoridad. Por consiguiente, si el titular de una u otra competencia cambia, la delegación de competencia subsiste, hasta tanto no sea revocada.

Por el contrario, las delegaciones de firma se hacen in concreto, es decir, en razón de la personalidad, tanto del delegante como del delegado. Si, por tanto, se produce un cambio de identidad del delegante o del delegado, la delegación de firma cesa inmediatamente, a menos que una nueva delegación sea consentida por la nueva autoridad en beneficio del nuevo delegado.

En último lugar, y esto tendrá importancia en el terreno contencioso, la delegación de competencia hace del delegado el autor real del acto, en tanto que en la delegación de firma la autoridad delegante mantiene el papel de autor real del acto.” (VEDEL, Georges, Derecho Administrativo, Madrid, Aguilar S.A. de Ediciones, Primera Edición, 1980, pp. 155-156)

TERCERO: Que de conformidad con lo resuelto por la Procuraduría General de la República, si se produce un cambio de identidad del delegante o del delegado, la delegación de firma cesa inmediatamente, a menos que una nueva delegación sea consentida por la nueva autoridad en beneficio del nuevo delegado. (Dictamen: 011 del 17 de enero de 2008).

CUARTO: Que el artículo 106 de la Ley de Administración Financiera y de Presupuesto Público establece la posibilidad de que el jerarca de un ente u órgano del Sector Público delegue la suscripción de los contratos asociados a los procesos de contratación administrativa.

CUARTO: Que la Ley de Contratación Administrativa en su artículo 106, en lo que se refiere a la competencia dispone:

“Artículo 106.-Competencia. La proveeduría institucional tendrá plena competencia para conducir los trámites del procedimiento de contratación administrativa. Asimismo, podrá adoptar los actos y requerir los informes que resulten necesarios para preparar la decisión final. El acto de adjudicación lo dictará el órgano titular de la competencia. Los jefes de cada ministerio y de los demás entes y órganos a que se refiere el artículo 1º de esta Ley, tendrán plena capacidad para concertar y suscribir los documentos contractuales que se formalicen.”

SEXTO: Que el artículo 221 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa, N° 33411, del 27 de setiembre del 2006, establece:

“Artículo 221.- De la posibilidad de delegación. El máximo Jefe de la Institución, podrá delegar, la decisión final a adoptar en los procedimientos de contratación administrativa, así como la firma del pedido u orden de compra, lo anterior, siguiendo al efecto las disposiciones del reglamento interno que se dicte al efecto; dicha designación deberá recaer en un funcionario u órgano técnico, quien deberá emitir sus actos con estricto apego a la normativa de contratación administrativa, para poder apartarse de dicho criterio, deberán mediar razones técnicas de igual naturaleza. Dicha delegación se llevará a cabo de conformidad con los alcances de la Ley de Contratación Administrativa; Ley de la Administración Financiera de la República y Presupuestos Públicos y lo señalado por la Ley General de la Administración Pública.”

SÉPTIMO: S wg"gp"eqpeqtf cpekc"eqp"tqu"ctv"ewwqu" cpvgtkqtgu."gn"ōTgi mo gpvq'r ctc"gn'
Hwpekqpc lgpvq'f g'rc u'Rtqxggf w"fc u'kpu vkwekqpcrgu'f g'mu'O loku vgtkqu'f gn'I qdlg tpqö.'F get g vq"
Glgewkxq'P à'52862/J 'f g'49'f g'l wplq'f gn'4224.'tghqto cf q'r qt 'F get g vq'Glgewkxq'p'Ào gtq'536: 5/
J 'f g'3; 'f g'ci quvq'f gn'4225.'gp'lw'ctv"ewwqu"34"guvcdngeg<"

*“El Proveedor Institucional será el superior jerárquico de cada Proveeduría Institucional, y le corresponderán, entre otras, las siguientes funciones primordiales:
(...)*

g) Dictar la resolución final de adjudicación, declaratoria de deserción o de infructuosa, en los procedimientos de contratación administrativa de su institución, y suscripción de las formalizaciones contractuales derivada de dichos procedimientos, en aquellos casos en que correspondiere dicho acto, ello en tanto estas funciones le sean delegadas formalmente por el Ministro del ramo, siguiendo para ello las disposiciones pertinentes de la Ley General de la Administración Pública. (...)”

Por tanto,

EL MINISTRO DE RELACIONES EXTERIORES Y CULTO

RESUELVE:

F glct'ulp"ghgevq'rc'T guqmwep'P ÅF O /383/29'f g 'hgej c'4: 'f g'o c{q'f gn'c° q'4229}{ 'f grgi ct'rc"
hko c'gp'rc'r gtuqpc's wg'qewr c'gn'lecti q'f g'Rtqx ggf qt'kpu vkwekqpcn'f gn'O kpkvgtkq'f g'T grcekqpgu"
Gzvgtkqtgu}' 'Ewnq.'r ctc'rcu'uki wkpvgu'cewcekqpgu' f gptq'f g'mu'r tqegf ko lgpvq'f g'eqpvccekp"
cf o lpuvcvkc<c+'T guqmwep'f g' Cf lwf kecekp.'d+'F gernt cvqtk'f g'F gugtekp."e+'F gernt cvqtk'f g'
kphwewukf cf.'g+'Rgf kf qu'w'»tf gpgu'f g'eqo r tc' { 'h'Hqto cik celqpgu'Eqpvccewergu.'m'cpvgtkqt'f g"
eqphqto kf cf 'eqp'itqu'cti wo gpvqu'f g'j'gej q" { 'f g'f gtgej q'cpvgtkqto gpv'g'zr wguqu'
NOTIFÍQUESE."

Gptks wg'Ecuvmq'Dct tcvpgu.'O lpuvtq'f g'T grcekqpgu'Gzvgtkqtgu}' 'Ewnq' 3'xgl 06 Q0E0P à'
37: : 706 Uqnekwf 'P à'534; 306 E/8992206 *P 42342; : 42: +0'

MINISTERIO DE CULTURA Y JUVENTUD

RESOLUCIÓN No.D.M.124-2012

MINISTERIO DE CULTURA Y JUVENTUD. DESPACHO DEL MINISTRO. San José, a las nueve horas quince minutos del día cuatro de julio del dos mil doce. Se agradecen los servicios prestados por la señora Florencia Urbina Crespo, cédula de identidad No. 1-636-586, como Directora del Museo de Arte Costarricense.

RESULTANDO:

1-. Que la Ley No. 6091 del 7 de octubre de 1977, publicada en el Alcance No. 157 a La Gaceta No. 209 del 4 de noviembre de 1977, creó el Museo de Arte Costarricense, estableciendo que estará regido por una Junta Administrativa.

CONSIDERANDO

- 1- Que mediante Resolución No. 075-2010 de las catorce horas del día trece de mayo del dos mil diez, se nombró a la señora Florencia Urbina Crespo, cédula de identidad No. 1-636-586, como Directora del Museo de Arte Costarricense.

POR TANTO,

EL MINISTRO DE CULTURA Y JUVENTUD.

RESUELVE:

ARTICULO 1: Agradecer los valiosos servicios prestados por la señora Florencia Urbina Crespo, cédula de identidad No. 1-636-586, como Directora del Museo de Arte Costarricense.

ARTICULO 2: Rige a partir del 29 de junio del 2012.

Manuel Obregón López, Ministro de Cultura y Juventud.—1 vez.—O. C. N° 10831.—Solicitud N° 48681.—C-12220.—(IN2012098246).

REGLAMENTOS

BANCO CENTRAL DE COSTA RICA

La Junta Directiva General del Banco en sesión 35-12, artículo V, del 27 de agosto de 2012 aprobó la modificación del Reglamento para los servicios de Banca Electrónica:

Propósito

El propósito de este reglamento es definir las regulaciones mínimas para la aplicación e interpretación de los servicios que brinda el BCR, a través del servicio de Banca Electrónica.

Alcance

Este documento está dirigido a las personas que utilicen los servicios que brinda la Banca Electrónica del Banco de Costa Rica.

Objeto

El presente reglamento tiene por objeto definir las regulaciones mínimas para la aplicación e interpretación de los servicios que brinda el Banco de Costa Rica, a través del servicio de la Banca Electrónica. Esta se compone de los siguientes canales: www.bancobcr.com, Bancatel, Banca móvil, Teleban, la Red de cajeros automáticos, las tarjetas de débito y crédito y cualquier otro que en lo sucesivo el Banco apruebe y ponga a disposición de sus clientes.

