Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
ADMINISTRACION NACIONAL DE
LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD
"DR. CARLOS G. MALBRAN"
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION DE BIENES
AV. VELEZ SARSFIELD 563 – CAPITAL FEDERAL
TEL: (011)4303-1803 – E-MAIL:COMPRAS@ANLIS.GOV. AR

ANEXO II:
PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS "CONSECION BAR/COMEDOR DE LA SEDE CENTRAL DE ESTA ADMINISTRACION NACIONAL "DR.CARLOS G. MALBRAN".

1. - OBJETO

El presente llamado a Licitación tiene por objeto la concesión del servicio de comedor y cafetería para el personal de la Administración Nacional de Laboratorios e Institutos (A.N.L.I.S.) "Dr. Carlos G. Malbran", sito en la Avda. Vélez Sarsfield 563, Capital Federal.

Las especificaciones y tareas técnicas que se indican a continuación son de carácter enunciativo, debiendo el concesionario realizar aquellas otras que redunden en un mejor cumplimiento del trabajo aún cuando no estuvieren determinadas en el presente.

2. - OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

2.2.1.- LIBRO DE QUEJAS

El Concesionario habilitará un Libro de Quejas. El que deberá presentarse y ser visado por la Dirección de Administración, Mantenimiento y Servicios Generales, dicho libro deberá remitirse al Concedente dentro de las VEINTICUATRO (24) horas de producida la anotación de cualquier novedad.

2.2.2 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.

2.2.3. El Libro de Quejas deberá tener las siguientes características:

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
ADMINISTRACION NACIONAL DE
LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD
"DR. CARLOS G. MALBRAN"
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION DE BIENES
AV. VELEZ SARSFIELD 563 – CAPITAL FEDERAL
TEL: (011)4303-1803 – E-MAIL:COMPRAS@ANLIS.GOV. AR

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 al concedente arbitrar las medidas a su alcance para mejorar permanentemente los Servicios que se prestan.

2.3 PERSONAL

El adjudicatario deberá presentar a la A.N.L.I.S. y mantener actualizada la nómina del personal que prestará el servicio, indicando los datos personales y domicilio. Deberá cumplir también con las observaciones manifestadas sobre el personal en el ANEXO I del presente pliego.

El adjudicatario deberá acreditar cada tres meses el pago de haberes del personal a su cargo, así como el pago de los aportes sociales y previsionales.

2.4 HIGIENE, LIMPIEZA, ASEO Y MANTENIMIENTO DE LOS ESPACIOS CONCESIONADOS DEL BAR/COMEDOR.

2.4.1. 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.

2.4.2 El concesionario tendrá a su cargo el mantenimiento del local.

2.2.3. La higiene total de los elementos e instalaciones, deberá estar en un todo

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
ADMINISTRACION NACIONAL DE
LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD
"DR. CARLOS G. MALBRAN"
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION DE BIENES
AV. VELEZ SARSFIELD 563 – CAPITAL FEDERAL
TEL: (011)4303-1803 – E-MAIL:COMPRAS@ANLIS.GOV. AR

de acuerdo con lo que se establezca sobre el particular y por el personal que al efecto se designe por el concedente, quien efectuará inspecciones periódicas de control, y por lo establecido en la Ley 19.587 de Higiene y Seguridad del Trabajo.

2.2.5. Los servicios necesarios de desinfección, desinsectación y desratización, de los locales serán contratados y abonados por el Concesionario.

3- INSPECCIONES Y CONTROLES

3.1. El 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.

3.2. Asimismo el Concedente, designará inspectores para la fiscalización de las condiciones de los productos ofrecidos, la seguridad y la higiene.

3.3. 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, sin perjuicio de toda otra verificación que resuelva sobre los mismos.

3.4. 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.

