OLIVOS, de febrero de 2017

**CENTRO NAVAL**

**SEDE OLIVOS**

\_\_.\_\_

Malaver 401

B1636GYA Olivos

Provincia de Buenos Aires

Horario de Oficina:

Martes a sábado 1030 a 1630 hs.

Tel. 011 47962930

**PEDIDO DE COTIZACIÓN**

Solicito de Ud. se sirva cotizar los servicios que se especifican a continuación, de conformidad con el punto 2. CONDICIONES GENERALES:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS PARA SOCIOS, INVITADOS, EMPLEADOS Y TERCEROS EN LA SEDE OLIVOS DEL CENTRO NAVAL.

Notas:

* Resulta de particular interés para la Sede, que se coticen, en función del tiempo de concesión, obras y/o mejoras en las instalaciones destinadas al servicio de atención al público.
* La presente incluye los siguientes documentos:
  + Instrucciones para los oferentes.
  + Condiciones Generales de Concesión.
  + Condiciones Particulares de Concesión.
* Se solicita:
  + Indicar el canon ofrecido.
  + Cotizar servicios (menú tipo – listas de precios).
  + Mejoras ofrecidas en instalaciones y/o servicios.
  + Antecedentes en servicios de restaurante o similares que posea el oferente.
  + Los valores deberán incluir el impuesto al valor agregado (IVA).

**DESCRIPCIÓN GENERAL DE LO QUE LA SEDE REQUIERE:**

**Ítem 1.** PRESTACIÓN DE LOS SIGUIENTES SERVICIOS:

1. RESTAURANTE,
2. BUFET, BAR, CAFETERÍA Y QUIOSCO AL ESTILO DE LAS ESTACIONES DE SERVICIO MODERNAS.
3. DE FIESTAS.

EN LAS INSTALACIONES DEL RESTAURANTE DE LA SEDE OLIVOS, EN LOS HORARIOS Y DÍAS INDICADOS EN 3.4.1.

**Ítem 2.** PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PARRILLA, BAR, KIOSCO Y AMBULANTE EN EL DECK PARRILLA DE LA SEDE OLIVOS, EN LOS HORARIOS Y DÍAS INDICADOS EN 3.4.1.

1. **INSTRUCCIONES PARA OFERENTES**

El oferente podrá visitar las instalaciones, de manera de obtener por sí mismo toda la información necesaria a fin de preparar la oferta. El horario de visita será de martes a viernes de 1400 a 1630 horas. Las consultas se podrán realizar en la Administración de la Sede Olivos, de martes a sábado de 1030 a 1630 horas o llamando al teléfono (011) 4796-2930 interno 301 / 312.

Las ofertas serán hechas renglón por renglón consignando los precios unitarios, el importe total de cada uno y el importe general de la propuesta, cantidad esta última que deberá repetirse en letras al pie de la misma. Se deberá cotizar en pesos, conformidad con las CONDICIONES GENERALES establecidas a continuación.

Junto con la oferta, los oferentes deberán presentar la siguiente documentación:

1. Certificado de antecedentes judiciales:
   * Si el oferente es una persona jurídica los certificados de antecedentes judiciales e inhibiciones de los miembros del directorio o socios gerentes y/o accionistas.
   * Si es una sociedad deberá presentar una declaración jurada de que no tiene inhibiciones, embargos o juicios iniciados, siendo su falsedad causal suficiente de rescisión si le fuera adjudicada la concesión.
2. Referencias comerciales.
3. Certificado de inhibiciones personales.
4. Fotocopia de inscripción en el CUIT (Clave Única de Identificación Tributaria).
5. Experiencia gastronómica anterior en este tipo de servicios.

La propuesta deberá ser entregada al Centro Naval, Sede Olivos, Malaver 401 – (1636) Vicente López, firmando la oferta presentada en todas sus hojas, dentro del sobre adjunto perfectamente cerrado, hasta dos horas antes de la fijada para la apertura.

La apertura de los sobres se realizará el día 7 de marzo a 1200 horas en Presidencia del Centro Naval, Sede Central, Florida 801, 4º piso en presencia de autoridades del Centro Naval, asesor legal, interesados y oferentes.

Nota: El Centro Naval, como entidad mutualista, tiene condición de IVA Exento.