Documentos de referencia

Ley Orgánica del Banco Central de Costa Rica n° 1644

Código de Comercio Ley n° 3284

Ley Orgánica del Sistema Bancario Nacional n° 7558

Ley sobre estupefacientes, sustancias psicotrópicas, drogas de uso no autorizado, actividades conexas, legitimación de capitales y financiamiento al terrorismo, Ley 82-04

Ley general de control interno. n° 8292

Ley contra la corrupción y el enriquecimiento ilícito en la función pública n° 8422

Ley de Certificados, Firmas Digitales y Documentos Electrónicos N° 8454

Reglamento a la ley de Certificados, Firmas Digitales y Documentos Electrónicos

Políticas para el diseño de productos y servicios nuevos y modificaciones a los existentes, POL-GRE-ACE-23-07-12

Manual de cumplimiento corporativo del Conglomerado Financiero BCR, MAC-GCU-CRE-56-04-12

Reglamento de tarifas y condiciones para los servicios del Banco de Costa Rica. REG-GEI-GFC-30-04-12

Reglamento de Cuentas de Ahorro REG-DC-23-04-06

Disposiciones administrativas del canal Bancatel. DISP-PSO-ABE-06-03-10

Disposiciones administrativas de los certificados de depósito a plazo. DISP-SIF-CAP-60-05-12

Disposiciones administrativas del canal BCR Móvil. DISP-PSO-ABE-13-08

Disposición para administrar el sitio bancobcr.com módulo personas, DISP-GRE-ACE-51-05-12

Disposiciones Administrativas para el canal Bancobcr-Empresas, DISP-GRE-ACE-101-06-12

Disposiciones administrativas para la emisión de certificados digitales, DISP-PSO-ABE-86-09

Disposiciones administrativas para el servicio de BCR-Planilla Empresarial, DISP-PSO-ABE-125-05-07

Disposiciones administrativas para los servidores del centro de asistencia al cliente del conglomerado BCR, DISP-PSO-ABE-131-05-09

Disposiciones administrativas para las compras por Internet con la tarjeta virtual, DISP-PSO-ABE-17-08

Disposición administrativa para la confección de reglas de negocio en la plataforma de conectividades, DISP-PSO-ABE-171-07-09

Disposición administrativa para la clave dinámica, DISP-PSO-ABE-72-08

Disposiciones administrativas para los servicios bancarios de la alianza BCR-Bancrédito, DISP-PSO-DIP-62-05-11

Disposiciones administrativas para el desarrollo de productos y servicios en el BCR, DISP-SEP-OSE-52-09-11

Definiciones

Activos y pasivos diarios: montos involucrados en las transacciones, operaciones o servicios que realice el cliente diariamente a través de la Banca Electrónica.

Banca electrónica: conjunto de canales de comunicación compuestos por hardware y software, mediante los cuales, las personas o empresas pueden acceder vía remota a un ordenador central del Conglomerado Financiero BCR y obtener una serie de informaciones, o realizar operaciones bancarias en línea y tiempo real.

Bancatel: canal que se ofrece a los usuarios a través de un aparato telefónico de tonos y en forma directa y automática, para realizar entre otras transacciones bancarias que aquí se indican en forma enunciativa, y no limitativa: transacciones asociadas a cuentas corrientes y cuentas de ahorro, tarjetas de crédito de las franquicias que el Banco determine, operaciones crediticias y pago de servicios públicos.

Banco: agente económico que emite y comercializa los diferentes servicios que ofrece la Banca electrónica.

Bancobcr.com: es un canal informativo y transaccional a través del cual el Banco presenta los productos y servicios disponibles para los clientes, ya sean personas físicas o jurídicas que posean negocios a nivel nacional o internacional por medio de alguno de los bancos que integran la Alianza Bancaria Internacional, para que puedan realizar en forma directa y automática diferentes transacciones bancarias en cuentas corrientes y cuentas de ahorro, tarjetas de crédito de las franquicias que el Banco determine, operaciones crediticias, pago de servicios, entre otros, por medio del acceso en Internet a la Oficina Virtual del Banco de Costa Rica. Este canal incluye los módulos de Bancobcr Personas, Bancobcr Empresas y Banca Electrónica Regional.

Banca móvil: servicio electrónico orientado a todos los clientes físicos que poseen teléfono celular. Está basado en la utilización de dos protocolos de intercambio de información entre los dispositivos móviles, el proveedor de telefonía celular y el sistema central del Banco de Costa Rica.

Bitácora: es el registro o asiento efectuado de manera electrónica de todas y cada una de las operaciones relativas a los Servicios Bancarios efectuados por el usuario o el Banco en ejecución de instrucciones de éste, que permite conocer en forma enunciativa y no limitativa, entre otros, el o los Números de Autorización, fechas, horas, montos, tasas, precios, números de cuenta, tipo de cambio aplicado, comisiones, etc.

Cajero automático: se entiende como una 'terminal financiera de autoservicio' propiedad de BCR y con diferentes ubicaciones en el territorio nacional, diseñada para que los distintos usuarios a través de sus tarjetas plásticas con caracteres magnetizables locales o internacionales ya sean de crédito o débito, efectúen sus transacciones de manera directa; cuya utilización le permite convenir, mediante instrucciones y eligiendo las opciones habilitadas en el sistema electrónico, los distintos servicios bancarios entre los cuales se encuentran las operaciones de retiros en efectivo, consultas de saldo, avances en efectivo, pago de servicios, cambios del Número de Identificación Personal (pin), entre otros.

Certificado depósito a plazo electrónico: es una anotación electrónica de una inversión a plazo constituida mediante cargo ó débito a una cuenta corriente o de ahorro en moneda nacional o extranjera y en relación con la cual no se emite un documento o certificado de la inversión material.

Cobertura: ámbito geográfico o segmento de mercado donde pueden ser utilizados los diferentes servicios que ofrece la Banca Electrónica.

Dispositivos de seguridad: equipo que realiza una función de seguridad a fin de detectar, prevenir o actuar ante un incidente de seguridad en tecnología.

Firma digital: cualquier conjunto de datos adjunto o lógicamente asociado a un documento electrónico, que permita verificar su integridad, así como identificar unívocamente y vincular jurídicamente al autor con el documento electrónico.

Internet: es una red de redes de computadoras conectadas mundialmente y se emplea para el intercambio de información y el acceso a las bases de datos.

Número de autorización: número que se genera en los sistemas electrónicos para acreditar la existencia, validez y efectividad de los convenios relativos a los servicios bancarios que conforme a las disposiciones legales y reglamentarias vigentes, afecten los estados contables del BCR. El número de autorización hará las veces del comprobante material de la operación de que se trate, con todos los efectos que las leyes les atribuyen a estos. El número de autorización podrá tener en los sistemas electrónicos diversas denominaciones.

Pin (Número de Identificación Personal): clave numérica generada por los sistemas electrónicos del BCR, su configuración es desconocida para los funcionarios de la Institución, así como de terceras personas ajenas al titular. Una vez entregada al usuario o titular de la cuenta, le permite el uso, activación y modificación bajo su estricta responsabilidad.

Oficina virtual www.bancobcr.com: sitio transaccional del BCR en Internet

Operador telefónico: sistema electrónico propiedad del BCR, el cual es accesible por el cliente a través del uso del teléfono como medio de comunicación, cuya utilización le permite convenir, mediante instrucciones verbales hechas a un operador, y elegir las opciones habilitadas en el sistema electrónico.

Reglas de operación de los sistemas electrónicos: disposiciones establecidas por el BCR las cuales son aplicables a cada sistema y servicio que conforman la Banca Electrónica.

Servicios bancarios: operaciones activas, pasivas o de servicios, cuyo alcance y determinación se establezca en los sistemas electrónicos actuales o futuros y exista la posibilidad de ser convenidas entre el BCR y el cliente.

Sistema BCR-Planilla empresarial: servicio que brinda el Banco a sus clientes por medios electrónicos, con la finalidad de que éstos puedan acreditar el monto de los salarios de sus empleados y proveedores que tengan cuentas corrientes o de ahorro abiertas en el propio banco.

Sistema Teleban: servicio de consultas y transferencias que brinda el BCR por medios electrónicos a los clientes empresariales afiliados. Permite la consulta de saldos, movimientos y el traslado de recursos entre distintas cuentas previamente incluidas en el

sistema y autorizadas por el cliente. También pueden los clientes hacer transferencias de archivos entre los equipos del BCR y el cliente y viceversa.

Sistemas electrónicos: programas o sistemas automatizados, desarrollos tecnológicos y de telecomunicación que permiten al usuario utilizar los servicios bancarios de manera electrónica y remota.

Sitios *web* inseguros: sitios *web* que no cumplen con los controles básicos de seguridad definidos conforme a las mejores prácticas en el tema de seguridad por Internet.

Smart card (tarjetas inteligentes): tarjetas de plástico que llevan insertado un circuito integrado, el cual contiene un microprocesador (CPU) con un sistema operativo que le permite almacenar y encriptar información.

Tarjeta BCR-Débito: es una tarjeta suministrada por el BCR a sus clientes que permite brindarles un servicio complementario a las cuentas corrientes y de ahorro en moneda nacional y extranjera, para la adquisición de bienes y servicios directamente en los comercios afiliados a la marcas Visa Internacional y *Master Card*. También permite efectuar retiros de efectivo tanto en ventanilla como en la red de cajeros automáticos del Banco o los que se encuentren al servicio de éste en el país o en el extranjero.

