

VOCAL 1	VOCAL 2	VOCAL 3



CONCESION DE LOCAL PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE CONFITERIA Y RESTAURANTE EN LA “POLICLÍNICA GENERAL ACTIS” y CARRO DISTRIBUCIÓN DE BEBIDA Y COMIDA EN EL “EDIFICIO DE LA SEDE CENTRAL DEL INSTITUTO”

PLIEGO DE CLAUSULAS ESPECIALES

OBJETO: Por la concesión de UN (1) local, ubicado en las instalaciones de la Policlínica “Grl D Omar Carlos Actis”, para la explotación del “Servicio de Confitería y Restaurante” y para el “Edificio de la Sede Central del Instituto” un Carro de Distribución de Bebidas y Comida, para lo cual también se le asignará UN (1) local para su funcionamiento.

Las condiciones establecidas en éste pliego son complementarias a las determinadas en el Pliego de Cláusulas Particulares.

ARTÍCULO 1°.- PRIVILEGIO Y EXCLUSIVIDAD

El concesionario tendrá el privilegio y exclusividad para la explotación del Servicio de Confitería y Restaurante en todo el ámbito de la “Policlínica Grl D Omar Carlos Actis” para lo cual se le asignará UN (1) local para su funcionamiento y para el “Edificio de la Sede Central del Instituto” un Carro de Distribución de Bebidas y Comida, para lo cual también se le asignará UN (1) local para su funcionamiento, la ubicación física la designará el concedente a posterior de la adjudicación. Asimismo queda prohibido al concesionario ceder o transferir sus derechos a alquilar o permitir cualquier forma de uso del local por terceros y/o asociarse con terceros a los fines de la explotación. Las instalaciones dadas en concesión se destinarán exclusivamente para lo indicado precedentemente en ésta cláusula, quedando prohibido todo otro uso y/o destino que el mencionado.

ARTÍCULO 2°.- HORARIO MINIMO DE ATENCIÓN

El concesionario deberá funcionar los días y horas que se establezcan con el concedente tanto en el comedor, como en la cafetería.

En los períodos de vacaciones el concedente podrá fijar el horario a cumplir.

ARTÍCULO 3°.- RESPONSABLE CONTROL

En la Policlínica Actis : De la Subdirección.(Concedente)

En el Edificio de la Sede Central del Instituto : Del Jefe de la División Apoyo (Concedente).

ARTÍCULO 4°.- SEGUROS A CONTRATAR Y RESPONSABILIDADES

El concedente queda totalmente exonerado de responsabilidad por los daños que el concesionario sufriera en las instalaciones, muebles, útiles, libros y demás bienes, sea con relación al inmueble o a sus servicios (Por ejemplo: Incendio, explosiones, filtraciones, etc.) ó por robos, tumultos u otros motivos, como así también los que pudiera sufrir el personal a cargo de éste último.

VOCAL 1	VOCAL 2	VOCAL 3



Asimismo, el concesionario estará obligado a contratar un seguro de Responsabilidad Civil, Seguro de Vida y ART para su personal, que cubra todos los daños que puedan sufrir y ocasionar estos a terceros concurrentes al local concesionado y/o por consecuencia de siniestros ocurridos por el local concesionado y/o por consecuencia de siniestros ocurridos por el funcionamiento de la concesión. El concesionario deberá declarar que asegurará sus bienes y al personal contra todo riesgo y que los asume íntegramente.

Las indemnizaciones por despidos, accidentes, etc., como así también las obligaciones previsionales y los pagos a la Administración Federal de Ingresos Públicos (A.F.I.P.) que constituyen su actividad como comerciante, estarán a cargo del concesionario.

ARTÍCULO 5°.- DAÑOS PRODUCIDOS

El concesionario será responsable de todos los daños ocasionados a los bienes de propiedad del concedente afectados a la presente concesión; y, de los demás perjuicios causados al mismo por consecuencia inmediata o mediata del uso anormal de aquellos o de otra conducta dolosa, culposa o negligente, y siempre en la extensión prevista en los Art. (s) 521 y en su caso 522 del Código Civil, según corresponda.

ARTÍCULO 6°.- INSPECCIONES

El concedente podrá inspeccionar por sí o por terceros que autorice cada vez que lo estime conveniente, para verificar el estado del local y sus instalaciones, la calidad del servicio y de las mercaderías que se expendan. También se verificará el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

Los deterioros por mal uso de los muebles, decoraciones y demás enseres afectados a la explotación deberán ser reparados por cuenta y cargo del concesionario.

Las inspecciones se realizarán en horarios y días hábiles de trabajo, y tomará conocimiento en el cuaderno Registro de Inspecciones que se llevará a tales fines.