1. **CONDICIONES GENERALES**
   1. **OBJETO**
      1. Explotación del servicio de comidas, almuerzos, cenas, desayunos, meriendas, cafetería, bar y kiosco para socios, invitados, empleados y terceros autorizados previamente por la Administración de la Sede en los locales y espacios del Restaurante de la Sede Olivos, cito en Malaver 401, Olivos (salones Crucero ARA “GENERAL BELGRANO”, Canopus, Entrepiso, Pérgola y zonas aledañas). Incluye explotación con exclusividad del Servicio de catering para socios, invitados y terceros autorizados por la Administración de la Sede en los locales y espacios del Restaurante. La locación de los salones estará a cargo de la Administración de la Sede Olivos del Centro Naval.
      2. Explotación del servicio de parrilla, bar, kiosco y ambulante en los locales y espacios del Deck Parrilla para socios, invitados, empleados y terceros autorizados previamente por la Administración de la Sede Olivos del Centro Naval. Será considerada en la oferta de este Ítem, la propuesta de mejoras a realizar (p. ej. Ampliaciones edilicias, cerramientos, techo deck, baños, etc.) por el concesionario en las instalaciones existentes. Deberá detallar mejoras, monto a invertir y plazos de ejecución.

El Centro Naval quedará eximido de cualquier tipo de responsabilidad ante el concesionario, sus dependientes y/o terceros, cuando la suspensión o paralización, parcial o total, de los servicios otorgados en concesión, se produjera por hechos que resulten de casos fortuitos o de fuerza mayor que hiciesen imposible el cumplimiento del objeto del contrato. Se considerará caso fortuito o de fuerza mayor cualquier hecho imprevisible o que previsto no pudiese evitarse, que impida el cumplimiento de las obligaciones asumidas por el concedente.

* 1. **COTIZACIÓN DE LA OFERTA. CANON**

Para cada uno de los renglones, (Ítem1 e Ítem2), la oferta estará compuesta por:

* + 1. Canon mensual y propuesta de mejoras ofrecidas por el Ítem1, expresado en pesos.
    2. Canon mensual y propuesta de mejoras ofrecidas por el Ítem 2, expresado en pesos.
    3. Menú Socios valorizado, que deberá constar, como mínimo, de un plato principal, un postre o café y una bebida.
    4. Listas de precios para cada servicio: Restaurante, Parrilla y Quiosco.
    5. Valor del cubierto para del Servicio "tipo" (catering) de fiestas para socios, que se deberá detallar.

El canon deberá abonarse en la Tesorería de la Sede Olivos del Centro Naval mensualmente del 1º al 10 de cada mes siguiente al del vencimiento. Se mantendrá fijo en la medida que no varíen los precios del menú y lista general acordados en la oferta. En el caso que dichos precios sean modificados con acuerdo del Administrador de la Sede Olivos del Centro Naval, el canon se modificará en el mismo porcentaje que la incidencia de la modificación en el menú tipo.

1. **CONDICIONES PARTICULARES**
   1. **TÉRMINO DE LA CONCESIÓN**
      1. El término de la concesión será tres (3) años a partir del 1º de abril de 2017, venciendo en consecuencia el 31 de marzo de 2020 en forma automática sin necesidad de aviso previo.
      2. Las partes podrán prorrogar el término de la concesión por períodos de un año, para lo cual deberán acordarlo -por escrito- con 90 días de anticipación al vencimiento.
   2. **LOCALES Y BIENES DESTINADOS A LA CONCESIÓN**

El Centro Naval pondrá a disposición del concesionario las instalaciones, muebles, útiles y artefactos propios en el estado de uso en que se encuentran, de acuerdo al inventario que suscribirán las partes como parte integrante del contrato de concesión.

Se adjunta como **Agregado 01**, el inventario de esos elementos que, además de los edificios, son propiedad del Centro Naval.

Todas las mejoras propuestas sobre las instalaciones y los bienes muebles formarán parte de la oferta y serán tenidas en cuenta en el momento de la adjudicación.

* 1. **CALIDAD DEL SERVICIO A BRINDAR POR EL CONCESIONARIO**
* Brindar al socio e invitado, la atención más esmerada.
* Tener permanentemente los alimentos que incluya en el menú y lista de precios, para su entrega en tiempo y forma a los comensales.
* Asegurar la atención de los clientes con personal propio, aseado, capacitado y entrenado para llevar a cabo sus tareas con actitudes positivas, trato amable y respetuoso.
* Asegurar como mínimo un mozo cada 20 comensales presentes.
* Utilizar mercadería y bebidas de primera calidad cumpliendo las disposiciones del Código Alimentario Nacional.
* No podrá modificar el menú y los precios presentados con la oferta sin la previa y expresa autorización del Administrador de la Sede Olivos del Centro Naval que podrá exigir la inclusión de mayor variedad de productos a expender.
* Asegurar la atención del socio en los horarios estipulados. La realización de fiestas en los salones del restaurante no limitará la atención de servicios ni horarios para los socios.
* Disponer de terminal “pos-net” que acepte las tarjetas con las que trabaja el club: AMEX, VISA Y MASTERCARD, deberá estar disponible a los 30 días de iniciada la concesión.
  1. **PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS**
     1. Horarios