Usuarios o titular de la cuenta: persona física o representante de una persona jurídica que por reunir las condiciones establecidas por el BCR, es habilitada para el uso del servicio de Banca Electrónica.

Capítulo I

Disposiciones generales

Artículo 1 Requisitos

El Banco de Costa Rica y las subsidiarias que integran el conglomerado financiero BCR, ofrecen a sus clientes el acceso a servicios de Banca Electrónica. Para acceder a estos servicios, el cliente debe ser titular o autorizado en al menos una cuenta corriente, de ahorro, una tarjeta de crédito u otros productos según lo determine el Banco, no siendo necesario tener alguno de estos productos en relación con los servicios de Bancatel Negocios y Teleban.

Artículo 2 Mecanismo de acceso

Para utilizar los servicios que ofrece la Banca Electrónica, el Banco le suministra a sus clientes y a cada uno de los autorizados de estos, una clave de identificación o pin individual y secreto.

El pin o clave secreta, o cualquier otro nombre que se le de a este dispositivo, es el medio de identificación sustitutivo de la firma autógrafa (de puño y letra), por lo que las transacciones realizadas se documentan y prueban, mediante los registros físicos, digitales, lógicos o de cualquier otro tipo, que se refleje en las bitácoras del Banco.

Por aspectos de seguridad, es importante que la clave o pin que se suministra deba ser cambiada frecuentemente por el cliente, para lo cual se le brindan diferentes opciones en los servicios incluidos en la Banca Electrónica. El cliente puede tener más de un número confidencial o pin, dependiendo del sistema electrónico que utilice para realizar sus transacciones y demás servicios bancarios.

Igualmente, por razones de seguridad y para prevenir o evitar intromisiones de terceros, el Banco puede establecer el uso obligatorio de otros mecanismos de seguridad que estime convenientes o necesarios, debiendo el usuario atender las indicaciones que el Banco emita al respecto.

Artículo 3 Autorización

El Banco otorga la posibilidad al usuario, y las personas por el autorizadas para que puedan girar instrucciones a través de la Banca Electrónica. En el caso de personas jurídicas, la instrucción deberá provenir del representante legal, o de las personas autorizadas en los correspondientes servicios a los que tengan acceso.

Artículo 4 Validez y eficacia de la voluntad

Toda manifestación de voluntad o declaración, realizada a través de los mecanismos que posibilita la Banca Electrónica, tendrán plena eficacia jurídica, validez y fuerza obligatoria.

Artículo 5 Entrega de clave secreta a personas jurídicas

El sistema que el Banco ha diseñado para la entrega de la clave secreta, o pin a personas jurídicas, es el siguiente:

- a) Si las cuentas están relacionadas con cuentas cuyas firmas son dos o más personas con facultades de representación individual de su titular, el Banco queda expresamente autorizado para entregar una clave secreta a cada una de ellas, para operar los servicios electrónicos a ella asociados.
- b) Cuando el servicio de cuentas estuviere relacionado con cuentas en las que dos o más personas tienen facultades de representación conjunta de su titular, el Banco procederá a entregar la clave a todos estos representantes debidamente acreditados.

En ambos casos, le corresponde a los autorizados receptores de la clave, controlar su utilización en relación con las facultades de que dispongan, de modo que el banco presume que la consulta, operación, o transacción que se efectúe utilizando la clave secreta, ha sido aprobada y aceptada por todas las personas que deban concurrir a tomar la decisión.

Artículo 6 Condiciones especiales para la operación electrónica de cuentas

En el caso de que el titular de una cuenta bancaria haya establecido y el Banco aceptado, condiciones especiales para su manejo y operación tales como combinación de firmas, restricción de montos o cualquier otra condición especial de similar naturaleza, es entendido que dichas condiciones serán extensivas, en lo que proceda, para las transacciones electrónicas vinculadas a dicha cuenta.

En el evento de que el titular instruya al Banco la entrega de claves individuales en favor de terceros autorizados, se entenderá que lo hace con sujeción a tales condiciones especiales, que serán, igualmente, extensivas a los terceros autorizados por el titular.

Las condiciones especiales para el manejo y operación de las transacciones electrónicas, sólo serán modificadas cuando el titular de la cuenta lo solicite de manera expresa y formal ante el Banco.

El titular será responsable por los efectos que en el manejo y operación de su cuenta y las transacciones electrónicas vinculadas con ésta, tengan las condiciones especiales solicitadas en cada caso.

Artículo 7 Registros probatorios

Constituyen plena prueba los registros físicos, digitales, lógicos o de cualquier otro tipo, que registre el Banco cuando se efectúan transacciones por medio de la Banca Electrónica, que requieren de al menos el uso de número del pin u otros dispositivos de seguridad que en un futuro el Banco le entregue o exija utilizar al cliente.

Artículo 8 Seguridades (Obligaciones de los clientes)

El uso de los servicios de Banca Electrónica implica que los clientes tienen los siguientes deberes y obligaciones:

- a) Conocer y aplicar de manera correcta y segura las instrucciones de operación y los dispositivos de seguridad de los sistemas ofrecidos por el Banco.
- b) Tener los cuidados necesarios a efectos de que la clave o pin no sean conocidos por terceras personas.
- c) Adoptar y utilizar las medidas de seguridad que el Banco ha sugerido convenientes, respecto de los Sistema electrónicos y de los Servicios Bancarios.
- d) Usar personalmente los servicios de la Banca Electrónica y no mostrar a nadie las claves de acceso; en caso contrario, será de su exclusiva responsabilidad cualquier consecuencia dañosa que resultare.
- e) Cambiar el número de pin inmediatamente una vez que se le haya entregado, asimismo deberá cambiarlo periódicamente a fin de prevenir cualquier fraude electrónico.
- f) Utilizar los dispositivos de seguridad que establezca el Banco para las transacciones electrónicas.
- g) Hacer caso omiso de correos electrónicos que no provengan del Banco y en los que se le solicite información personal, afiliación a cualquier sistema electrónico o similar, debiendo eliminarlo inmediatamente de su buzón.
- h) Acceder a los servicios de Banca Electrónica del Banco, únicamente a través del sitio web oficial del Banco, utilizando equipos seguros, dotados de software de seguridad (antivirus, *antispyware*, entre otros) de una compañía reconocida internacionalmente, debidamente instalado y actualizado de acuerdo a las especificaciones y actualizaciones que el fabricante del antivirus mantenga disponible para el público, omitiendo el acceso a través de otros sitios de referencia (*links*) a efectos de prevenir accesos o intromisiones ilegítimas. Además el cliente debe estar seguro que cuenta con seguridades que impidan la

manipulación del hardware y la instalación de dispositivos que permitan el acceso fraudulento a sus datos por parte de terceros.

- i) Suministrar al Banco de manera completa sus datos personales, dentro de los cuales deberá indicar el lugar o medio a través del cual desea que se le remita toda la información que el Banco tuviera que comunicarle con motivo de los servicios que ofrece la Banca Electrónica.
- j) Reportar al Banco la no recepción de cualquiera de las comunicaciones que aquí se obliga en el plazo que se haya establecido contractualmente.
- k) Verificar los cargos que efectúe el Banco, así como los procedimientos para plantear a tiempo sus reclamos sobre los servicios que adquiera por medio de la Banca Electrónica.
- l) Notificar al Centro de Asistencia al Cliente del Banco en caso de sospecha de que su contraseña, o datos personales han sido vulnerados.

Artículo 9 Obligaciones del Banco

Con el propósito de cumplir el derecho de acceso a la información previsto en las leyes, y en cumplimiento con el principio del Consentimiento Informado, el Banco asumirá las siguientes obligaciones:

- a) Entregar al cliente de manera confidencial la clave secreta o pin.
- b) Informar de manera clara, veraz y oportuna las particularidades de los servicios que se brindan a través de Banca Electrónica.
- c) Prestar los servicios bancarios que demanden la transferencia o aplicación de fondos de las cuentas corrientes y de ahorro, o cargos contra una tarjeta de crédito, cuando existan los fondos suficientes o el disponible en la línea de crédito de tarjeta para dar cumplimiento a las operaciones.
- d) Notificar por escrito al usuario, y por el medio que éste haya elegido cualquier modificación que se haga al reglamento de Banca Electrónica, previniéndole que puede objetarla si lo comunica por escrito, en el plazo de ocho días, a partir de la recepción. Si el Banco no recibiera ninguna comunicación, entenderá como aceptada por parte del usuario la modificación. En caso de no ser aceptadas, el Banco podrá suspender o cancelar al usuario los servicios que comprende la Banca Electrónica sin ninguna responsabilidad.

Artículo 10 Límites de responsabilidad respecto al Banco

En la prestación de servicios por banca electrónica se aplican los siguientes criterios que relevan al Banco de responsabilidad.

- a) El incumplimiento en las obligaciones o mal uso de los servicios que se prestan por Banca Electrónica, por parte del cliente o sus autorizados, relevan al banco de toda responsabilidad por los daños y los perjuicios que puedan resultar.