3.5. El 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.

3.6 Las desinfecciones periódicas no superaran en ningún caso los 30 (treinta) días corridos.

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
ADMINISTRACION NACIONAL DE
LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD
"DR. CARLOS G. MALBRAN"
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION DE BIENES
AV. VELEZ SARSFIELD 563 – CAPITAL FEDERAL
TEL: (011)4303-1803 – E-MAIL:COMPRAS@ANLIS.GOV. AR

3.7 El Concesionario deberá remitir al área de Seguridad e Higiene de esta Administración Nacional:

- Datos del profesional de Seguridad e Higiene de la Empresa.
- Un informe semestral que detalle la entrega de ropa de trabajo y elementos de protección personal de acuerdo a Res. SRT 299/11.
- Un informe mensual con copia de las planillas de limpieza y desinfección de las instalaciones pertenecientes al Local/ bar comedor.
- Un informe mensual con las copias de los certificados de Desinfección y desratización efectuadas por una empresa registrada en la Dirección General de Protección Ambiental del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

4- MEJORAS Y EQUIPAMIENTO

4.1. 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.

4.2. Los gastos que ocasionaren éstas obras correrán por cuenta exclusiva del Concesionario. Finalizada la concesión, las obras quedarán en poder del concedente sin cargo alguno.

4.3. 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.

4.4. Una vez vencido el plazo de la concesión, las instalaciones (Incluidas las mejoras en caso de existir) deberán ser entregadas en óptimas condiciones,

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
ADMINISTRACION NACIONAL DE
LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD
"DR. CARLOS G. MALBRAN"
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION DE BIENES
AV. VELEZ SARSFIELD 563 – CAPITAL FEDERAL
TEL: (011)4303-1803 – E-MAIL:COMPRAS@ANLIS.GOV. AR

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 del Bar Comedor.

5 -EQUIPOS / INSTALACIONES QUE DEBERÁ INCORPORAR EL CONCESIONARIO

5.1. El concesionario deberá presentar al momento del ingreso, listado de mobiliarios, equipos e instalaciones necesarios para el desarrollo de la actividad motivo de la concesión, no provistos por la Concedente.

5.2. El mismo deberá guardar relación con los tipos de servicios a prestar y con las instalaciones fijas existentes.

5.3. Toda vez que el Concesionario quiera incorporar nuevo equipamiento, deberá solicitar autorización previa del Concedente.

6 -MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN

6.1. 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.

6.2. 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

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
ADMINISTRACION NACIONAL DE
LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD
"DR. CARLOS G. MALBRAN"
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION DE BIENES
AV. VELEZ SARSFIELD 563 – CAPITAL FEDERAL
TEL: (011)4303-1803 – E-MAIL:COMPRAS@ANLIS.GOV. AR

la concesión resultará de aplicación aún cuando los citados elementos ostenten el desgaste propio del uso normal y el transcurso del tiempo.

6.3. Será de su exclusiva responsabilidad, el mantenimiento de los locales asignados, como así también el pintado y mantenimiento de los mismos y baño con que se entrega la concesión.

7- CALIDAD Y SALUBRIDAD / ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y RECOMENDACIONES GENERALES

El Concesionario deberá acreditar:

- Cumplimiento del Código Alimentario Argentino de acuerdo a la Ley Nacional 18284.
- Capacitación de todo su personal sobre Buenas Prácticas de Manufactura y manejo de alimentos.

Para la venta de alimentos se deberá tener en cuenta los siguientes aspectos:

a. Ejecutar la desinfección integral de los ambientes.

b. Reducir los tiempos de exposición de alimentos sin envoltorio.

c. Hacer uso de elementos utensilios de cocina limpios, desinfectados y de materiales aptos para su uso.

d. Hacer uso intensivo de desinfectantes aptos para la limpieza.

e. No permitir trabajar al personal que esté enfermo lastimado o con heridas sangrantes o en proceso de desinfección.

f. El local deberá estar permanentemente limpio – desgrasado y desinfectado.

g. Tener especial precaución con los alimentos semi procesados su sensibilidad aumenta con el manipuleo.

h. Armarios alacenas y lugares relacionados a la guarda de víveres, deberán

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
ADMINISTRACION NACIONAL DE
LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD
"DR. CARLOS G. MALBRAN"
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION DE BIENES
AV. VELEZ SARSFIELD 563 – CAPITAL FEDERAL
TEL: (011)4303-1803 – E-MAIL:COMPRAS@ANLIS.GOV. AR

contar con extrema higiene, acondicionamiento interior convenientemente protegido de condiciones meteorológicas y/o agentes externos que configuren una amenaza (roedores, cucarachas).

i. No deberá existir envases de alimento abiertos y en uso.

j. Se deberá controlar estrictamente la fecha de vencimiento de los productos en venta.