ARTÍCULO 7°.- CANON DE LOCACION Y TIEMPO DE EJECUCIÓN

El mismo será propuesto, y es motivo de evaluación para la adjudicación, no podrá ser menor a los PESOS DOS MIL (\$ 2.000) mensuales.

La adjudicación es por VEINTICUATRO (24) meses, con posibilidad de prorrogarse por DOCE (12) meses más.

ARTÍCULO 8°.- FIRMA DE CONTRATO

Una vez definido el adjudicatario, se firmará un contrato con las cláusulas que regirán la relación contractual, entre ambas partes.

ARTÍCULO 9°.- PERSONAL

1. El concesionario deberá proveer a su personal el uniforme completo a utilizar, así como los elementos necesarios de seguridad, e higiene :

VOCAL 1	VOCAL 2	VOCAL 3



- a. Uniforme tipo ambo (verde), en perfectas condiciones de limpieza y presentación.
 - b. Cofia o gorro cubre cabeza en perfecto estado de presentación.
 - c. Será obligatorio el uso de guantes de látex para todo el personal de la concesionaria.
 - d. Será obligatorio el uso de delantal frontal tipo cocina para todo el personal de cocina.
 - e. El personal deberá guardar excelente estado de aseo personal y su presentación.
 - f. Deberá tener calzado tipo zapatilla de suela de goma en excelente estado de limpieza.
 - g. Correcto estado de desodorización corporal y capilar.
 - h. Deberán tener en su poder la libreta sanitaria correspondiente y exhibirla cuando le sea requerida.
 - i. No podrán atender al público masticando chicle.
 - j. El personal que elabora comida deberá poseer barbijo.
 - k. Fomentar y concienciar a todo el personal sobre normas de higiene.
2. El concedente se reserva el derecho de solicitar el cambio de cualquier integrante de la dotación del concesionario por causa debidamente fundada y notificada al concesionario. Este último tendrá 48 horas para producir el cambio solicitado bajo apercibimiento de resolución de la concesión por su exclusiva culpa.
 3. Comunicada la Adjudicación, la firma Adjudicataria dispondrá de un plazo de DIEZ (10) días hábiles administrativos para entregar a la concedente, una lista completa del personal que afectará a las tareas provenientes del Contrato o los eventuales reemplazantes.

En tal lista se especificarán los siguientes datos de cada una de esas personas:

 - a. Apellido y Nombre según figure en el documento de identidad
 - b. Nacionalidad.
 - c. Función que desempeñará.
 - d. Horario que cumplirá
 - e. Número y tipo de Documento de Identidad
 - f. Copia de la Libreta Sanitaria, expedida por el GCBA.
 4. Las personas empleadas por el Contratista para la realización de los trabajos objeto de la contratación deberán ser mayores de edad y con residencia estable.
 5. El personal dependiente del Concesionaria deberá dar estricto cumplimiento a los requisitos y requerimientos establecidos en el presente Pliego.
 6. El concesionario tendrá la obligación y responsabilidad exclusiva e ineludible de constatar la fidelidad y veracidad de la información que se entregue al concedente y será también de su responsabilidad la obtención de la información probatoria que sea menester, de manera de asegurar que no figuren errores ni omisiones de ninguna naturaleza.
 7. El concesionario asume la responsabilidad plena respecto de todo accidente que pudiese sufrir su personal o terceros vinculados permanentes, transitoria o accidentalmente con el servicio que presta.
 8. Deberá mantener indemne al Instituto de Obra Social del Ejército de todo reclamo al respecto debiendo contratar con aseguradora de primer nivel póliza de seguro contra todo riesgo que deberá mantener vigente durante todo el plazo de la concesión entregando copia de la misma a la concedente y adjuntando copia del pago correspondientes.

VOCAL 1	VOCAL 2	VOCAL 3



ARTÍCULO 10°.- ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y RECOMENDACIONES GENERALES