- b) Cuando el cliente o sus autorizados desaplican, inutilizan, o utilizan incorrectamente la clave secreta o pin y los dispositivos de seguridad a ella asociados.
- c) Cuando el cliente o sus autorizados no adoptan ni inutilizan las medidas de seguridad que el Banco ha sugerido convenientes, respecto de los sistemas electrónicos y de los servicios bancarios.
- d) Cuando el cliente o sus autorizados no retiren, adquieran por su cuenta, ni utilicen el acceso a cualquiera de los servicios de banca electrónica con algún dispositivo de seguridad que el Banco considere indispensable para evitar exponerlos ante fraudes, y al Banco a eventuales responsabilidades patrimoniales.

Tal actitud da lugar a que el Banco considere que la cuenta relacionada con dichos servicios esta siendo mal utilizada; por lo que éste podrá disponer el cierre de la cuenta, de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 616 del Código de Comercio, el artículo 76 de la Ley Orgánica del Sistema Bancario Nacional y el Reglamento de Cuentas de Ahorro.

- e) Cuando el cliente o sus autorizados hagan caso omiso a las condiciones especiales para el manejo y operación de las cuentas que puedan tener relación con la combinación de firmas, restricción de montos, o cualquier otra condición especial establecida por el Banco.
- f) Cuando el Banco actúe respondiendo a las instrucciones electrónicas giradas por el cliente o sus autorizados, y éstas ocasionan retraso, daño, pérdida o gasto injustificado.
- g) Por los daños y perjuicios que se ocasionen al usuario o a terceros, por la no disponibilidad de los sistemas electrónicos, siempre y cuando estén a disposición los medios alternos para la prestación de los servicios bancarios que en su caso requiera el cliente.
- h) Cuando la actuación del usuario o del Banco ocasione retraso, falta de exactitud, falta de oportunidad, entrega equivocada, y tal actuación ha sido realizada siguiendo instrucciones del usuario.
- i) Cuando por insuficiencia de fondos en una cuenta o tarjeta de crédito, o línea de crédito, sea materialmente imposible realizar alguna transferencia u operación, o algún cargo contra unas tarjetas de crédito.
- j) Por suspender la prestación del servicio cuando no pudiera debitar la tarifa por costo del servicio brindado, por inexistencia, o insuficiencia de fondos en cualquiera de las cuentas del cliente.
- k) Cuando se realicen operaciones a través de los sistemas electrónicos que tengan por objeto el pago de bienes y servicios a favor de terceros y tales operaciones ocasionen reclamos por pago o por la insuficiencia en la prestación de los bienes y servicios, daños o perjuicios. En estos casos se libera de responsabilidad al Banco, porque las relaciones del usuario y terceros se registrarán por los propios

contratos que entre ellos hayan celebrado para esos efectos, lo que convierte al Banco en un tercero ajeno en dicha relación.

- l) Cuando se produzca algún daño o perjuicio al cliente, producto de la desatención o inadecuadamente utilización de los sistemas electrónicos y medidas de seguridad que el Banco ha sugerido por parte del usuario.
- m) Por los riesgos derivados de instrucciones dadas electrónicamente por el cliente, que hayan causado daños a terceros. En estos casos, el cliente deberá indemnizar al Banco ante cualquier reclamo, obligación o indemnización que tuviere que asumir por actuar bajo sus instrucciones.
- n) Si a pesar de la advertencia anterior, el usuario resultare perjudicado por acciones delictivas efectuadas con la utilización de la clave secreta personal y del dispositivo de acceso, a los cuales los ejecutores de la delincuencia tuvieron acceso por haberlo voluntaria o involuntariamente facilitado el cliente, al realizar el ingreso a bancobcr.com a través de equipos inseguros y deficiente custodia, y el fraude hubiere ocurrido debido a las fragilidades del software o a la manipulación del hardware por tratarse de equipos librados al acceso público, o no haya implementado las seguridades en su equipo indicadas en el artículo 8 de este Reglamento.

Artículo 11 Responsabilidades

Límites de responsabilidad respecto al cliente

El banco será responsable bajo los siguientes supuestos de actuación:

- a) En aquellos casos en que se determine que ha incurrido en alguna situación de responsabilidad al amparo de lo establecido en los artículos 190 y siguientes de la Ley General de la Administración Pública o bien.
- b) En situaciones comprobadas de actuar amparado a la Responsabilidad Objetiva al tenor de lo regulado en el artículo 35 de la Ley de Protección y defensa efectiva del consumidor.
- c) Cuando se demostrare que alguna situación fraudulenta se llevó a cabo por el acceso que se obtuvo de la clave o dispositivo de seguridad en virtud de fragilidades de sus propios sistemas o equipos, o con intervención de actuaciones irregulares de personas a su servicio.

Artículo 12 Veracidad de las transacciones

Las transacciones realizadas en los diferentes canales que ofrece la Banca Electrónica, por el uso de la clave de identificación o pin correcto, se reputarán para todos los efectos, como efectuadas por el cliente. Cuando ocurriere alguna situación fraudulenta, que involucre el uso de esa clave personal y secreta y del dispositivo de acceso, la responsabilidad será absolutamente del usuario.

Artículo 13 Interposición de quejas o reclamos

Cualquier inconformidad, queja o reclamo que experimente el cliente producto del modo o forma en la prestación del servicio por parte del Banco, deberá interponerla ante la Gerencia de Contraloría de Servicios del Banco, no obstante, por la distancia y a

conveniencia del cliente, ésta podrá presentarla ante el oficial de operaciones de la oficina más cercana del Banco.

En ambos casos, corresponderá a la Contraloría de Servicios, tramitar la diligencia de conformidad con lo que establece el *Reglamento para el trámite de reclamos administrativos en el conglomerado BCR*.

Artículo 14 Disponibilidad de los servicios

No será obligación del Banco habilitar en todos los casos la totalidad de los servicios bancarios que ofrezca a través de sus Sistemas Electrónicos, por lo que se reserva el derecho de ampliar o disminuir el número de Servicios Bancarios ofrecidos así como las restricciones que les imponga.

Artículo 15 Tarifas y comisiones

Con el fin de brindar los servicios por banca electrónica de manera ágil y eficiente, el Banco cobrará una comisión por cada servicio que se brindan, la cuales serán las establecidas en el *Reglamento de tarifas y condiciones para los servicios del Banco de Costa Rica*.

Para lograr dicho propósito, el Banco estará autorizado a debitar automáticamente el importe de la comisión correspondiente de cualquiera de las cuentas con fondos suficientes que posea el cliente. Esta tarifa será cobrada el último día hábil de cada mes. En caso de que el Banco no pudiera debitar la tarifa se suspenderá la prestación del servicio sin ninguna responsabilidad.

Capítulo II

Oficina virtual - bancobcr.com

Artículo 16 Ingreso a la oficina virtual

La oficina virtual www.bancobcr.com permite el acceso a una sección informativa y a una transaccional, la cual está dirigida a los segmentos de personas físicas y personas jurídicas. Cada una de ellas comprende distintos servicios, que se regulan a través de las disposiciones internas y los contratos individuales respectivos.

Bancobcr personas: es el canal transaccional de la oficina virtual que permite a las personas físicas realizar diferentes transacciones electrónicas con afectación a sus cuentas corrientes, de ahorro o tarjetas de crédito en las que sean titulares o autorizados.

Bancobcr empresas: es el canal transaccional por medio del cual el Banco permite a sus clientes personas jurídicas acceder electrónicamente a todos los servicios diseñados para el cliente empresarial.

Planilla empresarial: es un sistema de administración de planillas, mediante el cual el cliente genera un archivo con los datos de la planilla de la empresa y luego lo aplica automáticamente por Internet, debitando la cuenta corriente de la empresa y acreditando las cuentas de los empleados (corrientes o de ahorros).

Artículo 17

Para tener acceso a Bancobcr Personas a través de la oficina virtual y a todos los servicios que ella ofrece, el usuario deberá afiliarse previamente, lo cual puede hacer completando el formulario de Afiliación en línea que se encuentra en el canal www.bancobcr.com.

Para el acceso a Bancobcr Empresas y a la Banca Electrónica Regional, el cliente con la suscripción del contrato respectivo, podrá tener acceso a todos los servicios que a través de ellas se ofrecen.

En ambos casos, el Banco suministrará al cliente una clave de acceso y entregará o exigirá la utilización de cualquier otro dispositivo de seguridad que considere necesario para la autenticación del ingreso y para la utilización de los servicios indicados. En el caso de personas jurídicas la clave secreta, pin y/o el dispositivo de seguridad podrán ser utilizados también por los dependientes o empleados que previamente llegue a autorizar por escrito el mandatario con facultades suficientes de representación del cliente, o por medio de sus facultades dentro del sistema, rigiendo para estos casos todo lo previsto en el artículo 4 de este reglamento.

Artículo 18

Es necesario que el usuario que ingrese a www.bancobcr.com para matricular la afiliación, lea el contenido del Reglamento de Servicios de Banca Electrónica y seguidamente indique en el cuadro de diálogo, que conoce y acepta las condiciones y regulaciones allí previstas para el servicio. El incumplimiento de este requisito, impedirá el acceso a dicho sistema.