K. Control bromatológico de los alimentos: Podrá ser ejecutado por la Administración Nacional en forma asistemática.

L. El personal afectado al área de manipulación de los alimentos deberá utilizar cofia, no podrá utilizar anillos, pulseras y esmalte de uñas. Deberá seguir un protocolo de lavado de manos; y no podrá bajo ninguna circunstancia estar en contacto con dinero.

8- COMIDA PARA LLEVAR:

El adjudicatario facilitará a los usuarios la posibilidad de comprar los menús diarios mediante la modalidad de "comida para llevar", en recipientes adecuados, y a los mismos precios de la tarifa general, proveyendo a los comensales de cubiertos descartables y condimentos varios.

9-PLATOS DEL DIA:

Los platos se elaborarán a base de: verduras, pastas, cereales y carnes. El plato completo no podrá pesar menos de 400 gr.

El pan, se ofrecerá en piezas no inferiores a 80 gramos debidamente protegidas, se deberá ofrecer tanto pan blanco como integral, salvado, etc.

Se deberá proveer con la venta del menú condimentos, aderezos y queso rallado, por persona.

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
ADMINISTRACION NACIONAL DE
LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD
"DR. CARLOS G. MALBRAN"
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION DE BIENES
AV. VELEZ SARSFIELD 563 – CAPITAL FEDERAL
TEL: (011)4303-1803 – E-MAIL:COMPRAS@ANLIS.GOV. AR

Diariamente se deberán brindar un mínimo de dos menús, los cuales deberán presentar también su versión bajas calorías.

Se deberá seguir un protocolo CELIACO para los comensales que así lo necesiten.

Se deberá completar la planilla que se adjunta en el presente Anexo II, tomando solo a modo de ejemplo los menús dispuestos en los mosaicos de verano e invierno, indicando los precios para cada uno.

10- SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA

El servicio de bar-cafetería comprenderá ofertará los siguientes productos:

- Café express
- Café express doble
- Café con leche
- Lagrima
- Capuchino
- Té , te con limón
- Medialunas
- Café con leche
- Tostadas con queso crema y mermelada (se deberá proveer también de mermeladas y quesos bajas calorías)
- Tartas estilo pasta frola, ricota.
- Jugos de naranja y pomelo

LACTEOS:

El bar/comedor deberá contar con una heladera exhibidora que contenga

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
ADMINISTRACION NACIONAL DE
LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD
"DR. CARLOS G. MALBRAN"
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION DE BIENES
AV. VELEZ SARSFIELD 563 – CAPITAL FEDERAL
TEL: (011)4303-1803 – E-MAIL:COMPRAS@ANLIS.GOV. AR

productos tales como yogures (enteros, descremados, bebibles, firmes, con frutas, con cereal).

BEBIDAS

- Agua
- Agua con gas
- Aguas saborizadas
- Gaseosa en general (cola, lima, pomelo, naranja, de primera marca ,todas en su versión con y sin azúcar)

POSTRES

- Ensaladas de frutas (con y sin azúcar agregada)
- Helados
- Flanes, budines
- Frutas de estacion
- Frutas en almibar

LISTA DE MINUTAS

- Empanadas de carne, pollo, Humita, jamón y queso, cebolla y queso, verdura con queso, verdura con salsa blanca.
- Tartas de zapallitos, tarta pascualina, tarta de jamón y queso, tarta de humita.

SANDWICHES

- Jamón crudo y queso
- Jamón cocido y queso

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
ADMINISTRACION NACIONAL DE
LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD
"DR. CARLOS G. MALBRAN"
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION DE BIENES
AV. VELEZ SARSFIELD 563 – CAPITAL FEDERAL
TEL: (011)4303-1803 – E-MAIL:COMPRAS@ANLIS.GOV. AR

- Salame y queso
- Milanesa
- Hamburguesa
- Suprema

Todos podrán ser preparados con lechuga y tomate, podrán ser en diferentes tipos de pan: árabe, lactal o tipo milonguitas.

