



*Municipio de Tolhuin
Provincia de Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina*

TOLHUIN, 13 de abril de 2026.

VISTO: el Expediente N° 320/26, del registro de este Municipio de Tolhuin; y

CONSIDERANDO:

Que mediante el mismo, tramita el llamado a Licitación Pública para la concesión de uso y explotación comercial de espacios en la peatonal municipal de la ciudad de Tolhuin, Calle Metet, a través de cinco (5) renglones independientes: Módulo de Comidas Rápidas, Módulo Café-Bar, Módulo Quiosco 24 Horas, Módulo de Artesanías y Productos Turísticos, y Módulo de Sanitarios Públicos.

Que la concesión de uso y explotación comercial de espacios públicos municipales constituye una figura propia del derecho administrativo, mediante la cual el Estado municipal otorga a un particular el uso especial de un bien del dominio público para su explotación económica, manteniendo la titularidad del mismo y sujetando la actividad del concesionario al régimen de control y regulación estatal.

Que la concesión proyectada contempla la instalación de módulos comerciales móviles, desmontables y removibles por parte de los concesionarios, quienes asumirán la inversión correspondiente a su exclusivo cargo y riesgo, como parte de las obligaciones del contrato concesional.

Que la Secretaría Legal y Técnica del Municipio de Tolhuin, mediante Dictamen N° 93/2026, Letra: S.L. y T.M.T., ha analizado la viabilidad jurídica de los Pliegos de Bases y Condiciones Generales y Particulares, concluyendo que el procedimiento licitatorio proyectado resulta jurídicamente viable, encontrándose encuadrado dentro de las facultades de administración del patrimonio municipal atribuidas al Departamento Ejecutivo conforme a la Ley Orgánica de Municipalidades N° 236.

Que la Secretaría de Planificación y Desarrollo Urbano, mediante Nota Int. N° 108/26, Letra S.P. y D.U.M.T., ha evaluado la factibilidad urbanística y constructiva de las instalaciones previstas en los pliegos, considerando la propuesta VIABLE y recomendando que los módulos sean de carácter móvil, desmontable y autosustentable, con concepto de food trucks, sin tecnología de mampostería tradicional fija.

Que la Secretaría de Economía y Hacienda, mediante Nota Int. N° 017/2026, Letra C.C. y F.M.T., ha emitido el Informe Técnico-Económico-Financiero correspondiente, concluyendo que el esquema económico-financiero de la licitación es razonable y sostenible, recomendando la incorporación de un canon mixto (fijo + variable), mecanismos de actualización por IPC-INDEC, y cláusulas de reequilibrio económico-financiero.

Que se han incorporado a los Pliegos la totalidad de las observaciones y recomendaciones formuladas por las áreas técnicas intervinientes, encontrándose cumplidos los extremos requeridos por el Dictamen Legal N° 93/2026 para la prosecución del trámite licitatorio.

Que el artículo 171 de la Ley 236 "Orgánica de Municipalidades" establece "*En materia de concesiones, las Municipalidades se regirán por el Decreto-Ley 2195/57 y las Leyes Territoriales en la materia.*".

Que asimismo, tiene dicho el Tribunal de Cuentas de la Provincia de Tierra del Fuego, mediante Dictamen Legal N° 6/2020 Letra: T.C.P.-A.L., respecto de las normas que tienen vigencia en el ámbito de la Municipalidad de Tolhuin que "... en el Municipio de



*Municipio de Tolhuin
Provincia de Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina*

Tolhuin se encuentran vigentes en materia de contrataciones, la Ley Territorial N° 236, la Ley Territorial N° 6 y su decreto reglamentario N° 292/72, y la Ley de Obras Públicas N° 13.064 y sus decretos reglamentarios, en las condiciones de su vigencia en el orden territorial...".

Que en virtud a lo expuesto, resulta oportuno emitir el presente acto administrativo, a los fines de llamar a licitación pública y aprobar los pliegos de bases y condiciones.

Que el suscripto se encuentra facultado para el dictado del presente acto administrativo, de acuerdo a lo estipulado en la Ley Territorial N° 236, Orgánica de Municipalidades y comunas, Ley Territorial N° 6 de Contabilidad, Decreto Reglamentario N° 292/72 y Decreto E.M.T. N° 1089/23.

Por ello:

**EL SECRETARIO DE TURISMO Y PRODUCCIÓN
DEL MUNICIPIO DE TOLHUIN
RESUELVE:**

ARTÍCULO 1°. - **AUTORIZAR** el llamado a Licitación Pública N° 04/26, para la concesión de uso y explotación comercial de espacios en la peatonal municipal de la ciudad de Tolhuin, Calle Metet, a través de cinco (5) renglones independientes, conforme al Expediente Administrativo N° 320/26. Ello, de acuerdo a lo expuesto en el exordio.