La aceptación será almacenada electrónicamente por parte del Banco, quien lo tendrá como prueba de la voluntad manifiesta y expresada por el cliente de haber sido informado de manera clara, oportuna y suficiente y que con esa información, conscientemente ha aceptado en su totalidad las condiciones y regulaciones contempladas en dicho reglamento y particularidades de este servicio, asumiendo sus deberes y obligaciones frente al Banco.

Artículo 19

El ingreso a www.bancobcr.com se hará con el empleo de la clave personal y secreta de acceso y del dispositivo de seguridad, de dominio exclusivo y personal para el usuario y su uso será de su exclusiva responsabilidad. La clave personal y secreta de acceso tendrá una vigencia definida por el Banco por lo que una vez vencida al usuario para poder seguir utilizando el o los servicios deberá renovar su afiliación siguiendo los trámites establecidos en el punto anterior.

Artículo 20

Por seguridad, la clave personal y secreta de acceso se desactivará automáticamente cuando se realizaren tres intentos fallidos para el ingreso a la oficina virtual. En estos casos, el usuario deberá matricularse nuevamente siguiendo todos los pasos que originalmente le fueron requeridos para su primer ingreso.

Si en el proceso de la nueva matrícula se realizaren tres intentos fallidos, el usuario quedará deshabilitado y deberá acudir personalmente a una plataforma de servicios para ser habilitado.

Capítulo III

Sistema Bancatel

Artículo 21 Detalles del servicio

El sistema Bancatel permite realizar al cliente una serie de transacciones bancarias, a través del sistema telefónico de autoservicio, para lo cual podrá utilizar los siguientes módulos:

- **Módulo cliente:** es el utilizado por aquellas personas físicas que posean cuentas corrientes, de ahorro o tarjetas de crédito BCR-VISA o *MasterCard* (dueños y autorizados) en el Banco, o bien personas jurídicas cuyos personeros o mandatarios firmen en forma individual para la realización de las transacciones asignadas.
- **Módulo negocios:** es el utilizado por los empleados de los cuentacorrentistas, persona física, o por personas jurídicas con un rol comercial o de negocios a los que éstas les hayan asignado esta facultad. Este servicio permitirá, por medio de una llamada telefónica, acceder al sistema de cuentas, consultar y congelar los fondos de aquellos cheques en colones que el público les presente en pago de bienes y servicios de su negocio.

Para la utilización del Módulo Negocios se requerirá la suscripción previa de un contrato entre el Banco y el dueño del negocio. Si éste fuera una persona jurídica quien deberá actuar será su representante legal o mandatario debidamente acreditado.

Artículo 22 Afiliación al sistema- Módulo cliente

La afiliación al sistema se realizará automáticamente en el momento que se abra una cuenta corriente o de ahorro. Una vez que se le haga entrega al usuario de la tarjeta BCR Débito correspondiente, se podrá ingresar por primera vez al sistema con el número de pin de la tarjeta de débito. Los clientes que no posean tarjetas de débito con el Banco de Costa Rica, y deseen utilizar el servicio, deben dirigirse personalmente a una plataforma de servicios para que se les afilie de manera manual, de acuerdo a los procedimientos establecidos para tal efecto.

Afiliación al sistema- Módulo negocios

La afiliación a este modulo se realizará en cualquiera de las oficinas del Banco en todo el país, por lo cual es necesario que los clientes se dirijan personalmente a una plataforma de servicio, de acuerdo con los procedimientos establecidos para tal efecto.

Artículo 23 Desactivación del sistema

El cliente deberá dirigirse a cualquier plataforma de servicios en las oficinas del BCR, para ser desactivado del sistema en forma manual, de acuerdo a los procedimientos establecidos para tal efecto, así como también para ser reactivado en caso de que olvide o confunda su número de pin o clave, y se haya desactivado al sistema por intentos fallidos.

Capítulo IV

Cajeros automáticos

Artículo 24

Los cajeros automáticos que podrán ser utilizados por los tarjetahabientes del Banco de Costa Rica son aquellos que pertenecen a su red propia, o aquellos que en virtud de contratos o convenios suscritos con sus propietarios, se enlacen con ésta.

- Son cajeros de la red propia del Banco, aquellos que están directamente enlazados a sus sistemas, debidamente identificados con logos de la Institución, ubicados en áreas externas o internas de sus oficinas; así como en puntos comerciales estratégicos.

Dichos dispositivos estarán dotados de las medidas de seguridad que establezca el Banco de Costa Rica y que sean razonables de acuerdo con su ubicación, en el entendido de que aquellos que estuvieren en espacios librados al irrestricto acceso público requerirán además de medidas de precaución adoptadas por el propio cliente.

- Son cajeros ajenos pero enlazados a la red del Banco de Costa Rica, aquellos dispositivos pertenecientes a terceros con los que el Banco haya celebrado previamente un convenio para la aceptación de sus tarjetas y que sean publicitados en esa condición. En estos casos, al ser propiedad los dispositivos de un tercero, el Banco exigirá en los convenios que suscriba con aquellos, que los mismos cuenten con las medidas de seguridad necesarias y razonables de acuerdo a su situación y ubicación.
- Los cajeros automáticos totalmente ajenos al Banco de Costa Rica son aquellos ubicados tanto dentro como fuera del territorio nacional que pertenezcan a terceros con quienes éste no hubiere establecido ningún vínculo para incorporarlos a su red.

Aún cuando estos dispositivos permitan a los usuarios su utilización en razón de su afinidad con la marca de la franquicia internacional a la que pertenezca la tarjeta, serán dispositivos totalmente ajenos al Banco de Costa Rica por lo que éste no podrá disponer ninguna medida de seguridad para garantizar su uso ni exigir que sus propietarios la adopten. Su empleo queda a absoluto criterio del cliente y bajo su propia responsabilidad, eximiéndolo al Banco de Costa Rica de toda responsabilidad en caso de que se ejecutó alguna acción dañina en su contra.

Artículo 25 Servicios que ofrece

Al utilizar la red de cajeros automáticos, mediante la tarjeta de crédito o de débito y digitando su respectiva clave personal y secreta, el usuario podrá realizar las siguientes transacciones o servicios que aquí se enlistan en forma enunciativa y no limitativa:

- Retiros/Avances de efectivo en las siguientes monedas: colones, dólares americanos y para tarjetas del BCR.

- Retiros de efectivo en cuentas corrientes y cuentas de ahorros para tarjetas de débito del BCR.
- Retiros de efectivo en cuentas corrientes y cuentas de ahorros en colones de tarjetas de débito de otros emisores.
- Avances de efectivo para tarjetas de crédito del BCR.
- Avances de efectivo para tarjetas de crédito de otros emisores.
- Avances de efectivo para tarjetas Visa Plus y Cirrus.
- Consulta de saldos de cuentas corrientes y cuentas de ahorros.
- Consulta de saldos de tarjeta de crédito/débito de otros emisores.
- Transferencia de fondos entre cuentas corrientes y cuentas de ahorros propias del cliente y no propias (todas del BCR).
- Procesar solicitudes de chequeras y libros de depósito.
- Procesar la solicitud de cambio de pin.

Artículo 26

Los servicios que ofrece el Banco a través de la red de cajeros automáticos por la misma naturaleza de éstos, supone su ubicación en sitios de irrestricto acceso público, por lo que la seguridad personal del usuario, queda bajo su propia responsabilidad, debiendo observar la debida diligencia y prudencia para no ser sorprendido por acciones de personas inescrupulosas.

El Banco queda liberado de toda responsabilidad si por descuido del cliente o por acciones de terceros, el cliente pone en riesgo su seguridad personal.

Capítulo V

Tarjeta BCR-Débito

Artículo 27

La tarjeta BCR-Débito será entregada automáticamente al momento de una apertura de toda cuenta corriente y de ahorro a los clientes, así como al momento de la afiliación a los sistemas Bancatel y bancobcr.com.

Artículo 28

En el caso de que se proceda al cierre de una cuenta corriente o de ahorro por cualquiera de las causas previstas en el contrato respectivo, se cancelará automáticamente la tarjeta BCR-Débito.

Artículo 29

La tarjeta BCR- Débito constituye el mecanismo de acceso a los cajeros de la red de cajeros automáticos y es el sustituto plástico del dinero para realizar la compra de bienes y servicios en los comercios afiliados a la franquicia Internacional respectiva, tanto nacional como internacional según corresponda al tipo de tarjeta. Además cuando la tarjeta BCR-Débito esté asociada a una cuenta corriente o de ahorro, ésta conjuntamente con el documento de identidad será el medio para efectuar retiros de efectivo y cualquier otro tipo de transacción en ventanilla.

En relación con las cuentas de ahorro, esa tarjeta se expedirá en forma automática para las personas autorizadas, dado que la tarjeta es el medio por excelencia para el retiro de los fondos en esas cuentas.