11- PRODUCTOS DE KIOSCO/ALMACEN:

El adjudicatario podrá poner a la venta productos de consumo habitual como ser: yerba, azúcar, galletitas dulces, galletitas saladas, snacks, chicles, caramelos, etc.

12-El concesionario podrá brindar la opción de menú (solo plato principal) y podrá también agregar promociones que incluyan bebida y postre.

MODELO MOSAICO

MOSAICO DE MENU - PRIMAVERA / VERANO

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	Tarta de Atún c/ ensalada Fresca Variada	Carne al horno c/ vegetales grillados	Suprema de pollo c/ puré de calabaza	Pastas c/ salsa mixta y pollo	Carne c/ puré de papa y batata

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
ADMINISTRACION NACIONAL DE
LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD
"DR. CARLOS G. MALBRAN"
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION DE BIENES
AV. VELEZ SARSFIELD 563 – CAPITAL FEDERAL
TEL: (011)4303-1803 – E-MAIL:COMPRAS@ANLIS.GOV. AR

2	**Pollo al horno o parrilla c/ vegetales grillados**	**Milanesa de carne c/ ensalada**	**Canelones c/ salsa mixta**	**Filete de pescado al limón con ensalada**	**Carne a la cacerola con papas españolas**
3	**Pasta rellena c/ salsa estofado**	**Bifes a la portuguesa c/ papas al natural**	**Pollo al horno o parrilla c/ ensalada**	**Zapallitos rellenos con carne, c/ zanahorias glaseadas**	**Carne a la parrilla c/ ensalada**
4	**Pollo deshuesado c/ puré de papa**	**Milanesa de carne c/ ensalada mixta**	**Ñoquis c/ salsa estofado**	**Tomates rellenos con atun, arroz , aceitunas, huevo c/ ensalada de hojas verdes.**	**Carne c/ papa , batata,morrón,cebollas al horno**

***** Todos los Platos deberán ser acompañados con 80grs. de Pan por cada Comensal. Y se deberá proveer condimentos, aderezos y queso rallado.***

MODELO MOSAICO OTOÑO / INVIERNO

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
ADMINISTRACION NACIONAL DE
LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD
"DR. CARLOS G. MALBRAN"
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION DE BIENES
AV. VELEZ SARSFIELD 563 – CAPITAL FEDERAL
TEL: (011)4303-1803 – E-MAIL:COMPRAS@ANLIS.GOV. AR

1	**Pastel de papas c/ ensalada de tomate y zanahoria**	**Tapa de asado al horno con papas**	**Suprema de pollo c/ puré de calabaza**	**Tallarines con albóndigas y salsa mixta**	**Ternerita guisada revuelto de zapallitos**
2	**Guiso de lentejas**	**Matambre casero (2 rodajas) Con ensalada rusa o ensalada mixta**	**Fideos verdes con estofado**	**Filete de pescado al limón con ensalada de remolacha y huevo**	**Carne a la cacerola con papas españolas**
3	**Arroz Amarillo con pollo**	**Bifes a la portuguesa c/ papas al natural**	**Pollo al horno o parrilla c/ tortilla de acelga**	**Zapallitos rellenos con carne, c/ zanahorias glaseadas**	**Carne a la parrilla c/ ensalada**
4	**Chop suey de pollo**	**Guiso de puchero (carne con calabaza, papa,zapallito, puerro)**	**Ravioles de ricota y verdura con salsa bolognesa**	**Calabacín relleno de pollo y vegetales c/ arroz**	**Milanesa de ternera a la napolitana con pure de papa y calabaza**

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
ADMINISTRACION NACIONAL DE
LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD
"DR. CARLOS G. MALBRAN"
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION DE BIENES
AV. VELEZ SARSFIELD 563 – CAPITAL FEDERAL
TEL: (011)4303-1803 – E-MAIL:COMPRAS@ANLIS.GOV. AR

RECOMENDACIONES.

• TODAS LAS PREPARACIONES DEL MENU DEBEN ELABORARSE ***SIN SAL.***

• UTILIZAR PREFERENTEMENTE ***LACTEOS DESCREMADOS*** EN LAS RECETAS QUE LO INCLUYAN.