1. Para la elaboración de los alimentos se deberá tener en cuenta los siguientes aspectos :
 - a. Evitar el cruce del circuito productivo y no productivo.
 - b. Vigilar cuidadosamente el grado de cocción especialmente en los cárnicos.
 - c. Vigilar cuidadosamente la cadena de frío evitando interrupciones.
 - d. Ejecutar la desinfección integral de los ambientes, cocinas y cantina móvil.
 - e. Reducir los tiempo de exposición de alimentos sin envoltorio.
 - f. Hacer uso de elementos utensilios de cocina limpios y desinfectados.
 - g. Hacer uso intensivo de desinfectantes aptos para cocina.
 - h. No permitir trabajar al personal que este enfermo lastimado o con heridas sangrantes o en proceso de desinfección.
 - i. El local de la cocina deberá estar permanentemente limpio – desgrasado y desinfectado.
 - j. Tener especial precaución con los alimentos semiprocesados su sensibilidad aumenta con el manipuleo.
 - k. No cruzar utensilios (cuchillos, tablas, ollas, etc); vegetales con animales, ni tampoco crudos con cocidos.
 - l. Tener exhibido y a la vista certificado de salud y libreta sanitaria del personal que elabora las comidas.
 - m. El personal de cocina deberá contar con el lugar adecuado para higiene de manos y toallas limpias.
 - n. Armarios alacenas y lugares relacionados a la guarda de víveres, deberán contar con extrema higiene, acondicionamiento interior convenientemente protegido de condiciones metereológicas y/o agentes externos que configuren una amenaza (roedores, cucarachas).
 - o. Deberá usarse detergente antigrasa, esponjas de acero y desinfectantes aptos para tal efecto.
 - p. Deberá contar con una heladera y freezer para el mantenimiento de víveres las mismas deberán estar limpias y desodorizadas.
 - q. No deberá existir envases de alimento abiertos y en uso.
 - r. No deberá transportarse productos cocinados con las manos sini se deberá hacer en recipientes.
 - s. Embalajes :
 - Para el embalar se deberá envolver o embolsar alimentos elaborados se deberá tener en cuenta extremadamente el cuidado de hacerlo con materiales apropiados y cuidando los aspectos de higiene ya señalados.
 - t. Antes de efectuarse la elaboración de alimentos se deberá controlar estrictamente la fecha de vencimiento de los mismos.

2. Del carro rodante :
 - a. Deberá estar montada sobre ruedas neumáticas que aseguren el desplazamiento con mínimo movimiento sin dañar los pisos, poder ingresar en los ascensores sin problemas.
 - b. La batea será de material plástico o metal o combinadas en estos materiales.
 - c. Será pintada en colores claros y limpios.
 - d. Toda la mercadería y bebida deberá estar perfectamente acondicionada.
 - e. Las bebidas se ubicaran cerradas en conservadoras térmicas.

VOCAL 1	VOCAL 2	VOCAL 3



- f. Las bebidas calientes (café, té, chocolate) también deberán estar contenidos en envases térmicos.
 - g. Los alimentos deberán tener intacto su envoltorio.
 - h. Se deberá efectuar un exhaustivo control de las fechas de vencimientos.
 - i. Los yogures, flanes, postres y otros frescos deberán estar contenidos en conservadoras y diferenciada de la de las bebidas.
 - j. La venta de facturas se ejecutará haciendo uso de utensilios tipo pinas, colocando el producto sobre servilletas de papel o envases de cartón.
 - k. La cantina rodante no podrá transportar residuos o productos descartables ya utilizados.
 - l. Tratamiento de comidas : (porciones de tartas, empanadas, sandwiches de fiambre, etc), deberán ser embalados en bandejas de cartón embalados en bandejas de cartón con envoltorio de film termosellado.
 - m. Tratamiento de comidas frescas : (ensaladas, salpicón, etc), deberán ser embalados en recipientes de aluminio descartables deberán contar en su interior con los correspondientes aderezos.
3. Control bromatológico de los alimentos :
Podrá ser ejecutado por personal del Instituto en forma asistemático.

ARTÍCULO 11°.- PUBLICIDAD DEL CONCESIONARIO

1. El concesionario podrá exhibir solamente aquella publicidad consensuada con la concedente, ya que resulta un bien preponderante para la misma mantener en el lugar un criterio de unidad estética.
2. La concedente sólo aprobará, previa solicitud del concesionario, la colocación de anuncios no publicitarios que se refieran a la disponibilidad del servicio que presta el concesionario, en lugares que la concedente considere apropiados, pero siempre dentro de los espacios que se otorguen para el cumplimiento de la concesión.

ARTÍCULO 12°.- LISTA DE PRECIOS

1. El concesionario deberá exponer a la vista, la lista de precios autorizada por el concedente:
 - a. En la Policlínica Actis : De la Subdirección.
 - b. En el Edificio de la Sede Central del Instituto : Del Jefe de la División Apoyo.

ARTÍCULO 13°.- AUMENTOS DE LISTA DE PRECIOS

Toda modificación en los precios de los efectos deberá ser autorizada por quien halla adjudicado la concesión, previo reclamo por escrito debiéndose fundamentar lo solicitado, a posterior se deberá cumplimentar el punto anterior.

No se podrán solicitar aumentos en los primeros SEIS (6) meses.

El aumento autorizado, será también en el mismo porcentaje transferido al canon mensual que se este abonando.