Artículo 30

No procederá la asignación de Tarjeta BCR-Débito en el caso de cuentas corrientes cuya modalidad de giro sea con firmas conjuntas.

Artículo 31

Una tarjeta podrá tener asociadas tan solo dos cuentas, una de ahorro y una cuenta corriente, en cuyo caso, la cuenta principal será la cuenta corriente bancaria.

Artículo 32

La operación de la tarjeta BCR-Débito, se encuentra regulada por las disposiciones establecidas de parte de la *Franquicia Internacional* respectiva y los reglamentos afines, así como las regulaciones internas que sobre la materia se encuentren en vigencia.

Artículo 33

El cliente se compromete a notificar inmediatamente al Banco cuando extravíe la tarjeta o cuando le sea sustraída, para así evitar la exposición de sus cuentas ante posibles personas inescrupulosas.

Son responsabilidad del cliente todas las disposiciones efectuadas antes del aviso de la pérdida o sustracción.

Capítulo VI**Sistema Teleban****Artículo 34**

El BCR suministrará al cliente, con la suscripción del contrato al sistema Teleban un acceso para la utilización de los servicios en los términos que se detalla en las siguientes cláusulas.

Artículo 35

El BCR le suministrará una clave de acceso a los dependientes o empleados que previamente el mandatario con facultades suficientes del cliente haya autorizado por escrito. Una vez que sean entregadas las claves de acceso a las personas autorizadas, es responsabilidad exclusiva del cliente la utilización que se dé a la misma, conforme se establece en este Reglamento.

Artículo 36

El BCR le suministrará al cliente, los formularios correspondientes para el uso del módulo de transferencias electrónicas de fondos. El contenido, veracidad, y autenticidad de la información que en ellos se inserte, será de responsabilidad exclusiva del cliente.

Artículo 37

El cliente tendrá la potestad de cambiar la clave suministrada por el Banco para el uso de este sistema. En virtud de que el Banco, al otorgar el servicio, recomienda efectuar el cambio, si el cliente no llegare a efectuarlo y de ello se derivaren consecuencias lesivas, el Banco queda relevado de toda responsabilidad.

Artículo 38

El cliente a su conveniencia podrá autorizar o desautorizar a sus empleados o dependientes; no obstante, deberá informar al Banco en forma escrita la decisión que en ese sentido adopte. El incumplimiento de esta obligación relevará al BCR de todo tipo de responsabilidad.

Capítulo VII

Banca móvil

Artículo 39

Banca móvil es un servicio electrónico orientado a todos los clientes físicos que poseen un teléfono celular. Está basado en la utilización de dos protocolos de intercambio de información entre los dispositivos móviles y el sistema central del Banco: abarca toda la población celular (*TDMA, GSM-Ericson y GSM-Alcatel, 3G*) de mensajes de texto (SMS).

Artículo 40

Los clientes solo podrán afiliarse a números de teléfono celular que estén relacionados o asignados a un dispositivo móvil activo y en poder de una persona física. Para utilizar el servicio el cliente debe realizar la afiliación a través de nuestro sitio web www.bancobcr.com seleccionando la opción de Banca por Internet Personas.

Artículo 41

Las transacciones a disposición del cliente en el ambiente funcional-transaccional serán las siguientes: Consultas, transferencias, pagos y solicitudes

Artículo 42

Por las características de los protocolos utilizados es necesario aclarar que el Banco posee una gran dependencia del proveedor de telefonía celular, ya que existen factores ajenos al control del Banco, como la cobertura de las bandas y la capacidad de procesamiento de mensajes.

Artículo 43

Inicialmente ningún cliente del Banco va a estar afiliado al servicio, el mismo debe ser solicitado propiamente por el cliente. Dicha solicitud no representará ningún trámite que implique uso del papel, ya que todo se efectuará a través del canal www.bancobcr.com.

Artículo 44

Dentro del módulo transaccional de la página para personas se ubicará una opción denominada Banca Móvil. Mediante esta opción el cliente podrá realizar la afiliación de su número de teléfono celular. El número de celular especificado se validará contra la información del ICE o cualquier otro proveedor de servicio celular, por lo que no se podrán incluir números que no existan. Si en el momento de realizar este acto el Banco no tiene comunicación con el proveedor de servicio el sistema no permitirá llevar a cabo el siguiente paso.

Artículo 45

Para realizar la creación del perfil el cliente debe matricular los productos y servicios con los que realizará las transacciones desde las siguientes opciones: *Mis negocios*, cuentas de terceros y servicios.

Con la matrícula de cada uno de los productos y servicios el cliente se garantiza que por este medio solo se puedan efectuar transacciones entre lo seleccionado y prematriculado.

Artículo 46 Mis negocios

Desde la opción de *Mis negocios* el cliente podrá realizar la matrícula de las cuentas, préstamos, tarjetas de crédito y fondos de pensión que tenga relacionadas a su número de identificación (ID) ya sea como dueño, autorizado, deudor ó fiador. Con la matrícula de productos de este apartado el cliente podrá realizar consultas de saldos, transferencias entre sus cuentas (si matriculó más de una cuenta) y pagos (si matriculó una cuenta con la cual efectuar el pago y un préstamo o una tarjeta para acreditar el mismo). Por seguridad el cliente deberá asignar *alias* a todos sus productos para que no viajen los mismos en el mensaje de texto.

Artículo 47 Cuenta de terceros

Mediante la opción de cuentas de terceros el cliente podrá matricular las cuentas BCR (ahorros o corrientes) de terceros a los que podrá realizar transferencias. La matrícula de cuentas de terceros solo se limitará a la confección de créditos toda vez que el cliente haya registrado una cuenta propia en la opción de "mis negocios" para realizar el débito.

Artículo 48 Servicios

Mediante la opción *Servicios* el cliente podrá realizar la matrícula de las conectividades que el Banco establezca en este apartado. Se debe seleccionar el tipo de servicio, la empresa proveedora del mismo y al igual que en los dos puntos anteriores se debe asignar un alias al tipo de servicio a matricular. Cabe destacar que es necesario para realizar los pagos tener registrada una cuenta de la opción de *Mis negocios* matriculada.

Capítulo VIII

Disposiciones finales

Artículo 49

Los servicios brindados por la Banca Electrónica, tendrán los alcances y las limitaciones según el servicio particular de que se trate.

Artículo 50

Todos los datos personales que el cliente suministre en relación con uno cualquiera o varios de los servicios de Banca electrónica quedarán sometidos al siguiente régimen:

- a) Estos datos podrán ser registrados dentro de su base de datos corporativa o fichero, que administrará el conglomerado BCR y serán de acceso exclusivo a los integrantes del grupo para los fines propios de la actividad que desarrolla.
- b) Serán tratados con estricta confidencialidad por lo que no podrán ser revelados a terceros sino y solo bajo los mecanismos que la ley autoriza: con el consentimiento del interesado suministrado directamente o por medio de representante con facultades suficientes al efecto, a requerimiento de autoridad competente, o cuando exista facultad legal.
- c) Podrán ser empleados para remitirle al cliente información de los servicios en general que ofrezca y preste el conglomerado BCR, lo que incluye las diversas subsidiarias y oficinas de su mismo grupo empresarial.
- d) El cliente podrá en cualquier momento actualizar y solicitar que se rectifique o actualice, la información que conste acerca de su persona en los registros del Banco.
- e) Asimismo el Banco podrá solicitar en cualquier momento al cliente que actualice la información a efecto de cumplir con requerimientos establecidos en la ley, o provenientes de requerimientos de las autoridades supervisoras.

Artículo 51

El Banco se reserva el derecho de establecer límites para los montos de las transacciones que se autoricen por medio de la Banca Electrónica.

Artículo 52

Rige a partir de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta y elimina las versiones anteriores.

San José, 6 de setiembre del 2012. Oficina Normativa Administrativa. Lic. Carlos Ml. Calderón Gutiérrez. Publicación una vez.