Cumplir y mantener el servicio concesionado en los siguientes días y horarios:

* Restaurante: de martes a domingos y feriados, como mínimo de 09:00 a 20:00 horas. Las tareas de limpieza general de los salones y espacios asignados deberán realizarse fuera de la jornada detallada.
* Deck Parrilla: sábados, domingos y feriados de 10:00 a 17:00 horas entre abril y noviembre inclusive y de 10:00 a 20:00 horas el resto del año. El concesionario, para optimizar la explotación comercial, podrá solicitar a la Administración de la Sede Olivos la ampliación de los horarios mencionados.

Cuando el día lunes coincida con un feriado deberá mantener las prestaciones y el horario de los días domingo. Los horarios podrán ser modificados de común acuerdo, cuando razones de funcionamiento de la Sede lo requieran.

Los días lunes (excepto cuando coincidan con un feriado) la Sede permanece cerrada.

* + 1. Menú
* Una vez aprobado el menú de la carta, con su correspondiente listado de precios, el concesionario deberá asegurar la provisión de los productos ofertados en toda oportunidad que le fueren solicitados.
* Podrá ofrecer menús alternativos, cuya lista y precios deberá ser agregada a la oferta con carácter informativo y sin que constituya variable de aceptación. Estos deberán cumplir con el punto anterior en lo concerniente a asegurar la provisión de los alimentos.
  + 1. Precios

El Concesionario podrá incluir en el Menú platos que no se encuentren contemplados en la oferta y fijar su valor al consumidor, respondiendo a la ventaja de ingredientes de manifiesta variación en los precios según la estación del año u ofertas para su adquisición.

Toda modificación de precios a concretarse después de la aceptación de la oferta debe ser aprobada previamente por el Administrador de la Sede. El Concesionario presentará los nuevos precios y su justificación a la Administración, quien deberá brindar su respuesta dentro de los siete (7) días de presentada la modificación.

* + 1. Dotación Planta Básica

Para el servicio licitado se deberá proveer el siguiente personal:

* Un responsable permanente en la Sede, dentro de los horarios establecidos.
* Un encargado permanente durante la prestación del servicio, que podrá ser el responsable.
* Un plantel de cocineros y mozos que le permita a los comensales existentes al momento poder almorzar o cenar en un tiempo máximo de 45 minutos y mantener en correctas condiciones de limpieza los locales.
* El concesionario se obliga a tener entre su personal un cocinero de experiencia acreditable.
  + 1. Requisitos del Personal

Todo el personal integrante de la concesión deberá cumplir con los siguientes requisitos:

* Acreditar capacidad e idoneidad profesional.
* Contar con Libreta Sanitaria expedida por la Municipalidad de Vicente López vigente al momento de iniciar su servicio.
* Presentar aspecto pulcro y aseado, acorde a la función gastronómica que cumpla.

El concesionario será responsable de que su personal cumpla con las siguientes reglas durante el servicio:

* Saludar con cortesía al usuario y utilizar el vocabulario adecuado.
* Su uniforme y calzado estén siempre en impecables condiciones.
* Cuidar lo que es de propiedad del club.
* No fumar en el ámbito del trabajo.

Queda entendido que ninguna responsabilidad directa o indirecta cabrá al Centro Naval con relación al personal que emplee el concesionario, siendo éste responsable directo y único de todas las obligaciones que nacen de las leyes laborales, como asimismo de convenios de trabajo y de toda otra disposición de carácter social y/o previsional, actual o futura. Todo el personal del concesionario deberá firmar una declaración jurada donde cada empleado toma conocimiento que el Centro Naval no es su empleador. Las declaraciones deberán ser entregadas en la Oficina de Personal de la Sede Olivos del Centro Naval.

La vestimenta (o uniforme) de su personal deberá ser acordado con la Administración de la Sede Olivos del Centro Naval.