ARTÍCULO 2°. - **APROBAR** el Pliego de Bases y Condiciones Generales que como Anexo I forma parte integrante de la presente y que conjuntamente con la normativa vigente, regirá para la presente Licitación Pública.

ARTÍCULO 3°. - **APROBAR** el Pliego de Especificaciones Técnicas Particulares que como Anexo II forma parte integrante de la presente y que conjuntamente con la normativa vigente, regirá para la presente Licitación Pública.

ARTÍCULO 4°. - **APROBAR** el Modelo de Contrato de Concesión que como Anexo III forma parte integrante de la presente y que conjuntamente con la normativa vigente, regirá para la presente Licitación Pública.


ARTÍCULO 5°. - **DESIGNAR** a Xoana TORRES, D.N.I. N° 34.238.005, Subsecretaria de Contaduría General y Control Interno dependiente de la Secretaría de Economía y Hacienda; Hugo GOMEZ, D.N.I. N° 29.425.596, Secretario de Planificación y Desarrollo Urbano; y Alejandro PFOH, D.N.I. N° 33.047.805, como integrantes de la Comisión Evaluadora de Ofertas.

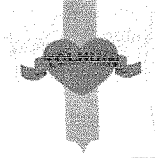
ARTÍCULO 6°. - **ESTABLECER** que el acto de apertura de los sobres será llevado adelante por el señor Intendente, el Secretario de Turismo y Producción y el Secretario de Legal y Técnica del Municipio de Tolhuin o quien ellos designen en su reemplazo.

ARTÍCULO 7°. - **ESTABLECER** el día 02 de Junio del 2026 a las 11:45 horas como fecha límite para la presentación de las ofertas, en Mesa de Entradas del Municipio de Tolhuin con domicilio en calle Lucas Bridges N° 332; y a las 12:00 horas del mismo día, la correspondiente apertura de sobres, en Santiago Rupatini N° 51, Tolhuin.

ARTÍCULO 8°. - **REGISTRAR. COMUNICAR a quien corresponda. PUBLICAR. Cumplido, ARCHIVAR.**

RESOLUCIÓN S.T. y P.M.T. N° 013/2026.


LIC. TUR. ANGELO FACIANI
SECRETARIO DE T.
Y PRODUCC.
MUNICIPIO DE TOLHUIN



**Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción**

MUNICIPALIDAD DE TOLHUIN

PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO, ANTÁRTIDA E ISLAS DEL ATLÁNTICO SUR

SECRETARÍA DE TURISMO Y PRODUCCIÓN


LICITACIÓN PÚBLICA

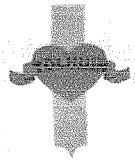
CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACIÓN COMERCIAL

DE ESPACIOS EN PEATONAL MUNICIPAL

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES GENERALES

Año 2026


**LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN**



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

SECCIÓN I: DISPOSICIONES GENERALES	4
ARTÍCULO 1. OBJETO DE LA LICITACIÓN.....	4
ARTÍCULO 2. PLAZOS.....	4
ARTÍCULO 3. JURISDICCIÓN	4
ARTÍCULO 4. DOMICILIOS	4
ARTÍCULO 5. ADQUISICIÓN Y VALOR DEL PLIEGO	4
ARTÍCULO 6. LUGAR Y FECHA DE RECEPCIÓN Y APERTURA DE LAS OFERTAS	5
ARTÍCULO 7. RENGLONES LICITADOS	5
ARTÍCULO 8. MARCO LEGAL.....	5
ARTÍCULO 9. PLAZO DE CONCESIÓN	6
ARTÍCULO 10. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS MÓDULOS.....	6
SECCIÓN II: REQUISITOS Y DOCUMENTACIÓN	7
ARTÍCULO 11. CONDICIONES DE ADMISIBILIDAD	7
ARTÍCULO 12. CAUSALES DE INHABILITACIÓN	7
ARTÍCULO 13. DOCUMENTACIÓN REQUERIDA.....	8
13.1. Documentación Administrativa y Legal:	8
13.2. Antecedentes y Capacidad Técnica:.....	8
13.3. Capacidad Económica y Financiera:.....	9
13.4. Propuesta Técnica y Económica:	9
13.5. Garantías:	9
13.6. Otros Documentos:	9
ARTÍCULO 14. UNIONES TRANSITORIA DE EMPRESAS (UTE) Y CONSORCIOS.....	9
ARTÍCULO 15. CONSULTA Y RETIRO DE PLIEGOS.....	10
SECCIÓN III: PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN	10
ARTÍCULO 16. CONSULTAS Y ACLARACIONES AL PLIEGO	10
ARTÍCULO 17. VISITA AL PREDIO.....	11
ARTÍCULO 18. MODIFICACIONES AL PLIEGO	11
ARTÍCULO 19. PRESENTACIÓN DE OFERTAS.....	11
ARTÍCULO 20. ACTO DE APERTURA DE OFERTAS.....	11
ARTÍCULO 21. SUBSANACIÓN DE ERRORES FORMALES.....	12
SECCIÓN IV: EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN.....	12
ARTÍCULO 22. COMISIÓN EVALUADORA	12
ARTÍCULO 23. CRITERIOS DE EVALUACIÓN	13
23.1. Evaluación de Antecedentes del Oferente (30 puntos):.....	13
23.2. Evaluación de la Propuesta Técnica (40 puntos):.....	13
23.3. Evaluación de la Propuesta Económica (30 puntos):.....	13
ARTÍCULO 24. INADMISIBILIDAD Y RECHAZO DE OFERTAS.....	13
ARTÍCULO 25. DICTAMEN DE PREADJUDICACIÓN	14
ARTÍCULO 26. ADJUDICACIÓN DEFINITIVA.....	14
SECCIÓN V: GARANTÍAS	14



**Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción**

ARTÍCULO 27. GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA	14
ARTÍCULO 28. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO	15
ARTÍCULO 29. SEGUROS OBLIGATORIOS	15
SECCIÓN VI: DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO	16
ARTÍCULO 30. CONSTRUCCIÓN DEL MÓDULO	16
ARTÍCULO 31. INICIO Y HORARIOS DE OPERACIÓN	16
ARTÍCULO 32. OBLIGACIONES OPERATIVAS	17
ARTÍCULO 33. PROHIBICIONES.....	17
SECCIÓN VII: DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO	17
ARTÍCULO 34. DERECHOS DEL MUNICIPIO.....	17
ARTÍCULO 35. FISCALIZACIÓN	18
ARTÍCULO 36. FACULTADES DEL MUNICIPIO	18
SECCIÓN VIII: CANON Y FORMA DE PAGO	18
ARTÍCULO 37. CANON MENSUAL.....	18
ARTÍCULO 38. FORMA Y PLAZO DE PAGO	19
ARTÍCULO 39. INTERESES POR MORA.....	19
SECCIÓN IX: RÉGIMEN DE PENALIDADES	19
ARTÍCULO 40. INFRACCIONES Y SANCIONES	20
ARTÍCULO 41. PROCEDIMIENTO SANCIONATORIO	20
SECCIÓN X: RESCISIÓN DEL CONTRATO.....	21
ARTÍCULO 42. CAUSALES DE RESCISIÓN POR CULPA DEL CONCESIONARIO.....	21
ARTÍCULO 43. EFECTOS DE LA RESCISIÓN.....	21
ARTÍCULO 44. RESCISIÓN POR MUTUO ACUERDO	21
SECCIÓN XI: SEGUROS Y RESPONSABILIDADES.....	22
ARTÍCULO 45. RESPONSABILIDAD DEL CONCESIONARIO	22
ARTÍCULO 46. SEGUROS COMPLEMENTARIOS	22
SECCIÓN XII: REVERSIÓN DE BIENES	22
ARTÍCULO 47. RÉGIMEN DE REVERSIÓN.....	22
ARTÍCULO 48. ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LOS BIENES	23
ARTÍCULO 49. ENTREGA DEL ESPACIO CONCESIONADO.....	23
SECCIÓN XIII: DISPOSICIONES FINALES.....	23
ARTÍCULO 50. NOTIFICACIONES.....	23
ARTÍCULO 51. DOMICILIO LEGAL Y JURISDICCIÓN.....	23
ARTÍCULO 52. INTERPRETACIÓN DEL PLIEGO	24
ARTÍCULO 53. MODIFICACIÓN DEL PLIEGO Y DEL CONTRATO	24
ARTÍCULO 54. CESIÓN DE LA CONCESIÓN.....	24
ARTÍCULO 55. CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR	24
ARTÍCULO 56. CONFIDENCIALIDAD	24
ARTÍCULO 57. INTEGRIDAD DEL PLIEGO	25
ARTÍCULO 58. DISPOSICIÓN FINAL	25



**Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción**

SECCIÓN I: DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1. OBJETO DE LA LICITACIÓN

La presente Licitación Pública tiene por objeto otorgar la concesión de uso y explotación comercial de espacios delimitados en la peatonal municipal de la ciudad de Tolhuin, Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur, destinados a la instalación y operación de módulos comerciales conforme a las especificaciones técnicas particulares de cada rengión.