OFICINA DE COMPRAS Y PAGOS

Rodrigo Aguilar Solórzano
Supervisor

INSTITUCIONES DESCENTRALIZADAS

AUTORIDAD REGULADORA DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS

RESOLUCIÓN 948-RCR-2012

San José, a las 10:20 horas del 28 de setiembre del 2012

SOLICITUD DE AJUSTE TARIFARIO PRESENTADA POR AUTOTRANSPORTES SANTA GERTRUDIS, L.T.D.A. PARA LAS RUTAS 241-242-243-244

EXPEDIENTE ET-066-2012

RESULTANDO:

- I. Que la empresa Autotransportes Santa Gertrudis, LTDA cuenta con el respectivo título que la habilita como concesionario para prestar el servicio del transporte remunerado de personas en las rutas 241-242-243 y 244 descritas como: Grecia-San Vicente-La Arena-Guayabal-Santa Gertrudis, Grecia-Barrio Latino-Los Ángeles-Cajón, Grecia-Barrio Latino-San Roque-San Miguel-Carbonal, Grecia-Cooperativa-Santa Gertrudis-San Rafael-San Pedro de Poás y Grecia-Santa Rosa-Ratoncillal-Churruca-San Pedro de Poás y viceversa, de conformidad con el refrendo otorgado por la Autoridad Reguladora mediante la resolución RRG-8222-2008 del 18 de abril de 2008.
- II. Que mediante resolución de la Autoridad Reguladora número RCR-880-2012 del 15 de junio del año 2012, publicada en La Gaceta N° 125 del 28 de junio de 2012 se fijaron las tarifas para el servicio de las rutas 241-242-243 y 244 que ofrece la empresa Autotransportes Santa Gertrudis, LTDA.
- III. Que el 24 de mayo del 2012, el señor Marvin Morales Chaves, en calidad de apoderado generalísimo de Autotransportes Santa Gertrudis, Ltda., presentó a la Autoridad Reguladora solicitud de ajuste en las tarifas del servicio de las rutas 241-242-243 y 244. (folios 1 al 135).
- IV. Que mediante oficio 478-DITRA-2012/94630 del 31 de mayo de 2012, la Dirección de Servicios de Transportes le solicitó al concesionario información faltante que resultaba necesaria para el análisis de la solicitud (folios 138 al 139).
- V. Que el 26 de junio de 2012, el apoderado generalísimo del concesionario presentó la información solicitada mediante oficio 478-DITRA-2012 (folios del 144 al 161).
- VI. Que mediante oficio 609-DITRA-2012/98288 del 29 de junio de 2012, la Dirección de Servicios de Transportes le solicitó al concesionario información para mejor resolver que resultaba necesaria para el análisis de la solicitud (folios 162 al 163).
- VII. Que el 16 de julio de 2012, el apoderado generalísimo de la concesionaria presentó la información solicitada mediante oficio 609-DITRA-2012 (folios del 164 al 186).

- VIII. Que mediante oficio 695-DITRA-2012/100535 del 18 de julio de 2012, la Dirección de Servicios de Transportes otorgó admisibilidad a la solicitud tarifaria (folio 190).
- IX. Que la convocatoria a audiencia pública se publicó en los diarios: La Teja y La Extra del 3 de agosto de 2012 (folio 197) y en el Alcance Digital N°108, en la Gaceta 150 del 6 de agosto de 2012 (folio 196).
- X. Que la audiencia pública se realizó el 29 de agosto de 2012 en el Centro de la Cultura ubicado al costado norte de la Municipalidad de Grecia, Alajuela, de conformidad con el acta correspondiente de la audiencia N° 71-2012 que corre agregada al expediente.
- XI. Que según lo estipulado en el acta de la audiencia pública, se presentaron las siguientes posiciones:
- Ligia María Paniagua Rodríguez, con cédula de identidad 2-353-582,
- Los autobuses no cuentan con las rampas y dejan botados a los usuarios que requieren del servicio.
- XII. Que la referida solicitud fue analizada por la Dirección de Servicios de Transportes produciéndose el informe con oficio 1019-DITRA-2012/109154, del 25 de septiembre de 2012, que corre agregado al expediente.
- XIII. Que la Junta Directiva de la Autoridad Reguladora por acuerdo 003-015-2010, artículo 3, de la sesión extraordinaria 015-2010, celebrada el 15 de abril de 2010 y ratificada el 22 de ese mes, creó el Comité de Regulación, entre cuyas funciones se encuentra la de *Ordenar la apertura de los expedientes tarifarios, fijar las tarifas de los servicios públicos y resolver los recursos de revocatoria que se presenten contra sus actuaciones*.
- XIV. Que por oficio 375-RG-2012 del 29 de mayo de 2012, el Regulador General nombró a los funcionarios, Lic. Carlos Solano Carranza, Lic. Álvaro Barrantes Chaves y Luis Elizondo Vidaurre como miembros titulares del Comité de Regulación, y al Lic. Luis Fernando Chavarría Alfaro como miembro suplente. De igual forma la Junta Directiva de la Autoridad Reguladora por Artículo 7, Acuerdo 07-44-2012, de la sesión ordinaria 44-2012, celebrada el 7 de junio del 2012 con carácter de firme, por unanimidad, prorrogó la vigencia del Comité de Regulación hasta el 31 de diciembre del 2012.
- XV. Que mediante la Resolución 761-RCR-2012 del Comité de Regulación del 31 de enero de 2012, publicada en Gaceta N° 67 del 03 de abril de 2012, se elimina la aplicación de las herramientas complementarias como instrumento de análisis posterior a la corrida del modelo econométrico.
- XVI. Que mediante la Resolución 913-RCR-2012 del Comité de Regulación del 17 de agosto de 2012, publicada en el Alcance Digital N°125 a La Gaceta N°172 del 06 de setiembre del 2012, se elimina la Resolución 761-RCR-2012 y se establece como criterio de resolución que no se utilizarán más las *herramientas complementarias* ni ningún otro criterio de valoración de los

resultados del modelo econométrico, para sustentar las tarifas en el servicio público de transporte remunerado de personas, modalidad autobús.

- XVII.** Que mediante oficio 535-DITRA-2012/96057 de 12 de junio de 2012 se establece el lineamiento general para la anulación de las herramientas complementarias en la aplicación del modelo tarifario de buses y uso del procedimiento alternativo emitido por el Comité de Regulación; relacionado con la Resolución 761-RCR-2012 del Comité de Regulación del 31 de enero de 2012 anteriormente descrita.
- XVIII.** Que el Comité de Regulación en su sesión número 226 de las 10:00 horas del 28 de septiembre de 2012, acordó por unanimidad y con carácter de firme, dictar esta resolución.
- XIX.** Que en los procedimientos se han observado los plazos y las prescripciones de ley.

CONSIDERANDO:

- I.** Que del oficio 1019-DITRA-2012/109154, del 25 de septiembre de 2012, que sirve de fundamento a la presente resolución, conviene extraer lo siguiente:

(□)

B.-ANÁLISIS TARIFARIO

1. Variables operativas

VARIABLES	ARESEP	EMPRESA	Dif. absoluta	Dif. %
Demanda Neta	201.691	199.807	1.884	0,94%
Distancia (Km/carrera)	21,99	22,00	- 0,01	-0,07%
Carreras	3.237,39	3.378,71	- 141,31	-4,18%
Flota	20	20	-	0,00%
Tipo de Cambio	503,26	503,85	- 0,59	-0,12%
Precio combustible	609,00	594,32	14,68	2,47%
IPC general	571,69	573,42	- 1,73	-0,30%
Tasa de Rentabilidad	19,67%	19,27%	0,0040	2,08%
Valor del Bus \$	89.000	89.000	-	0,0%
Valor del Bus ¢	44.790.140	44.842.650	- 52.510	-0,1%
Edad promedio de flota (años)	6,30	6,30	-	0,00%

1.1 Demanda

La empresa utiliza en sus cálculos tarifarios, una demanda neta promedio mensual de 199.807 pasajeros. La demanda utilizada para este análisis tarifario es el monto mayor entre los presentados por la empresa, el dato histórico y las estadísticas de los últimos 12 meses (de julio del 2011 a junio 2012), que equivale a un valor de 201.691 pasajeros.

1.2 Flota

Mediante artículo 6.2.6 de la sesión ordinaria 83-2011, celebrada el 16 de noviembre del 2011 por la Junta Directiva del CTP, se le autorizó a la empresa Autotransportes Santa Gertrudis, LTDA. veinte unidades para brindar el servicio en las rutas 241-242-243-244 (folio 126-130).

Para verificar la propiedad de las mismas, se consideró la información proporcionada por el Registro Nacional de la Propiedad, mediante la dirección electrónica www.registronacional.go.cr. Este análisis determinó que todas las unidades aparecen inscritas a nombre del concesionario.

A su vez se determinó que las unidades autorizadas no forman parte del listado de placas para el servicio de estudiantes, según la base de datos del Ministerio de Educación Pública. También se verificó el cumplimiento de la Revisión Técnica Vehicular (RTV) para la flota autorizada.

1.3 Carreras

El permisionario mantiene los horarios autorizados según el artículo 14 de la sesión ordinaria 37-2000 del Consejo de Transporte Público del 31 de octubre de 2000 (folios 93 a 125).

Las rutas 241-242-243-244 tienen autorizadas 3327,69 carreras por mes. La empresa indica que realiza 3378,71 carreras por mes y reporta como estadísticas en el expediente RA-34, (de julio del 2011 a junio 2012) un promedio de 3376,46. El criterio usado es tomar el valor mínimo entre el autorizado por el Ministerio de Obras Públicas y Transportes, lo reportado por la empresa y el dato utilizado por la misma, por lo que el dato que se toma para realizar la corrida del modelo y calcular la tarifa resultante es de **3237,39** carreras.

1.4 Distancia

Para el cálculo tarifario se empleó la distancia determinada por los técnicos de la Autoridad Reguladora. El recorrido promedio ponderado de las rutas 241-242-243-244, muestra una distancia de **21,99** km/carrera.