* + 1. Cumplimiento de normas
* El concesionario se obliga a respetar y cumplir todas las reglamentaciones nacionales, provinciales y municipales, de salud pública, comercio, servicios, previsionales y de trabajo vigentes a la fecha y aquellas que se dicten o regulen en este ámbito de la actividad. Será el único y exclusivo responsable ante los Poderes Públicos por cualquier infracción que pudiera cometer relacionada con el servicio que presta.
* El concesionario se obliga a cumplimentar exclusiva y excluyentemente, y sin derecho a reembolso o resarcimiento alguno, la totalidad de las normas administrativas, comerciales, laborales, tributario impositivas, previsionales, de cobertura aseguradora o de cualquier otra índole (tanto nacionales, provinciales o municipales) que le resulten inherentes como consecuencia de la actividad que desarrolle por el presente, asumiendo idéntica responsabilidad con relación al personal que contrate o preste servicios a su favor a tal efecto, como también respecto al eventual incumplimiento de las obligaciones receptadas por la Ley penal Tributaria 24.769.
* En tal sentido, y sin perjuicio de hacer entrega al Centro Naval, cuando éste a su solo juicio y en cualquier oportunidad se lo requiera, de la documentación acreditante de dicho cumplimiento, faculta expresamente al mismo para que en su nombre y representación pueda solicitar en cualquier momento a los organismos, entidades y/o dependencias públicas o privadas pertinentes, los informes que estime corresponder con relación al cumplimiento de mención.
* El concesionario tendrá a su cargo el pago total de los sueldos y jornales de sus agentes, estando obligado al cumplimiento de todas las Leyes Laborales y de Previsión y su reglamentación, como así también Convenciones Colectivas de Trabajo.
* El concesionario deberá comunicar fehacientemente a la Administración de la Sede el número de CUIL de cada uno de los trabajadores que presten servicios en la concesión y entregar mensualmente constancia de pago de sus remuneraciones, fotocopia firmada de los comprobantes de pago de haberes y de aportes al sistema de seguridad social y de cobertura por riesgos de trabajo (ART), como así también los correspondientes a los depósitos de las retenciones efectuadas al personal en carácter de jubilación y cargas sociales.
* El incumplimiento de las obligaciones contenidas en el presente inciso durante un plazo de dos (2) meses, lo hará pasible al concesionario de la sanción de rescisión de la concesión, la que operará sus efectos en forma automática y de pleno derecho, desde la mera comunicación de la voluntad del Centro Naval al respecto, implementada de manera fehaciente.
* También serán de su responsabilidad los seguros, vacaciones, indemnizaciones, asignaciones familiares, etc., que correspondan.
* El concesionario se obliga a la aceptación y cumplimiento de normas de orden interno como así también a las relacionadas con la mejor prestación del servicio licitado, por parte de su personal, asimismo deberá conocer el Reglamento Interno de la Sede, cuya aplicación está a cargo de las autoridades de la misma.
* Cumplir la prohibición de expendio de bebidas alcohólicas a menores de 18 años y de prohibido fumar en los lugares cerrados.
* El concesionario deberá entregar a socios, invitados y/o terceros factura (o comprobante fiscal) de las consumiciones que efectuaren de acuerdo con las normas emitidas por la AFIP.
* Queda prohibido realizar actividades vinculadas a juegos de azar (lotería, rifas, etc.) como así también actos de carácter religioso y/o político.
  + 1. Equipamiento

Proveer, para el uso de sus comensales y con la aprobación del Administrador de la Sede de tipo y calidad, el equipamiento necesario para el servicio no provisto por la Sede (ej. vajilla, mantelería, elementos de cocina, mesas y sillas) para lo cual se fijan las siguientes capacidades:

* Salón Crucero ARA “GENERAL BELGRANO”: 160 cubiertos
* Salón Canopus: 100 cubiertos
* Entrepiso: 40 cubiertos
* Pérgola: 70 cubiertos
* Deck- Parrilla: 50 cubiertos

El concesionario podrá regular la habilitación diaria de estas capacidades en función de la concurrencia de comensales.

También deberá mantener en el patio lindero al restaurante, mesas, sillas y sombrillas disponibles para el uso de sus clientes.

En inmediaciones del Deck Parrilla, podrá instalar mesas con sombrillas y sillas para el uso de sus clientes.

Proveer las bolsas adecuadas a los recipientes para basura que el club tiene instalados en el sector, para que los clientes puedan depositar los elementos descartables utilizados en la venta de alimentos y bebidas.

El concesionario reconoce expresamente que el contrato de concesión no incluye la posesión o locación de los locales y materiales que el Centro Naval entrega y que la utilización de los mismos se limita a las necesidades de la explotación de los servicios acordados. Al vencimiento del contrato, el Centro Naval se hará cargo de pleno derecho de los locales, maquinarias, equipos y demás elementos de su propiedad y de la prestación de los servicios. Estos elementos deberán encontrarse en perfecto estado de uso y funcionamiento; si así no resultase, el Centro Naval podrá poner tales elementos en buenas condiciones de funcionamiento, pasando al cobro inmediato los importes que resulten, o deducirlos de la garantía, sin perjuicio de la aplicación de multas u otra sanción que pudiera corresponder en dichos casos por negligencia.