El concesionario deberá construir, instalar, equipar, operar y mantener los módulos comerciales a su cargo durante el plazo de la concesión, al término del cual las instalaciones y módulos construidos pasarán a ser propiedad del Municipio de Tolhuin sin costo alguno ni derecho a compensación.

ARTÍCULO 2. PLAZOS

Los plazos establecidos en las disposiciones de este PLIEGO, se computarán por días hábiles administrativos, salvo expresión en contrario. Cuando se fijen en semanas, por períodos de siete (7) días corridos. Cuando se fijen en meses o años, los plazos se contarán conforme lo establece el Código Civil y Comercial de la Nación. Si alguna de las fechas previstas en la LICITACIÓN recayera en un día declarado no laborable para la Administración Pública Municipal, dicha fecha se entenderá automáticamente prorrogada al primer día hábil posterior a la misma.

ARTÍCULO 3. JURISDICCIÓN

Para todas las cuestiones litigiosas, que se puedan suscitar en el marco de la presente contratación, las partes se someten a jurisdicción del Juzgado de Competencia Integral de la localidad de Tolhuin, debiendo renunciar las partes expresamente a cualquier otro Fuero.

ARTÍCULO 4. DOMICILIOS

A todos los efectos legales el MUNICIPIO DE TOLHUIN fija domicilio en la calle Lucas Bridges 332 de la localidad de Tolhuin, Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.

Por su parte, se considera domicilio constituido de los OFERENTES, ADJUDICATARIOS Y CONCESIONARIOS el que figure en el Registro de Proveedores del Municipio o, en su defecto, el que presentaren en la OFERTA. Además, deberá denunciar su domicilio real o la sede principal de sus negocios e informar un correo electrónico, donde también serán válidas todas las notificaciones.

Cualquier cambio de domicilio, deberá ser notificado al concedente de forma inmediata y fehaciente, en un plazo no mayor a tres (3) días.

ARTÍCULO 5. ADQUISICIÓN Y VALOR DEL PLIEGO.

Cada ejemplar de los Pliegos de Bases y Condiciones deberá estar numerado y foliado y deberá adquirirse en el lugar que se indique en el llamado. El valor de la compra se establecerá de acuerdo al monto y entidad del objeto de la licitación.

El importe recibido por el concedente por la venta de los pliegos no será devuelto a los



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

adquirentes en ningún caso, aún cuando por cualquier causa se dejara sin efecto la licitación pública o cuando la misma fracasare o se declare desierta.

El valor del pliego se fija en la suma de PESOS CIENTO MIL con 00/100 (\$100.000,00). Los interesados podrán adquirir el pliego hasta diez (10) días hábiles antes de la fecha fijada para la apertura de sobres, previo pago del mismo. El pago deberá acreditarse mediante boleta de depósito bancario en la siguiente cuenta:

- **Banco:** Banco de Tierra del Fuego
- **Titular de la cuenta:** Municipio de Tolhuin
- **Cuenta Corriente N.º:** 04300000485467

Solamente los adquirentes del pliego podrán solicitar información complementaria o aclaraciones y presentar ofertas.

El pliego de Bases y Condiciones Generales estará a disposición de los interesados para su consulta en la sede del concedente, sita en calle Santiago Rupalini N°51, mesa de entrada de la Secretaría de Turismo y Producción de la ciudad de Tolhuin o bien en el sitio web del Municipio de Tolhuin <https://tolhuin.gob.ar/categorias/licitaciones/>.

Los pliegos podrán adquirirse en los domicilios indicados anteriormente. También podrán adquirirse desde el exterior mediante depósito bancario en la cuenta corriente N° 04300000485467; remitiéndose el ejemplar a la dirección de correo electrónico que el adquirente indique, debiéndose confirmar la recepción al correo remitido.

ARTÍCULO 6. LUGAR Y FECHA DE RECEPCIÓN Y APERTURA DE LAS OFERTAS.

El lugar, fecha y hora límite para la recepción de ofertas será el día 02 de Junio del 2026, a las 11:45, en el Municipio de Tolhuin, mesa de entrada, sita en calle Lucas Bridges N°332.

Lugar y fecha de apertura de sobres: Municipio de Tolhuin, Secretaría de Turismo y Producción, sita en calle Santiago Rupalini N° 51, el día 02 de Junio del 2026 a las 12:00 horas.

Ante cualquier consulta comunicarse al correo electrónico sec.turismoyproduccion@tolhuin.gob.ar, correspondiente de la Secretaría de Turismo y Producción, del Municipio de Tolhuin.