Variantes Opcionales:

Carne Las variantes pueden optar entre:
Peceto / nalga/cuadril/ pollo / cerdo

Ensaladas Frescas: Los ingredientes de las ensaladas podrán ser reemplazados en el caso de no contar con alguno de ellos, tener en cuenta mantener siempre la variedad y seleccionar los vegetales más frescos.

MODELO A COMPLETAR POR EL OFERENTE

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1					

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
ADMINISTRACION NACIONAL DE
LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD
"DR. CARLOS G. MALBRAN"
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION DE BIENES
AV. VELEZ SARSFIELD 563 – CAPITAL FEDERAL
TEL: (011)4303-1803 – E-MAIL:COMPRAS@ANLIS.GOV. AR

2					
3					
4					

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
ADMINISTRACION NACIONAL DE
LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD
"DR. CARLOS G. MALBRAN"
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION DE BIENES
AV. VELEZ SARSFIELD 563 – CAPITAL FEDERAL
TEL: (011)4303-1803 – E-MAIL:COMPRAS@ANLIS.GOV. AR

ANEXO III:

INVENTARIO DE MUEBLES, INSTALACIONES Y BIENES DE CAPITAL DE PROPIEDAD DE ANLIS

BIENES	CANTIDAD	MARCA-MODELO	OBSERVACIONES

Firma/s…….

Aclaración

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
ADMINISTRACION NACIONAL DE
LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD
"DR. CARLOS G. MALBRAN"
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION DE BIENES
AV. VELEZ SARSFIELD 563 – CAPITAL FEDERAL
TEL: (011)4303-1803 – E-MAIL:COMPRAS@ANLIS.GOV. AR

CONTRATO CONCESION LOCAL BAR / COMEDOR

Entre....., con domicilio en....., representada en este acto por ....., DNI. Nº....., por una parte, en adelante "EL CONCESIONARIO" y por la otra la "ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD "DR. CARLOS G. MALBRAN", representada en este acto por..... DNI. Nº en su carácter de..... de la citada Administración, con domicilio en....., en adelante "EL CONCEDENTE", convienen en celebrar el presente contrato de CONCESION que se regirá por las siguientes cláusulas: ----------

PRIMERA: Objeto: "EL CONCEDENTE" entrega en Concesión de Uso a "EL CONCEDENTE" y ésta acepta, el local ubicado en las instalaciones de esta ADMINISTRACION NACIONAL sito en calle Av. Vélez Sarsfield Nº 563, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, el cual será destinado por "EL CONCESIONARIO" para la explotación del Local Bar/ Comedor, a partir del …….. de ……de 20…. Hasta el …… de …… de ……..----------

SEGUNDA: Canon: El Concesionario deberá abonar a esta ANLIS por la Concesión objeto de la presente Licitación un CANON MENSUAL de:……..----------

TERCERA: Plazo: El término de duración de este contrato es de veinticuatro (24) meses a contar desde el día ..... hasta el día ..... Al vencimiento del término mencionado "EL CONCEDENTE" tendrá derecho a optar por prorrogar el presente contrato por el término de ..... (....) años. **CUARTA:** Estado de uso: "EL CONCESIONARIO" recibe la propiedad concedida en buen estado de

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
ADMINISTRACION NACIONAL DE
LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD
"DR. CARLOS G. MALBRAN"
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION DE BIENES
AV. VELEZ SARSFIELD 563 – CAPITAL FEDERAL
TEL: (011)4303-1803 – E-MAIL:COMPRAS@ANLIS.GOV. AR

conservación, conforme el detalle del Anexo III Pliego de Bases y Condiciones Particulares de la Licitación Pública N°---- de la ANLIS con todos sus artefactos e instalaciones en funcionamiento.----------

(**NOTA**: de no ser así el estado y conservación del inmueble, deberá incluirse el siguiente párrafo con más el correspondiente anexo: *"salvo las observaciones formuladas y documentadas en lista anexa que integra este contrato"*.)----------

---

"EL CONCESIONARIO" deberá mantener en perfecto estado los bienes que se le entreguen para su uso bajo inventario y reintegrar las instalaciones al vencimiento de la concesión en el mismo estado, salvo el deterioro natural producido por el uso y el transcurso del tiempo.----------

QUINTA: Los días y el horario en que el CONCESIONARIO deberá prestar el servicio es el siguiente: Días Hábiles de Lunes a Viernes de ……. hs. a …….hs. El servicio, salvo casos muy justificados y aceptados por las Autoridades de la ANLIS, no podrá dejar de prestarse ningún día del tiempo que rija el contrato, bajo penas de multa o rescisión del mismo.