No utilizar aparatos de música, video o TV que no sean los provistos y/o autorizados por la Administración de la Sede Olivos del Centro Naval.

* + 1. Eventos especiales

El Concesionario deberá poner a disposición del Centro Naval las instalaciones y locales afectados a la concesión para aquellas actividades - ceremonias, recepciones, entregas de premios u otra actividad deportiva, de entretenimiento o social, que la Administración indique, siempre y cuando no estén previamente contratados. En estos casos el valor del servicio de catering será coordinado previamente con la Administración de la Sede Olivos del Centro Naval.

* + 1. Instalaciones

Los locales y espacios asignados al concesionario para el desarrollo de sus actividades serán:

* Los salones del restaurante (de acuerdo a lo establecido en el punto 2.1.)
* Los baños para damas y caballeros ubicados en el restaurante.
* Las instalaciones de cocina y antecocina, frigorífica, depósitos, patio interno y vestuarios de su personal.
* El Deck Parrilla y Quiosco anexo frente a la dársena.

El concesionario deberá:

* Mantener en perfecto estado de conservación y limpieza las instalaciones asignadas. En caso de comprobarse su incumplimiento, la Sede procederá a su reparación con cargo al concesionario.
* Acordar todas aquellas modificaciones o mejoras en los ambientes asignados para la explotación con la previa autorización escrita del Administrador de la Sede Olivos del Centro Naval. Las modificaciones y/o mejoras acordadas serán a cargo del concesionario, deberán ejecutarse en los tiempos comprometidos en la propuesta aprobada y quedarán en propiedad del Centro Naval sin que éste se obligue a resarcir los gastos efectuados.
* Mantener la totalidad de los locales y materiales inventariados en perfecto estado de uso, y responder por deterioros y faltantes.
* Comunicar por medio fehaciente a la Administración de la Sede Olivos del Centro Naval, dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de producido, cualquier deterioro o desperfecto ocasionado en las instalaciones, sea o no imputable a su personal.
* Mantener una limpieza prolija diaria como asimismo semanalmente desinfecciones, desinsectaciones y desratizaciones, lo que es inseparable del buen uso y coadyuva a la conservación de los sectores que se le asignaren como lugares de explotación, los que deberá mantener permanentemente limpios y libres de cualquier otro elemento ajeno a las comodidades y decoración introducidos de común acuerdo y proveer los elementos de consumo en los baños asignados al servicio.
* Controlar que los proveedores de servicios adicionales para fiestas (ej. decoradores, Disc Jockeys, etc.) cuiden las instalaciones que están a su cargo evitando daños y modificaciones.

Tendrá a su cargo los servicios de Teléfono por la línea asignada, Gas y Energía Eléctrica que utilice como consecuencia de la concesión otorgada. Con respecto a Teléfono y Gas, el concesionario abonará las facturaciones que las Empresas de Telefonía y Gas realicen sobre la línea telefónica 4796-5314 y Medidor de Gas Nº 000032. En lo que respecta a Energía Eléctrica, abonará al Centro Naval en forma mensual, el consumo que registre el medidor instalado en el Restaurante, que incluye el que corresponde a los equipos de Aire Acondicionado instalados en el mismo, más los impuestos que en tal concepto facture la Empresa “EDENOR” al Centro Naval.

No tendrá derecho a indemnización alguna ante la falta parcial o total del suministro de los servicios que se produzcan por razones de fuerza mayor.

* 1. **SEGUROS**

El concesionario deberá contratar, por el período que dure la concesión, un seguro contra todo riesgo e incendio a favor del Centro Naval, que cubra los locales, bienes, instalaciones y/o equipos de su propiedad y los que reciba del Centro Naval. La póliza respectiva será entregada en la Administración de la Sede Olivos para su aprobación.

El concesionario deberá cumplir con las disposiciones vigentes por la contratación de seguros de acuerdo al rubro y actividad lucrativa que desarrolla.

Las pólizas de seguros referentes al personal deberán contar con un listado intervenido por la compañía aseguradora conteniendo la nómina del personal asegurado.

De ser necesario deberá completar los elementos de lucha contra incendios ya instalados por el Centro Naval en la cocina y restaurante para cumplir las normas vigentes. Ambos sectores deberán estar señalizados para una pronta evacuación.

* 1. **SEGURIDAD**
     1. General

El concesionario no permitirá el acceso ni la permanencia en los depósitos, cocinas, etc., de personas ajenas a dichos ámbitos o extraños a su concesión.