ARTÍCULO 7. RENGLONES LICITADOS

La presente licitación comprende cinco (5) renglones independientes: Renglón 1 - Módulo de Comidas Rápidas; Renglón 2 - Módulo Café-Bar; Renglón 3 - Módulo Quiosco 24 Horas; Renglón 4 - Módulo de Artesanías y Productos Turísticos; Renglón 5 - Módulo de Sanitarios Públicos.

Los oferentes podrán presentarse a uno, varios o todos los renglones de manera simultánea. Cada renglón será evaluado y adjudicado de forma independiente. En caso de presentarse a más de un renglón, deberán acreditar capacidad económica y técnica suficiente para ejecutar simultáneamente todos los renglones ofertados.

ARTÍCULO 8. MARCO LEGAL

La presente licitación se regirá por las siguientes disposiciones legales:

- a) Decreto Ley N.º 2191/57 y la normativa aplicable en materia de concesiones municipales.



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

- b) Ley Provincial N° 236 - Régimen Municipal de la Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur, y Ley Territorial N° 6 de Contabilidad y su Decreto Reglamentario N° 292/72.
- c) Código Civil y Comercial de la Nación, en particular las disposiciones sobre locación de obra y contratos de concesión.
- d) Ordenanzas Municipales vigentes de la Municipalidad de Tolhuin aplicables a la materia.
- e) Disposiciones del presente Pliego de Bases y Condiciones Generales.
- f) Pliego de Especificaciones Técnicas Particulares por Renglón.
- g) Demás normativa nacional, provincial y municipal aplicable.

ARTÍCULO 9. PLAZO DE CONCESIÓN

El plazo de concesión será de veinte (20) años contados a partir de la fecha de firma del acta de inicio de la concesión, para cada renglón adjudicado. Al vencimiento del plazo establecido, los módulos construidos y todas las instalaciones, mejoras y equipamiento fijo incorporado al predio pasarán a ser propiedad del Municipio de Tolhuin sin costo alguno ni derecho a compensación o indemnización para el concesionario, conforme al régimen de reversión establecido en el presente pliego. El concesionario no tendrá derecho preferente de renovación al vencimiento del plazo.

ARTÍCULO 10. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS MÓDULOS

Los módulos a instalar deberán cumplir con las siguientes características generales, sin perjuicio de las especificaciones particulares de cada renglón. Las superficies asignadas responden a las siguientes dimensiones: los módulos de sesenta metros cuadrados (60 m²) corresponden a un área de quince metros de largo por cuatro metros de ancho (15 m x 4 m), y los módulos de cuarenta metros cuadrados (40 m²) corresponden a un área de diez metros de largo por cuatro metros de ancho (10 m x 4 m). En ambos casos, la dimensión más extensa se dispondrá en sentido perpendicular al trazado de la calle Metet. Los módulos se conciben como espacios comerciales móviles, dinámicos y autosustentables, inspirados en el concepto de food trucks y módulos comerciales desmontables, que permitan la reconversión dinámica del espacio de calzada de ser requerido. No se admitirán construcciones de mampostería tradicional fija ni fundaciones de hormigón permanentes vinculadas al suelo, debiendo los módulos ser de carácter removible y provisorio. Los módulos correspondientes a los Renglones 1 (Comidas Rápidas) y 2 (Café-Bar) deberán prever espacios abiertos de dispersión y soporte vinculados a su actividad, disponiendo de áreas de expansión con equipamiento para el público (sillas, mesas, y demás mobiliario exterior) que acompañen la actividad comercial propuesta, de modo que el uso y la actividad comercial no sea meramente de paso sino de estancia del consumidor. El objetivo de la peatonal no es materializar superficies cubiertas amplias, sino vincular actividades específicas comerciales y sociales con un entorno despejado, visualmente permeable y con la menor contaminación visual posible:

- a) Diseño y materialización con materiales característicos de la arquitectura patagónica, privilegiando el uso de madera y chapa negra, mediante sistemas constructivos de carácter móvil, desmontable y removible que no requieran fundaciones permanentes ni construcción de mampostería tradicional fija.
- b) Diseño arquitectónico acorde al clima subantártico de Tierra del Fuego, con adecuada aislación térmica para temperaturas bajo cero.
- c) Resistencia estructural para soportar fuertes vientos y carga de nieve.
- d) Integración armónica con el entorno urbano de la peatonal municipal.