ARTÍCULO 14°.- SEGUROS

VOCAL 1	VOCAL 2	VOCAL 3



1. El concesionario deberá entregar a la concedente, dentro de los DIEZ (10) días de recibida la comunicación de la Adjudicación, fotocopia de las pólizas, de los seguros requeridos por Ley para el desarrollo de la concesión, (Seguro de vida, contra terceros y ART), ya sea sobre su personal o terceros y en un todo de acuerdo con lo dispuesto en la presente.
2. El concesionario será responsable y deberá resarcir los daños y perjuicios que pudiera sufrir la concedente y/o terceros sean de cualquier naturaleza que fueren y producidos por cualquier motivo, aunque provenga de caso fortuito o fuerza mayor ocasionados por el concesionario o personal que de el dependa.
3. Si no diera cumplimiento a esta cláusula en el plazo establecido se lo intimará al cumplimiento dentro en un término igual al anterior bajo apercibimiento de rescindir el Contrato y accionar por los daños y perjuicios ocasionados.
4. Si, aún así, no se lograra el cumplimiento por parte del concesionario se lo intimará para que desaloje las instalaciones del concedente dentro de un plazo de DIEZ (10) días bajo apercibimiento de uso de la Fuerza Pública.

ARTÍCULO 15°.- HIGIENE, LIMPIEZA, ASEO Y MANTENIMIENTO DE LOS ESPACIOS CONCESIONADOS, EN LA POLICLÍNICA Y LA SEDE CENTRAL

1. El concesionario mantendrá perfectamente limpios y aseados los locales y espacios asignados. A tal fin organizará y pondrá en ejecución un sistema de eliminación de residuos y todo material desechable en la zona establecida para el cumplimiento del servicio.
2. El concesionario tendrá a su cargo la limpieza y mantenimiento de todas las áreas afectadas a los servicios con toda su vajilla, mobiliarios, pisos, paredes, vidrios, artefactos de iluminación, cielorrasos en general y todo tipo de maquinarias y otros elementos internos, externos y sectores asignados a la misma.
3. El concesionario retirará los residuos y deberá colocarlos en los contenedores del servicio de recolección de residuos habilitados a tal fin, cuyo costo correrá por su cuenta, cuidando que estos últimos elementos y el sector donde se encuentren ubicados, sean lavados y desinfectados diariamente para evitar la proliferación de insectos y roedores, debiendo mantener los mismos permanentemente tapados.
4. Los incumplimientos podrán ser motivo de multa y/o rescisión del contrato según las normativas de las cláusulas precedentes.
5. La higiene total de los elementos e instalaciones, deberá estar en un todo de acuerdo con lo que se establezca sobre el particular y por el personal que al efecto se designe de la concedente, quien efectuará inspecciones periódicas de control al Comedor y sus dependencias, y por lo establecido en la Ley 19.587 de Higiene y Seguridad del Trabajo, Decreto Reglamentario 351/79.
6. Los servicios necesarios de desinfección, desinsectación y desratización, de los locales serán contratados y sufragados por el concedente.

ARTÍCULO 16°.- INSPECCIONES Y CONTROLES

1. La concedente se reserva el derecho de proceder a inspeccionar los locales y el servicio concesionado, por medio de sus representantes o por terceros, cuantas veces lo considere conveniente, para la verificación del cumplimiento de las condiciones del presente pliego, del contrato y de la normativa vigente.

VOCAL 1	VOCAL 2	VOCAL 3



2. Asimismo la concedente, designará inspectores para la fiscalización de las condiciones de los alimentos ofrecidos, la seguridad y la higiene.
3. La inspección podrá, toda vez que lo estime conveniente o sea solicitado por las autoridades de la Institución, comprobar el estado de los productos que se expendan, así como retirar muestra de ellos para someterlos a análisis bromatológicos en el laboratorio de la Institución o en el de terceros, sin perjuicio de toda otra verificación que resuelva sobre los mismos.
4. **No obstante ello, el concesionario será civil y penalmente responsable en todo momento por la comercialización de alimentos (sólidos y líquidos), de plazo vencido y/o en estado no apto para el consumo.**
5. La concedente se reserva el derecho de controlar por los medios que determine, la calidad, cantidad y estado de los comestibles que se empleen, forma de preparación de las comidas, las bebidas, los productos lácteos o de cualquier otro tipo y el estricto cumplimiento de las normas de higiene y bromatológicas. Asimismo se reserva el derecho de hacer las observaciones que estime necesarias, pudiendo proceder al decomiso de las mercaderías que no cuenten con las condiciones bromatológicas exigidas, conforme a las leyes y reglamentaciones en vigencia.
6. La concedente se reserva también el derecho de solicitar al concesionario la nómina de los proveedores para eventuales controles de las mercaderías que proveen, su presentación, protección, etc.