1.5 Rentabilidad

La empresa utiliza para sus cálculos una tasa de rentabilidad de 19,27%, sin embargo, este dato se actualizó según datos de los indicadores económicos del Banco Central para el día de celebración de la audiencia pública, por lo que se utiliza un valor para la corrida del modelo de **19,67%**.

1.6 Tipo de cambio

La empresa utiliza para sus cálculos un valor de tipo de campo del dólar de 503.85 ¢/\$, sin embargo el tipo de cambio que se empleó es de **503,26 ¢/\$** que corresponde al tipo de cambio de venta con respecto al dólar vigente al día de la audiencia pública, del Banco Central de Costa Rica.

1.7 Precio combustible

La empresa utiliza para sus cálculos un valor de combustible de ¢594,32 por litro. Sin embargo el precio del combustible diesel que se utilizó para la corrida del modelo es de **¢609,00** por litro, por ser el vigente al día de la audiencia pública.

1.8 Índice de precios al consumidor (IPC)

El índice de precios al consumidor utilizado es el vigente, según el Instituto Nacional de Estadística y Censos, y que asciende a **571,69** teniendo como base el año 1996.

1.9 Valor del autobús

Las unidades con las que operan las rutas 241-242-243-244 concuerdan con buses urbanos por lo que el valor reconocido de la flota corresponde a este último tipo de unidad. Al aplicarle el valor correspondiente según el tipo de unidad reconocida para estas rutas y un 50% de la flota con rampa, se obtiene el valor de \$89.000, que es el aceptado en nuestra corrida.

El estudio técnico tomó en cuenta la actualización de los insumos requeridos para prestar este servicio público, según la resolución RRG-9767-2009 del 6 de mayo de 2009, publicada en La Gaceta 94 del 18 de mayo de 2009.

1.10 Edad promedio de la flota.

La edad promedio de la flota según la empresa es de 6,30 años.

2. Análisis del Modelo Estructura General de Costos

El resultado de correr el modelo tarifario de estructura general de costos arroja un porcentaje de aumento de 12.47% como producto de la aplicación del modelo de estructura general de costos, por lo que se recomienda aplicar esta tarifa para las rutas 241-242-243-244.

Recomendación técnica sobre el análisis tarifario.

Dados los resultados anteriores y de acuerdo con el procedimiento indicado en el punto 2, la recomendación técnica es otorgarle un incremento de 12.47% para las rutas 241-242-243-244.

C. ANÁLISIS DE CALIDAD

Se consideró la información aportada por el concesionario y se revisó la base de datos de la empresa RITEVE S y C, S. A., (Decreto Ejecutivo N° 30184-MOPT) sobre el estado mecánico de las unidades con que se brinda el servicio aprobadas por el Consejo de Transporte Público.

Las unidades consultadas se encuentran reportadas con la Revisión Técnica vigente, teniendo un reporte de favorable con defecto leve.

() □

Que en relación con las manifestaciones exteriorizadas por los usuarios del servicio, resumidas en el Resultando XI de esta resolución; y con el fin de orientar tanto a los usuarios como a los operadores del servicio, se indica lo siguiente:

A la señora Ligia María Paniagua Rodríguez

Sobre la calidad del servicio (Horarios, servicio, capacidad, paradas, choferes irrespetuosos, irrespeto a ley 7600, rutas, limpieza y estado de las unidades)

El Ministerio de Obras Públicas y Transportes (MOPT) es el órgano que tiene la competencia para conocer de todos aquellos asuntos relacionados con la definición de los términos y condiciones de las concesiones y permisos: establecimiento de itinerarios, fraccionamientos, horarios y paradas, flota con que se debe prestar el servicio, y cambio de rutas correspondientes a la prestación del servicio.

Para cualquier solicitud para que se amplíen los horarios, rutas, fraccionamientos y establezcan paradas a lo largo del recorrido se puede acudir al Consejo Técnico de Transporte Público (CTP).

En caso de que no se resuelvan las deficiencias planteadas en la audiencia por parte del MOPT pueden presentar una queja ante la Autoridad Reguladora (puede utilizar la línea gratuita **800-273737**) sobre las inconformidades con el servicio y de esta forma darle el seguimiento que corresponde y si es necesario iniciar un procedimiento administrativo sancionador contra la empresa.

- II. Que de conformidad con los resultandos y considerandos que preceden y de acuerdo con el mérito de los autos, lo procedente es ajustar las tarifas para las rutas 241-242-243-244 descritas como Grecia-San Vicente-La Arena-Guayabal-Santa Gertrudis, Grecia-Barrio Latino-Los Ángeles-Cajón, Grecia-Barrio Latino-San Roque-San Miguel-Carbonal, Grecia-Cooperativa-Santa Gertrudis-San Rafael-San Pedro de Poás y Grecia-Santa Rosa-Ratoncillal-Churruca-San Pedro de Poás y viceversa, tal y como se dispone.

POR TANTO:

Con fundamento en las facultades conferidas en la Ley 7593 y sus reformas, en la Ley General de la Administración Pública, en el Decreto Ejecutivo 29732-MP que es el Reglamento a la Ley 7593 y, en lo dispuesto por la Junta Directiva de la Autoridad Reguladora mediante Artículo 7, Acuerdo 07-44-2012, de la sesión ordinaria 44-2012, celebrada el 7 de junio del 2012,

EL COMITÉ DE REGULACIÓN

RESUELVE:

- I. Fijar las siguientes tarifas para la ruta 241-242-243-244 descritas como Grecia-San Vicente-La Arena-Guayabal-Santa Gertrudis, Grecia-Barrio Latino-Los Ángeles-Cajón, Grecia-Barrio Latino-San Roque-San Miguel-Carbonal, Grecia-Cooperativa-Santa Gertrudis-San Rafael-San Pedro de Poás y Grecia-Santa Rosa-Ratoncillal-Churruca-San Pedro de Poás y viceversa, operadas por la empresa Autotransportes Santa Gertrudis, LTDA., de la siguiente manera:

Ruta 241 Grecia-San Vicente-La Arena-El Guayabal-Santa Gertrudis	Tarifa Regular	Tarifa Adulto Mayor
Grecia-San Vicente-La Arena-El Guayabal-Santa Gertrudis	380,00	-
Ruta 242 Grecia-BoLatino-Los Angeles-Cajón	Tarifa Regular	Tarifa Adulto Mayor
Grecia-BoLatino-Los Angeles-Cajón	380,00	-
Ruta 243 Grecia-BoLatino-San Roque-San Miguel-Carbonal-Ext.Higuerones	Tarifa Regular	Tarifa Adulto Mayor
Grecia-BoLatino-San Roque-San Miguel-Carbonal-Ext.Higuerones	380,00	-
Ruta 244 Grecia-Cooperativa-Santa Gertrudis-San Rafael-San Pedro de Poás-Calle el Achiote-Calle Rosales-Calle San José-Calle Rodríguez-Calle el Sitio-La Y Griega-Camino a los Chorros	Tarifa Regular	Tarifa Adulto Mayor
Grecia-Cooperativa-Santa Gertrudis-San Rafael-San Pedro de Poás-Calle el Achiote-Calle Rosales-Calle San José-Calle Rodríguez-Calle el Sitio-La Y Griega-Camino a los Chorros	380,00	-

- II. Disponer que el concesionario cumpla con lo siguiente:

En un plazo máximo de veinte días hábiles, contados a partir de la publicación de este acto, dar respuesta a los opositores cuyo lugar o medio para notificar constan en este acto, con copia para el expediente ET-066-2012 y para el Consejo de Transporte Público, sobre todos los argumentos expuestos, relacionados con el incremento tarifario, la calidad del servicio, el modelo tarifario y los cobros no autorizados por parte de la empresa prestadora del servicio, a que les obliga su condición de concesionario.

- III. Establecer, con base en el artículo 34 de la Ley 7593 y sus reformas, que las tarifas rigen a partir del día natural siguiente al de su publicación.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 34 de la ley 7593, las tarifas fijadas rigen a partir del día natural siguiente a su publicación.

En cumplimiento de lo que ordena el artículo 245, en concordancia con el artículo 345 de la Ley General de la Administración Pública, se indica que contra esta resolución caben los recursos ordinarios de revocatoria y de apelación y el extraordinario de revisión. El de revocatoria podrá interponerse ante este Comité de Regulación, a quien corresponde resolverlo; el de apelación y el de revisión, podrán interponerse ante la Junta Directiva, a la que corresponde resolverlos.

De conformidad con el artículo 346 de la Ley general de la administración pública, los recursos de revocatoria y de apelación deberán interponerse en el plazo de tres días hábiles contado a partir del día hábil siguiente al de la notificación y, el extraordinario de revisión, dentro de los plazos señalados en el artículo 354 de dicha ley.

NOTIFÍQUESE Y PUBLIQUESE.

LUIS FERNANDO CHAVARRIA ALFARO LUIS ELIZONDO VIDAURRE

COMITÉ DE REGULACIÓN

ACC

1 vez.—O. C. N° 6751-12.—Solicitud N° 775-0034.—C-277300.—(IN2012097552).