Antes del comienzo de la concesión, el concesionario deberá entregar al Administrador la nómina del personal que estará afectado al servicio, con indicación de cargo, nombre, y apellido, documento de identidad, fecha de nacimiento, estado civil, domicilio y tareas a desempeñar, de cada uno de los empleados, debiendo comunicar las modificaciones que se produzcan previo al ingreso de cualquier nuevo empleado.

El Centro Naval se reserva el derecho de aceptar la nómina o rechazar a su solo juicio algunas de las personas integrantes del servicio, sin tener que dar por ello ningún tipo de explicación.

* + 1. Sanitaria

Se deberá cumplir con las disposiciones legales vigentes inherentes al rubro licitado y facilitar el desarrollo de aquellas que por circunstancias particulares y a criterio del licitante se consideren necesarias. Los costos respecto de este punto serán asumidos en su totalidad por el concesionario, como así también el empleo de la mano de obra.

Se deberá cumplir con todas las disposiciones legales y reglamentarias establecidas por el Código Alimentario Nacional Actualizado, tales como las que se listan a continuación sin que estas sean excluyentes de otras:

* Control de roedores e insectos.
* Buen estado de conservación, presentación y aseo de los locales, depósitos y comedores.
* Refrigeración adecuada para la conservación de los productos alimenticios.
* Asegurar la higiene de todo el personal con la provisión de los elementos necesarios (jabones, toallas de papel, etc.)
* Carteles indicando la obligación del lavado de manos con agua y jabón cada vez que se haga uso del retrete.
* Disposición de un botiquín de urgencias.
* Mantenimiento de la limpieza en los baños.
  + 1. Industrial

Deberán cumplimentarse las normas de higiene y seguridad en el trabajo Ley 19.587 Decreto 351/79, en lo referido a la actividad específica que desarrolla la empresa concesionaria.

Semestralmente deberá contratar personal especializado para la limpieza específica de la chimenea y campana de ventilación de la cocina y parrilla del restaurante. Deberá asegurar asimismo la limpieza permanente de los desagües cloacales y la grasera.

Tendrá a su cargo la eliminación de residuos originados en los sectores asignados, contratando a un servicio autorizado.

* + 1. Equipamiento de Seguridad

El concesionario tendrá a su cargo la instalación del equipamiento de seguridad que marcan las leyes y normas nacionales, provinciales y municipales, al respecto, que complete el ya instalado por el Centro Naval.

* 1. **CONTROLES**
     1. Controles Generales

El Centro Naval podrá, cuando a su juicio y criterio lo crea necesario, observar que el concesionario realice el adecuado mantenimiento de las instalaciones, menaje, etc., ordenando la reparación y/o reposición del material averiado, o inutilizado, como así también el material faltante, procediendo a formular cargo al mismo y deduciendo del importe de la facturación, la suma equivalente a la reposición de los bienes que fueran entregados por la Sede.

El concesionario deberá tener actualizadas la documentación probatoria de las disposiciones legales y reglamentarias exigidas para la actividad lucrativa que desarrolla, incluyendo ésta las atinentes al personal bajo su administración, estando a su cargo todas las tasas, contribuciones, impuestos y otros derechos que graven la actividad.

La falta de cumplimiento de alguna de las obligaciones mencionadas será causa de una notificación por parte del licitante donde se exigirá la regularización de las observaciones encontradas dentro de un plazo perentorio.

Vencido dicho plazo, de persistir el incumplimiento de estas obligaciones, el Centro Naval, sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna, podrá dar por rescindida la concesión, responsabilizando al concesionario por las consecuencias derivadas de dicho incumplimiento.

* + 1. Control de Calidad

La Administración de la Sede Olivos del Centro Naval podrá efectuar todas las inspecciones que considere necesarias a fin de constatar la calidad y estado de los alimentos, y verificar el cumplimiento de las normas de higiene y salubridad de locales y del personal.

El concesionario efectuará controles de calidad referentes a bromatología, ejecución del servicio, calidad del personal, etc. Los mismos serán efectuados periódicamente teniendo en cuenta el Extracto del Capítulo II del Código Alimentario Nacional, y los siguientes puntos:

* Llegada de los insumos a un lugar limpio y su posterior almacenamiento.
* Lavado de frutas, verduras y legumbres en agua con lavandina (5 gotas de cloro por litro de agua).
* Evitar contaminación cruzada de crudos y cocidos.
* Después de cocinados los alimentos, no dejarlos a temperatura ambiente más de dos (2) horas.
* Disponer de una pileta para limpieza de cubiertos y vajillas y otra para lavar verduras y frutas.
* Los canastos para cubiertos y vajillas tienen que estar desinfectados y limpios.
* Los residuos se colocarán en bolsas plásticas, dentro de recipientes con tapa ubicados dentro de la cocina en cantidad suficiente, limpia y desinfectada. Luego, y con la frecuencia necesaria, se depositarán en un contenedor fuera de la misma (servicio a ser contratado por el concesionario).
  + 1. Libro de quejas

El concesionario habilitará un libro de quejas y sugerencias a disposición de los socios, el cual deberá ser presentado al Administrador cada vez que haya alguna observación con los descargos y medidas adoptadas.