ARTÍCULO 17°.- OBLIGACIONES DE LA CONCECIONARIA

El concesionario está obligado a:

1. Cumplir estrictamente todas las disposiciones legales vigentes y aplicables, según la naturaleza de los Servicios, Obras o Bienes incluidos en la concesión.
2. Limitarse a prestar los Servicios contratados, no pudiendo realizar otro tipo de actividades dentro de las instalaciones de la concedente o de las áreas de las instalaciones que hayan sido reservadas al concesionario.
3. Mantener la relación laboral con su personal de acuerdo con la normativa vigente, impositiva, previsional, de la seguridad social y convenciones colectivas de trabajo vigentes.
4. Satisfacer debidamente las indemnizaciones por despidos, accidentes de trabajo y demás pagos que deba cumplir en su carácter de empleador, como así también los daños y perjuicios que pueda ocasionar al IOSE o terceros, reintegrando al Instituto la totalidad de los gastos en que hubiere incurrido en su defensa incluyendo honorarios de profesionales y peritos.
5. Facilitar las inspecciones que realice el concedente, ya sea a los locales que ocupe su personal, a los lugares en que desarrolle su actividad contratada, a las máquinas, equipos y toda documentación, archivo o base de datos de cualquier tipo que utilice para el desarrollo de la actividad.
6. En todo momento deberá estar presente en el local el concesionario o persona que se designe en su reemplazo.
7. Cumplir estrictamente el horario fijado en el presente pliego, o los que se acuerden posteriormente por las autoridades del concedente a los fines de mejorar el servicio.
8. Exhibir al público la lista de precios completa de la mercadería con detalle de las marcas en los casos que corresponda.

VOCAL 1	VOCAL 2	VOCAL 3



9. El concesionario deberá contar con los elementos provistos por el concedente contra incendios (extinguidotes, baldes, arena, etc.) debidamente habilitados por la autoridad competente.

ARTÍCULO 18°.- RECLAMOS POR LA ACTIVIDAD PROPIA DEL CONCESIONARIO

1. El concesionario deberá asumir la responsabilidad por el reclamo de usuarios o público en general, en cuanto a los accidentes ocurridos dentro de los espacios que le hayan sido asignados para el ejercicio de la concesión. También será responsable por las acciones y reclamos administrativos, policiales, judiciales o extrajudiciales de cualquier índole que resulten de hechos ocurridos o derivados de la explotación a su cargo.
2. Asimismo también será responsable por los reclamos de los usuarios en cuanto a deficiencias del servicio que brinda, de las que se dejará constancia en el libro de quejas en la forma indicada en los artículos precedentes.

ARTÍCULO 19°.- LIBRO DE QUEJAS

1. El concesionario habilitará un Libro de Quejas. Tanto en la Policlínica como en la Sede Central del Instituto, dicho libro deberá presentarse al concedente dentro de las VEINTICUATRO (24) horas de producida la anotación de cualquier novedad.
2. La existencia de este libro, se hará conocer al público usuario de los servicios por medio de letreros o carteles claros y precisos distribuidos en las instalaciones, especialmente en las áreas de circulación donde se encuentre a la vista del mismo.
3. El Libro de Quejas deberá tener las siguientes características:
 - a. Hojas numeradas consecutivamente.
 - b. Tendrá una línea de perforaciones en uno de sus márgenes que permitan un fácil desglose de original y duplicado.
 - c. Cada hoja contendrá como mínimo los siguientes datos de quien formule la queja:
 - d. Nombre y apellido; Dirección; Tipo y Número de Documento de Identidad; Número telefónico; y Exposición de la queja, con la finalidad de permitir a la concedente arbitrar las medidas a su alcance para mejorar permanentemente los Servicios que se prestan.

ARTICULO 20°.- CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE APLICACIÓN

1. El concesionario cumplirá y hará cumplir por sus dependientes, todas las leyes, decretos, resoluciones, reglamentaciones, disposiciones, ordenanzas, órdenes, etc. de aplicación general y particular en el lugar en que se desarrolla la concesión, sin perjuicio del acabado cumplimiento de las siguientes normas:
2. Deberá pagar impuestos, tasas, contribuciones, patentes, y demás obligaciones, inclusive los correspondientes gravámenes provinciales, municipales o nacionales, según corresponda y aquellos que graven la actividad o explotación comercial objeto del presente. El concesionario deberá cumplir con las normas de la AFIP para la facturación de las ventas, utilizando el software y maquinas registradoras autorizadas.
3. Deberá hacer frente en forma íntegra toda indemnización por despidos, accidentes y demás pagos originados por la concesión, manteniendo indemne a la concedente de todo reclamo, y en su

VOCAL 1	VOCAL 2	VOCAL 3



defecto, deberá abonar toda suma que la misma abone en concepto de capital, intereses, ajustes, honorarios de los profesionales y de los peritos actuantes, costos y costas.