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

- e) Cumplimiento de todas las normativas municipales, provinciales y nacionales de construcción, seguridad, higiene y accesibilidad.
- f) Instalaciones eléctricas, sanitarias y de gas (cuando corresponda) ejecutadas conforme a normativas vigentes. Los módulos deberán contar con sistemas sanitarios integrales, autónomos y autosuficientes que no requieran conexión a las redes públicas de agua potable ni cloacas, debiendo disponer de tanques de almacenamiento de agua potable abastecidos mediante camiones cisterna y tanques de acumulación de efluentes cuyo contenido será extraído mediante camiones atmosféricos, todo ello a cargo del concesionario. Las instalaciones de gas se resolverán mediante garrafas de gas licuado de petróleo (GLP), cilindros o tanques tipo zeppelin, dado que la zona de emplazamiento no cuenta con servicio de red de gas natural al momento del presente llamado. No obstante, las instalaciones interiores de gas deberán prever, en la medida de lo posible, el uso de cañerías e insumos compatibles con una eventual futura conexión a red de gas natural, a fin de que, una vez que el sector cuente con la posibilidad de acceder al servicio de gas natural, el Municipio pueda solicitar al concesionario la conexión correspondiente, o bien el Municipio pueda gestionar dicha conexión, o puedan firmarse acuerdos con instituciones u organizaciones que faciliten su materialización. En referencia a las instalaciones eléctricas, la conexión al servicio eléctrico podrá ser gestionada por el concesionario, por el Municipio, o en forma conjunta, ante la empresa distribuidora correspondiente. Una vez que el sector cuente con la posibilidad de acceder a los servicios de agua potable, cloacas y gas natural, el Municipio podrá solicitar al concesionario la conexión correspondiente, o bien el Municipio podrá gestionar dicha conexión, o podrán firmarse acuerdos con instituciones u organizaciones que faciliten su materialización.

SECCIÓN II: REQUISITOS Y DOCUMENTACIÓN


ARTÍCULO 11. CONDICIONES DE ADMISIBILIDAD

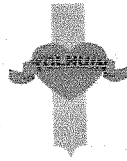
Podrán participar como oferentes en la presente licitación las personas físicas o jurídicas, nacionales o extranjeras con domicilio constituido en el país, que cumplan con los siguientes requisitos:

- a) Capacidad legal para contratar con el Estado conforme a la legislación vigente.
- b) No estar comprendido en ninguna de las causales de inhabilitación establecidas en el Artículo 7 del presente pliego.
- c) Acreditar experiencia certificable en el rubro correspondiente al renglón al que se presenta, con negocio actualmente en funcionamiento por un período mínimo de dos (2) años.
- d) Acreditar capacidad económica y financiera suficiente para afrontar la inversión requerida.
- e) Presentar la totalidad de la documentación requerida en el Artículo 8 del presente pliego.
- f) Constituir la garantía de mantenimiento de oferta establecida en el Artículo 27 del presente pliego.

ARTÍCULO 12. CAUSALES DE INHABILITACIÓN

No podrán participar en la presente licitación:


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

- a) Las personas físicas o jurídicas que se encuentren en estado de quiebra, concurso preventivo o liquidación judicial.
- b) Quienes registren deudas exigibles con el Municipio de Tolhuin, salvo que las regularicen antes de la fecha de apertura de ofertas.
- c) Quienes hayan sido sancionados con suspensión o inhabilitación para contratar con el Estado Nacional, Provincial o Municipal, mientras dure la sanción.
- d) Los funcionarios, empleados y contratados del Municipio de Tolhuin, en cualquier jerarquía y modalidad contractual.
- e) Las empresas que hayan incumplido contratos anteriores con el Municipio de Tolhuin sin haber subsanado las observaciones correspondientes.
- f) Quienes se encuentren suspendidos o inhabilitados en el Registro de Proveedores y Contratistas del Estado Provincial, si existiere.
- g) Las personas jurídicas en las cuales funcionarios municipales tengan participación societaria superior al cinco por ciento (5%) del capital social.
- h) La verificación de cualquiera de estas causales con posterioridad a la adjudicación dará lugar a la rescisión del contrato de concesión sin derecho a indemnización alguna, con pérdida de las garantías constituidas y sin perjuicio de las acciones legales que pudieran corresponder.

ARTÍCULO 13. DOCUMENTACIÓN REQUERIDA

Los oferentes deberán presentar la siguiente documentación en sobre cerrado, conforme a lo establecido en el Artículo 14:

13.1. Documentación Administrativa y Legal:

- a) Nota de presentación de la oferta dirigida al Intendente Municipal, suscripta por el oferente o su representante legal.
- b) Para personas físicas: copia certificada de DNI o documento equivalente.
- c) Para personas jurídicas: copia certificada del estatuto social, acta de designación de autoridades vigentes, y constancia de inscripción en AFIP (ARCA) e Ingresos Brutos.
- d) Poder especial del representante legal o apoderado que suscriba la oferta, con facultades suficientes para obligar al oferente.
- e) Declaración jurada de no estar comprendido en ninguna de las causales de inhabilitación del Artículo 7.
- f) Certificado de Libre Deuda Municipal expedido por la Municipalidad de Tolhuin.
- g) Certificado de Libre Deuda de la AFIP (ARCA) y del Sistema Previsional.
- h) Constanza de inscripción vigente en Ingresos Brutos de la Provincia de Tierra del Fuego o Convenio Multilateral, según corresponda.