* 1. **NOTIFICACIONES AL CONCESIONARIO**
     1. Sanciones. Conceptos.

Cuando se determine que el concesionario ha incurrido en falta o incumplimiento del servicio ofertado y siempre que no configure motivo de rescisión, el Administrador de la Sede podrá aplicar sanciones de acuerdo a los siguientes conceptos

* Suministro de alimentos en mal estado.
* Uniformes inadecuados.
* Falta de higiene en los locales asignados, en el personal y en los instrumentos utilizados para la elaboración de los alimentos.
* Incumplimiento de las cláusulas generales y particulares.
* Incumplimiento de las normas y directivas de la Sede.
* Se considera falta grave la desatención y/o interrupción de los servicios por parte del concesionario, salvo caso fortuito o de fuerza mayor, sin perjuicio que el Centro Naval se haga cargo inmediato de pleno derecho, directa o indirectamente de los servicios a cargo del concesionario.
  + 1. Graduación de las sanciones
* Observaciones: Estas serán aplicadas para aquellas faltas que por su gravedad no den lugar a multas o rescisión de la concesión.
* Multas: El Administrador de la Sede estará facultado para aplicar multas al concesionario si detectase fallas en el servicio de la concesión o de obligaciones derivadas de la oferta. Dichas multas serán de un monto de hasta 40 (cuarenta) cuotas sociales -Socio Activo- estando facultado también para graduar la cantidad de cuotas sociales a aplicar como multa según la infracción observada.
  1. **DISPOSICIONES ESPECIALES**
* No instalar oficinas, alojamiento ni vivienda dentro del perímetro de la Sede Olivos del Centro Naval, para sí, el personal que ocupa o para terceras personas. No desarrollar en dicho lugar absolutamente ninguna otra actividad sino la que le acuerda el contrato de concesión y no incurrir en acto alguno contrario a la moral y las buenas costumbres.
* No contratar o invocar el nombre del concedente ni tomar su representación en sus relaciones con terceros, proveedores, firmas comerciales, etc. debiendo hacerlo por su cuenta y nombre exclusivamente.
* Los corredores y proveedores deberán entrar a la Sede por el Portón lateral de Calle Malaver, del cual se le entregará una llave y sobre el cual tendrá la responsabilidad de mantener en todo momento sin excepción, cerrado y controlado. Accederán al local de la concesión por los accesos de la parte trasera del restaurante destinados a tal efecto y no serán atendidos en los locales destinados a los Socios. Se ajustarán a los horarios que fije la Administración de la Sede Olivos del Centro Naval a fin de que no interfieran con las actividades de los socios e invitados.
* Aceptar en forma expresa la competencia y jurisdicción de los Tribunales Ordinarios de la Capital Federal, con renuncia a cualquier otro Fuero o Jurisdicción.
* La participación en esta licitación implica la aceptación por parte del oferente del contrato de exclusividad por los servicios de DJ, para reuniones sociales en los salones del restaurante de la Sede, que el Centro Naval tiene firmado y sus eventuales prórrogas o reemplazos.
* De igual manera implica tomar conocimiento que el restaurante no cuenta con generador de emergencia y que en oportunidad de crecida importante del río las instalaciones del mismo se inundan.
  1. **ANTECEDENTES Y REFERENCIAS**

Deberán presentarse referencias comprobables gastronómicas y financieras, anteriores y actuales, debiéndose agregar la siguiente información:

* Número de servicios diarios que brinda actualmente la empresa.
* Número de empleados.
* Cualquier otro dato que considere oportuno.
  1. **RESCISIÓN Y RESOLUCIÓN**

El Centro Naval podrá rescindir de pleno derecho el contrato de concesión por cualquiera de las siguientes causas:

* Incumplimiento de obligaciones contractuales que a juicio de la Comisión Directiva del Centro Naval constituyan impedimentos insalvables para la continuación del contrato.
* Abandono o cesación de la prestación del servicio por un período mayor de dos (2) días hábiles continuos o cuatro (4) discontinuos, dentro de un período anual siempre que no mediaran causas de fuerza mayor, las que sometidas a juicio de la Comisión Directiva del Centro Naval, podrían permitir la suspensión de las prestaciones de la oferta.
* Por concurso, quiebra, liquidación judicial o incapacidad del concesionario.
* En caso de que el Centro Naval fuere demandado por el personal dependiente del concesionario, cualquiera fuere el motivo.