4. Destinará los bienes objeto de la concesión o el servicio a su uso propio y correcto, evitando el uso indebido u abusivo de los mismos por propios o terceros. Se atenderá a lo establecido en los pliegos del llamado, a lo establecido en su oferta, las reglas del arte de la actividad y los usos y costumbres que la rijan
5. Firmará las Actas de Penalidad que sean labradas, por parte del personal autorizado de la concedente, ante la comprobación de cualquier tipo de incumplimiento. En caso de no hacerlo se entiende su acuerdo incondicional con el contenido total de las mismas.
6. Ejecutará las medidas correctivas necesarias en todos los casos de deterioros ocasionados a los bienes de propiedad del IOSE, afectados a la concesión, ya sea por su propio personal o por terceros o el público asistente.
7. Aplicará las medidas correctivas y preventivas que le aconseje la concedente tanto sea en relación con el personal, los bienes o los servicios, sean éstos propios o de la Administración.
8. El incumplimiento por parte del concesionario a las normas contenidas en el presente pliego de bases y condiciones particulares, será considerado incumplimiento de su obligación contractual.
9. Consecuentemente, el concesionario se hará pasible de las sanciones y/o penalidades que en este cuerpo normativo establece, incluso de la resolución del contrato por culpa exclusiva del concesionario y sin perjuicio de la acción por los daños y perjuicios irrogados.

ARTÍCULO 21°.- RECEPCIÓN DE LAS INSTALACIONES

Si en el momento de recibir las instalaciones y bienes, al comenzar la vigencia del contrato, el concesionario no formulara observación, se entenderá que las recibe en perfectas condiciones de uso.

ARTÍCULO 22°.- MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN

1. En general el concesionario tendrá a su cargo la obligación de reponer todos aquellos daños o deterioros provenientes de actos u omisiones propios, de sus dependientes, clientes o usuarios de servicios, transeúntes y proveedores de bienes y servicios. Esta obligación se aplicará tanto a los bienes muebles como inmuebles. Asimismo serán de aplicación ya sea que los daños y deterioros provengan de actos o acciones negligentes o bien del uso normal de los bienes.
2. Estas tareas son aplicables a todos los bienes muebles e inmuebles incluidos en la concesión, la obligación de reposición de muebles o inmuebles incluidos en la concesión resultará de aplicación aún cuando los citados elementos ostenten el desgaste propio del uso normal y el transcurso del tiempo.

ARTÍCULO 23°.- EQUIPOS / INSTALACIONES QUE DEBERÁ INCORPORAR EL CONCESIONARIO

1. El concesionario deberá presentar, formando parte de la oferta, listado de mobiliarios, equipos e instalaciones necesarios para el desarrollo de la actividad motivo de la concesión, no provistos por la concedente.

VOCAL 1	VOCAL 2	VOCAL 3



2. El mismo deberá guardar relación con los tipos de servicios a prestar y con las instalaciones fijas existentes.
3. Toda vez que el concesionario quiera incorporar nuevo equipamiento, deberá solicitar autorización previa de esta Institución.

ARTÍCULO 24°.- MEJORAS Y EQUIPAMIENTO

1. En caso de que el concesionario proponga realizar reformas o ampliaciones del inmueble (Obra civil e instalaciones), dicho proyecto deberá ser elevado para su aprobación al concedente, responsable del control Artículo 3. Los gastos que ocasionen éstas obras correrán por cuenta exclusiva del concesionario. Finalizada la concesión, las obras quedarán en poder del concedente sin cargo alguno.
2. La ejecución sin consentimiento de alguna mejora o reparación, obliga al concesionario a hacerse cargo de todos los gastos para adecuarlas o destruirlas para volver los bienes a su estado original, según los casos a sólo requerimiento del concedente; además de las penalidades correspondientes, o en su caso, la rescisión del contrato.
3. Una vez vencido el plazo de la concesión, el inmueble y sus instalaciones fijas (Incluidas las mejoras en caso de existir) deberán ser entregados en óptimas condiciones, entendiéndose por tal:
 - a. Revoques, pinturas, solados, revestimientos, carpinterías, vidriería, etc., en perfectas condiciones.
 - b. Instalaciones eléctricas, de gas, sanitarias, etc., sin problemas de funcionamiento y verificando condiciones de seguridad.
 - c. Todo aquello que permita la continuidad del funcionamiento de la Confitería – Restaurante, para la Policlínica Grl Actis.