13.2. Antecedentes y Capacidad Técnica:

- a) Certificaciones de trabajos y/o emprendimientos similares realizados en los últimos cinco (5) años, con indicación de montos, plazos y comitentes.
- b) Constanza de negocio actualmente en funcionamiento en el rubro del renglón al que se presenta, con antigüedad mínima de dos (2) años. Para acreditar este requisito se aceptarán: habilitación comercial municipal, certificación de cámara empresarial del rubro, o declaración jurada con documentación de respaldo.
- c) Currículum vitae del oferente y de su equipo técnico, con certificación de títulos profesionales cuando corresponda.
- d) Nómina de personal con el que se prevé ejecutar la concesión, indicando categoría laboral y funciones.



LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



**Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción**

13.3. Capacidad Económica y Financiera:

- a) Estados contables de los últimos dos (2) ejercicios económicos cerrados, certificados por Contador Público.
- b) Referencias bancarias actualizadas de al menos dos (2) entidades financieras.
- c) Plan de inversión detallado para el renglón al que se presenta, indicando monto total de inversión, cronograma de ejecución y fuentes de financiamiento.

13.4. Propuesta Técnica y Económica:

- a) Memoria descriptiva del proyecto, incluyendo características del módulo a construir conforme al Pliego Particular del renglón.
- b) Planos arquitectónicos preliminares del módulo propuesto, firmados por profesional matriculado.
- c) Especificaciones técnicas de materiales y equipamiento a utilizar.
- d) Cronograma de construcción y puesta en marcha del módulo.
- e) Plan de operación del módulo durante el período de concesión.
- f) Oferta económica con indicación del canon mensual ofrecido, que no podrá ser inferior al canon mínimo establecido del cinco por ciento (5%) de la facturación bruta mensual.
- g) Detalle de inversión inicial prevista, con presupuesto desagregado por rubro, acompañado de planillas de cálculos y presupuestos con documentación gráfica que permita una mayor comprensión de lo descrito en la propuesta. El oferente deberá incluir en su propuesta la imagen comercial que caracterizará al módulo del renglón al que se presenta, incluyendo renders, perspectivas o documentación gráfica equivalente que permitan evaluar la propuesta visual y estética del proyecto.

13.5. Garantías:

Garantía de mantenimiento de oferta conforme al Artículo 27 del presente pliego.

13.6. Otros Documentos:

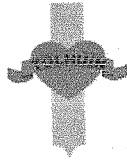
- a) Constancia de visita al predio, emitida por la Secretaría de Turismo y Producción.
- b) Constancia de adquisición del Pliego de Bases y Condiciones.
- c) Declaración de domicilio legal constituido en la Provincia de Tierra del Fuego, con renuncia a cualquier otro fuero.
- d) Toda la documentación deberá presentarse en idioma español. Los documentos en idioma extranjero deberán estar acompañados de traducción oficial. Las fotocopias deberán estar certificadas por escribano público o autoridad competente.

ARTÍCULO 14. UNIONES TRANSITORIA DE EMPRESAS (UTE) Y CONSORCIOS

Se admitirá la presentación de Uniones Transitorias de Empresas o Consorcios, debidamente constituidos conforme a las disposiciones legales vigentes, en particular la Ley de Sociedades Comerciales N° 19.550 o la Ley de Consorcios de Cooperación N° 26.005, según corresponda.

En caso de presentación en UTE o Consorcio, deberán cumplirse los siguientes requisitos adicionales:

- a) Presentar el contrato de UTE o Consorcio debidamente suscripto, donde se establezca la responsabilidad solidaria de todos los integrantes frente al Municipio.



**Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción**

- b) Designar un representante común con poder suficiente para actuar en nombre de la UTE o Consorcio durante todo el proceso licitatorio y la ejecución del contrato.
- c) Cada integrante deberá presentar individualmente la documentación administrativa, legal y de capacidad económica requerida en el Artículo 8.
- d) La UTE o Consorcio deberá acreditar en conjunto la capacidad técnica y experiencia requerida para el renglón al que se presenta.
- e) El plazo de duración de la UTE o Consorcio no podrá ser inferior al plazo de la concesión más dos (2) años adicionales.
- f) Queda expresamente establecido que los integrantes de la UTE o Consorcio responderán solidaria e ilimitadamente por todas las obligaciones emergentes de la concesión. La UTE o Consorcio no podrá modificar su composición durante la ejecución del contrato sin previa autorización del Municipio.