Queda establecido que el uso del derecho de rescisión por parte de la Comisión Directiva del centro Naval no exime al concesionario de todas y cada una de las obligaciones incumplidas a esa fecha y que surgen del presente.

En el supuesto de rescisión por incumplimiento, abandono o cesación de la prestación del concesionario, éste deberá retirar de los lugares asignados y a su costo, los materiales, equipos e implementos de su pertenencia, en un plazo máximo de quince (15) días corridos siguientes a la notificación que la Comisión Directiva del Centro Naval realice en forma fehaciente. En caso de no dar cumplimiento en término a dicho requerimiento, la Comisión Directiva del Centro Naval, previo labrar ante escribano público las actas correspondientes, podrá retirar los mismos y enviarlos a depósito, formulando los cargos al concesionario por los actos que demande, deslindando toda responsabilidad por posibles faltantes, roturas, averías, etc., que pudiera invocar.

Dicho depósito se extenderá por un plazo máximo de treinta (30) días corridos, vencido el cual, en caso de omitir dicho retiro, autoriza al Centro Naval a depararles el destino que estime corresponda renunciando al derecho del dominio que sobre ellos ejerce.

El concesionario faculta expresamente a la Comisión Directiva (en tales supuestos) para que por sí proceda a vender a los precios que resultaren la totalidad de los artículos que existiesen en los locales asignados al momento de concretarse la escritura notarial antes invocada, como también, a destinar el producido dinerario de la citada venta a la cancelación de los derechos que en concepto de canon, servicios u otros rubros pendientes de su parte pudieren corresponder. Asimismo las partes acuerden que a los fines de la cancelación de las deudas invocadas precedentemente, el canon convenido originalmente será elevado, a partir de la producción de la rescisión contenida en esta cláusula, al doble de su valor. Como así también que, para el supuesto de verificarse un remanente dinerario luego de efectuadas las ventas de los artículos descriptos anteriormente, el mismo será depositado en la Tesorería del Centro Naval a nombre del concesionario por un plazo de noventa (90) días corridos contados a partir de su producción. Vencido dicho plazo, si este último no lo hubiera retirado, se interpretará de pleno derecho, sin requerimiento judicial o extrajudicial alguno, abandonado en beneficio del Centro Naval, sin que en su consecuencia el concesionario pueda invocar agravio de ninguna especie.

* 1. **PROHIBICIÓN DE CESIÓN Y/O TRANSFERENCIA**

Le resulta expresamente vedado al concesionario ceder o transferir total o parcialmente los derechos y obligaciones emergentes del contrato de concesión. La violación de esta cláusula no solo producirá la extinción automática y de pleno derecho del contrato, sino que además, lo hará pasible a aquel ante el Centro Naval del resarcimiento de la totalidad de los daños y perjuicios que pudieran derivarse en consecuencia, sin prejuicio de las restantes medidas administrativas que en lo inherente se pudieran adoptar.

* 1. **GARANTÍAS**

El concesionario deberá constituir -a la firma del contrato- un depósito de garantía de CIENTO CINCUENTA MIL PESOS ($150.000) monto que no devengará intereses y será reintegrado a la finalización de la concesión y cuando se hubiesen extinguido los efectos de la misma, con las deducciones que surjan por incumplimiento de las cláusulas contractuales. Este depósito podrá ser reemplazado por un seguro de caución por el mismo importe.

Este depósito se constituye en garantía del fiel cumplimiento de todas las obligaciones emergentes del contrato de concesión y podrá aplicarse al pago de obligaciones asumidas por el concesionario que, por cualquier motivo sean reclamadas al Centro Naval.

Sin perjuicio de ello, a la firma del contrato deberá presentar una persona física, a satisfacción del concedente, que tenga el dominio de una propiedad que no podrá ser bien de familia, sin embargos ni hipotecas, que se constituirá en fiador liso y llano, codeudor y principal pagador, garante del cumplimiento de todas las obligaciones principales y accesorias que se mencionen en el contrato a firmar, por todo el tiempo de su vigencia y subsistiendo la misma hasta que queden extinguidas todas las obligaciones que contraiga el concesionario con el concedente y/o que pudieran afectar a éste por el desempeño de aquél con su personal dependiente o terceros, todos con expresa renuncia al beneficio de excusión y pudiendo reclamársele el total de lo adeudado.