ARTÍCULO 25°.- ENTREGA Y DEVOLUCIÓN DE BIENES, ESPACIOS E INSTALACIONES

1. Los bienes, espacios e instalaciones involucrados en la concesión serán entregados al concesionario documentadamente por Acta en la que constará un completo inventario valorizado de acuerdo con el valor de reposición de los bienes entregados. En este caso se dejará constancia que tales valores serán recalculados al momento de la devolución de los bienes de acuerdo con el valor que entonces tengan. Para ello se tendrá en cuenta el estado en que se encuentren, salvo que mediara incumplimiento del concesionario en cuyo caso se considerará el valor a nuevo o la reposición de un bien que satisfaga las necesidades de la Institución.
2. Al finalizar la concesión o en caso de rescisión, revocación, etc. de la misma, el concesionario deberá devolver esos bienes, espacios e instalaciones en iguales o mejores condiciones operativas, técnicas, de mantenimiento y administrativas que aquellas en que los recibiera.
3. La concedente controlará en tal oportunidad, que, a pesar de los efectos del tiempo y el buen uso, se constate que el concesionario haya cumplido cabalmente con sus obligaciones referentes al mantenimiento de los bienes, espacios, instalaciones y Obras.
4. También controlará si se llevaron a cabo las mejoras previstas en la concesión o aquellas que el concesionario hubiera introducido por propia iniciativa.

VOCAL 1	VOCAL 2	VOCAL 3



5. El inventario y entrega al concesionario de bienes, instalaciones, espacios y servicios se realizará dentro de los primeros QUINCE (15) días posteriores a la entrada en vigencia del Contrato o concesión.
6. El inventario de devolución a la concedente de bienes, instalaciones, espacios, obras y servicios se realizará en un día y hora a concertar con el concesionario y de modo que pueda realizarse en fecha próxima a la finalización del plazo de la concesión
7. El concesionario dispondrá de DIEZ (10) días para retirar los efectos de su pertenencia, salvo aquellos cuyo traspaso a propiedad de la concedente haya sido establecido en el Contrato de concesión. Este plazo se calculará a partir de la fecha en que procedió a la desocupación y entrega conforme, a la concedente, de las instalaciones, bienes, obras, servicios y espacios, Si dentro de ese plazo el concesionario no ha desocupado las instalaciones entregadas en concesión, queda entendido por el presente que el concesionario otorga a la concedente la potestad para que proceda de inmediato a tomar posesión de los bienes y servicios involucrados en la concesión , sin perjuicio de iniciar las acciones para el inmediato desalojo del espacio otorgado.

ARTÍCULO 26°.- FALTA DE RESTITUCIÓN DE LOS BIENES POR PARTE DEL CONCESIONARIO

1. Si el concesionario no hubiese restituido los bienes en el plazo fijado, se lo intimará para que desaloje el lugar.
2. De persistir el incumplimiento, una vez vencido el término para proceder al desalojo, se efectuará la desocupación administrativa, trasladándose los efectos que sean de propiedad de aquél al sitio que se designe, quedando establecido que en tal caso la concedente no será responsable por los deterioros o pérdidas que sufran los mismos, quedando a cargo del concesionario los correspondientes gastos de traslado y depósito.

ARTÍCULO 27°.- SUBASTA DE EFECTOS.

Transcurridos TRES (3) meses contados desde la desocupación administrativa, sin que el concesionario gestione la devolución de los efectos a que se refiere el Artículo anterior, se procederá a la subasta pública de los mismos, se afectará el importe obtenido para resarcir los gastos que se originen como consecuencia de la subasta, quedando el excedente a disposición del concesionario, siempre que no existieren otras deudas que por cualquier concepto hubiere contraído el mismo.

ARTÍCULO 28°.- PENALIDADES Y SANCIONES

El concesionario podrá ser pasible de las siguientes penalidades y sanciones:

1. PENALIDADES

- a. Dejar de satisfacer los pagos del canon convenido.
- b. No dar cumplimiento a los horarios establecidos.
- c. Tener el local, las instalaciones, la vajilla, los cubiertos y demás elementos a utilizar en la presentación del servicio, en deficientes condiciones de uso e higiene.
- d. No dar cumplimiento a la lista de precios establecidos en el arancel de ventas..

VOCAL 1	VOCAL 2	VOCAL 3



- e. No disponer para el expendio, artículos que figuren en el arancel de ventas.
- f. Vender artículos que no se encuentren dentro de los rubros de la concesión.
- g. Tratar al concesionario o su personal en forma descortés o incorrecta al personal de la concedente y/o a terceros.
- h. No guardar al concesionario o su personal el orden y la debida compostura.
- i. Encontrarse al concesionario o su personal sin la vestimenta adecuada o desaseado durante el horario de atención al público.
- j. No tener el listado de aranceles establecidos en lugar bien visible.
- k. Toda infracción a leyes, decretos, ordenanzas nacionales y/o municipales, independientemente de la sanción que a ellas establezcan.
- l. Almacenar artículos inflamables.
- m. Cualquier otra falta que resulte del mal funcionamiento o incumplimiento de éste servicio, imputable al concesionario.
- n. Destinar el local a otro uso que el estipulado.