SEXTA: En la explotación del Local Bar/Comedor el CONCESIONARIO queda obligado a:

a- Para el caso de contratar personal dependiente, deberá cumplir fielmente con las obligaciones que en carácter de empleador establecen las leyes, reglamentos y convenios colectivos de trabajo vigentes o a regir en el futuro, obligándose en tal caso a contratar un seguro contra accidentes y enfermedades de trabajo (A.R.T).

b- Las personas que atiendan el Local Bar/Comedor deberán ser mayores de edad y observar el mayor recato, esmero y las normas de aseo e higiene en su presentación.

c- Abonar los impuestos y servicios que gravan la explotación del rubro y cumplir

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
ADMINISTRACION NACIONAL DE
LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD
"DR. CARLOS G. MALBRAN"
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION DE BIENES
AV. VELEZ SARSFIELD 563 – CAPITAL FEDERAL
TEL: (011)4303-1803 – E-MAIL:COMPRAS@ANLIS.GOV. AR

con todas las normas Nacionales, Provinciales o Municipales que rigen en el ramo gastronómico.

d- Mantener en perfecto estado de higiene, limpieza y conservación del local e instalaciones anexas. Los residuos deberán ser recogidos en recipientes adecuados.

e- Exhibir en forma visible y clara los precios de venta.

f- Contratar un seguro de Vida, Seguro contra Incendio y Responsabilidad Civil, Seguros por Daños a Terceros y/o deterioros que pudieran ocasionarse.

g- Cumplir con las previsiones establecidas en el artículo 177 incisos i) y j) del Reglamento aprobado por Decreto 893/12.

SEPTIMA: Está prohibido al CONCESIONARIO:

a- Transferir o ceder total o parcialmente, directa o indirectamente los derechos originados en este contrato, sin autorización de ANLIS respecto de la continuidad de la Concesión por sucesión o curatela.

b- Realizar o aceptar por su cuenta cualquier tipo de propaganda comercial o de otra índole, destinar las instalaciones a otro uso del establecido, ni hacer uso indebido de las mismas.

c- Introducir cualquier modificación en las instalaciones sin previa autorización por escrito del CONCEDENTE.

e- Vender bebidas alcohólicas y/u otras mercaderías que no correspondan al rubro.

OCTAVA: Rescisión de contrato: "EL CONCEDENTE" podrá rescindir unilateralmente en cualquier momento el presente contrato. La voluntad de rescindir deberá ser comunicada por "EL CONCEDENTE" fehacientemente con una anticipación mínima de TREINTA (30) días corridos.----------

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
ADMINISTRACION NACIONAL DE
LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD
"DR. CARLOS G. MALBRAN"
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION DE BIENES
AV. VELEZ SARSFIELD 563 – CAPITAL FEDERAL
TEL: (011)4303-1803 – E-MAIL:COMPRAS@ANLIS.GOV. AR

Serán causales de rescisión por culpa del Concesionario, sin perjuicio de otras establecidas por la normativa legal vigente:

a-Falta de pago del Canon en el plazo establecido

b-Falta de concurrencia al acto de entrega de los bienes o negativa a su habilitación, salvo causa justificada a juicio de la dependencia contratante.

c-Destinar los bienes a otro uso o goce que el estipulado o a hacer uso indebido de los mismos contrariando las reglas de la moral y las buenas costumbres.

d-Infracciones reiteradas en el cumplimiento de las demás obligaciones establecidas en este reglamento o en los Pliegos de Bases y Condiciones Particulares y sus Anexos.

f-Interrupciones reiteradas de las obligaciones emergentes de la concesión, salvo causas justificadas a exclusivo juicio de la A.N.L.I.S.

g-No mantener los bienes en perfectas condiciones de conservación uso y aseo.

h-No proponer con anticipación a la A.N.L.I.S. para su aceptación o rechazo, los representantes o reemplazantes con facultad para obligarlo.

i-Incumplimiento en el pago de multas por infracciones.