2. SANCIONES.

Sin perjuicio de las correspondientes penalidades podrán ser pasibles de las siguientes sanciones, en los supuestos de incumplimiento de sus obligaciones.

- a. Apercibimiento
- b. Suspensión.
- c. Inhabilitación.

ARTÍCULO 29°.- PROCEDIMIENTOS

En cada caso que se susciten circunstancias que impongan la aplicación de una penalidad, la concedente confeccionará un Acta de Incumplimiento, la que será suscripta también por el concesionario quien, si lo estima conveniente, podrá firmar en disidencia o hacer en ella las observaciones que estime pertinente. Estas observaciones no tendrán aún carácter de Impugnación, y el concesionario tendrá un plazo de CINCO (5) días para formular su Descargo.

ARTÍCULO 30°.- APLICACIÓN DE MULTAS

El Acta de Incumplimiento y los Descargos del concesionario, si éste los hubiera formulado, serán considerados por la Comisión Evaluadora de la Institución, cuya Autoridad, si lo considera pertinente, emitirá un Acta de Multa detallando:

1. La causa de aplicación de la Multa; como se deduce su valor; como debe abonarse éste y el causante tendrá un plazo de CINCO (5) días hábiles para formular su impugnación. El Acta, suscripta por la Autoridad que designe la concedente, será fehacientemente notificada, es decir con constancias de recepción (firma, aclaratoria, N° de documento, fecha y hora) por personal autorizado del concesionario.
2. Si el concesionario impugnara el Acta de Infracción, la Comisión Evaluadora procederá a considerarla emitiendo un Acta Especial, que será así mismo notificada fehacientemente. Si se

VOCAL 1	VOCAL 2	VOCAL 3



tratara del rechazo de la impugnación, tendrá DIEZ (10) días hábiles para formular Recurso de Reconsideración.

3. Las multas o cargos aplicables al concesionario por las moras y penalidades que se le formulen, se abonaran en efectivo o bien se deducirán de la Garantía de Adjudicación.
4. Cuando el concesionario incurra en faltas o incumplimientos de los servicios, las multas se aplicaran de acuerdo al siguiente detalle:
 - a) Multa inicial: Cinco por ciento (5%) del canon del mes donde ocurra la falta.
 - b) Primera reincidencia: Diez por ciento (10%) del canon del mes donde ocurra la falta.
 - c) Tercera reincidencia: Veinte por ciento (20%) del canon del mes donde ocurra la falta.
 - d) Cuarta reincidencia: Rescisión del contrato.

ARTÍCULO 31°.- CUESTIONES LITIGIOSAS

Las partes pactan que para dirimir cualquier cuestión que se presente por la aplicación del contrato, se someterán a la competencia de los Tribunales Federales de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

ARTÍCULO 32°.- RESPONSABILIDAD DEL CONCEDENTE

La concedente no se responsabilizará por las posibles desapariciones o deterioros de elementos y enseres pertenecientes al concesionario que se encuentren dentro de las instalaciones del sector, debiendo la misma responsabilizarse por todos los elementos, enseres, maquinarias e instalaciones, para lo cual podrá contar con su correspondiente seguro.

ARTÍCULO 33°.- DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR CON LA OFERTA

1. Propuesta de Canon Mensual.
2. Lista de precios Anexo 1.
3. Certificados de Visita Anexos 2 y 3. Debidamente conformada por autoridad competente.
4. Antecedentes de Servicios de mismo tipo o categoría a brindar.
5. Propuesta de Muebles, maquinaria, etc a instalar a los fines de complementar la actual de propiedad del Instituto en la Policlínica General Actis.
6. Propuesta de servicio a brindar en el Edificio de la Sede Central del IOSE.
7. Declaración Jurada de cumplimentar todos los aspectos vigentes del Trabajo, CCT, Leyes de Seguridad e Higiene, Nacionales y Municipales referente al Servicio a Ofrecer.
8. Declaración Jurada de en caso de ser adjudicado, presentar toda la documentación que se solicita en el Pliego de Cláusulas Especiales antes de los DIEZ (10) días hábiles de haber sido adjudicado.(Seguros, Libretas sanitarias, Listado de Personal, etc).

ARTÍCULO 34°.- ADJUDICACIÓN

La adjudicación recaerá al oferente, que obtenga el mayor puntaje de acuerdo **al Anexo 4 Evaluación de Oferentes**, que acompaña a la presente. y será por VEINTICUATRO (24) meses, con posibilidad de prorrogar por DOCE (12) meses más.