NOVENA: Desocupación y entrega: Vencido el plazo de la concesión, el CONCESIONARIO deberá hacer entrega del local en las mismas condiciones en que se encontraba al momento de la adjudicación y deberá demostrar al CONCEDENTE mediante los respectivos certificados de libre deuda, libros contables y demás registraciones del caso, no adeudar suma alguna por sus obligaciones sociales, previsionales, laborales, tributarias y de cualquier otra índole originadas en la explotación objeto de esta licitación. Con la entrega del local el CONCESIONARIO podrá retirar los elementos del local que le pertenezcan y que haya aportado para la explotación, no así las mejoras edilicias y/o de construcción y/o refacciones que haya efectuado conforme a la oferta presentada

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
ADMINISTRACION NACIONAL DE
LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD
"DR. CARLOS G. MALBRAN"
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION DE BIENES
AV. VELEZ SARSFIELD 563 – CAPITAL FEDERAL
TEL: (011)4303-1803 – E-MAIL:COMPRAS@ANLIS.GOV. AR

o que efectué en el futuro, las cuales quedarán para beneficio del concedente sin ningún tipo de indemnización y/o compensación alguna.

La no entrega del local, en tiempo y forma, hará devengar en forma automática por cada día de mora el equivalente al 0,5% (cinco por ciento) del canon pactado y vigente para el último mes, esto independiente del pago de canon respectivo.

DECIMA: Reformas y modificaciones: "EL CONCESIONARIO", previa conformidad por escrito del "CONCEDENTE", podrá efectuar en el local asignado las modificaciones que considere convenientes para adaptarlo a sus funciones. A la fecha de la restitución del inmueble "EL CONCESIONARIO" podrá entregar la propiedad: a) con las modificaciones efectuadas sin derecho a reclamación monetaria alguna ; b) retirando aquéllas que no han sido incorporadas a la construcción; c) retirando las que hubieren sido incorporadas a la construcción, retrotrayendo el estado del inmueble al inicio de la CONCESION.----------
---

DECIMAPRIMERA: Daños y Perjuicios: El CONCESIONARIO será responsable por los daños y perjuicios que ocasione a ANLIS el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a su cargo.

DECIMASEGUNDA: Pólizas de Seguros

a) Cobertura de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales: Debe presentar copia del contrato de afiliación a la A.R.T., con el listado del personal asegurado.

Listado de los establecimientos asistenciales de la zona adheridos a la a.r.t., para derivar al personal en caso de urgencia.

la póliza debe tener las siguientes cláusulas adicionales:

clausula de no repetición: (nombre A.R.T.) renuncia en forma expresa a iniciar toda acción de repetición o de regreso contra esta ADMINISTRACION NACIONAL

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
ADMINISTRACION NACIONAL DE
LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD
"DR. CARLOS G. MALBRAN"
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION DE BIENES
AV. VELEZ SARSFIELD 563 – CAPITAL FEDERAL
TEL: (011)4303-1803 – E-MAIL:COMPRAS@ANLIS.GOV. AR

"DR. CARLOS G. MALBRAN", sus funcionarios, empleados u obreros ya sea con fundamentos en el art. 39 de la ley 24.557 o en cualquier otra norma juridica, con motivo de las prestaciones en especie o dinerarias que se vea obligado a otorgar o a abonar al personal dependiente o ex-dependiente de (nombre del contratista) alcanzados por la cobertura de la presente póliza, por accidentes de trabajo o enfermedades profesionales sufridos o contraidos por el hecho o en ocasión del trabajo o en el trayecto entre el domicilio del trabajador y el lugar de trabajo.

DECIMATERCERA: Domicilios y Jurisdicción: A todos los efectos emergentes del presente contrato, las partes constituyen los siguientes domicilios a) EL CONCEDENTE en ..... y b) EL CONCESIONARIO en ..... donde serán válidas cuantas notificaciones se cursen entre ellas. Las controversias que se puedan suscitar respecto del presente, serán ventiladas ante los Tribunales Federales en lo Contencioso Administrativo de la Capital Federal, con exclusión de cualquier otro fuero o jurisdicción.----------

En prueba de conformidad se firma DOS (2) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en....., a los.....días del mes de.....de.....