ARTÍCULO 15. CONSULTA Y RETIRO DE PLIEGOS

Los pliegos de Bases y Condiciones Generales y Particulares estarán disponibles para consulta y retiro en la Secretaría de Turismo y Producción del Municipio de Tolhuin, sita en (dirección a completar), en días hábiles administrativos de 08:00 a 15:00 horas, a partir de la fecha de publicación del llamado a licitación.

El valor del pliego completo (General y Particulares de todos los renglones) será gratuito. Los interesados deberán inscribirse en un registro habilitado al efecto, proporcionando sus datos de contacto (razón social, domicilio, teléfono y correo electrónico) para recibir notificaciones de circulares aclaratorias y modificaciones al pliego.

El retiro del pliego no obliga a presentar oferta, pero su no retiro inhabilita la presentación en la licitación. La constancia de adquisición del pliego deberá acompañar la documentación de la oferta.


SECCIÓN III: PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN

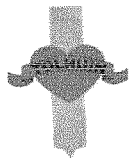
ARTÍCULO 16. CONSULTAS Y ACLARACIONES AL PLIEGO

Los interesados que hayan retirado el pliego podrán formular consultas por escrito dirigidas a la Secretaría de Turismo y Producción, hasta cinco (5) días hábiles antes de la fecha de apertura de ofertas. Las consultas deberán presentarse en la Mesa de Entradas del Municipio de Tolhuin o remitirse por correo electrónico a la dirección que se informe en el acto de retiro del pliego.

Las respuestas a las consultas formuladas, así como las aclaraciones que el Municipio considere pertinente efectuar de oficio, serán comunicadas a todos los adquirentes del pliego mediante circulares aclaratorias, las cuales formarán parte integrante de la documentación licitatoria. Las circulares aclaratorias serán notificadas por correo electrónico y publicadas en el sitio web oficial del Municipio cuando corresponda.

Las circulares aclaratorias emitidas hasta dos (2) días hábiles antes de la fecha de apertura serán de cumplimiento obligatorio para todos los oferentes, quienes deberán manifestar expresamente en su oferta haber tomado conocimiento de las mismas. Las circulares emitidas con menos de dos (2) días de antelación a la apertura producirán automáticamente la postergación de esta por un plazo mínimo de dos (2) días hábiles.


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



**Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción**

ARTÍCULO 17. VISITA AL PREDIO

Los oferentes deberán realizar obligatoriamente una visita de inspección al predio donde se ubicarán los módulos objeto de la concesión. La visita será coordinada por la Secretaría de Turismo y Producción y deberá realizarse dentro de los primeros diez (10) días corridos posteriores al retiro del pliego.

Al momento de la visita, personal del Municipio entregará una constancia firmada y sellada que deberá adjuntarse a la oferta. La falta de presentación de la constancia de visita al predio será causa de inadmisibilidad de la oferta. Durante la visita, los oferentes podrán tomar las medidas, fotografías y anotaciones que consideren necesarias para la elaboración de su propuesta.

La realización de la visita implica que el oferente ha verificado personalmente las características del predio, su acceso, disponibilidad de servicios públicos, condiciones del suelo, y demás aspectos relevantes para la elaboración de su oferta. No se admitirán reclamos posteriores fundamentados en el desconocimiento de las condiciones del lugar.

ARTÍCULO 18. MODIFICACIONES AL PLIEGO

El Municipio se reserva el derecho de introducir modificaciones al presente pliego hasta cinco (5) días hábiles antes de la fecha de apertura de ofertas, mediante la emisión de circulares aclaratorias que serán notificadas a todos los adquirentes del pliego conforme al procedimiento establecido en el Artículo 11.

Cuando las modificaciones introducidas sean sustanciales y afecten aspectos fundamentales de la licitación, el Municipio postergará obligatoriamente la fecha de apertura de ofertas por un plazo no inferior a cinco (5) días hábiles, a fin de permitir que los oferentes adecúen sus propuestas a las nuevas condiciones establecidas.

ARTÍCULO 19. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

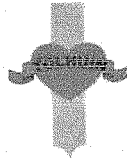
Las ofertas deberán presentarse en sobre cerrado y lacrado en la Mesa de Entradas del Municipio de Tolhuin, hasta la fecha y hora establecidas en el llamado a licitación como límite para la recepción de ofertas. El sobre deberá estar dirigido al Intendente Municipal e indicar claramente la identificación de la licitación y el o los renglones a los que se presenta.

El sobre contendrá la totalidad de la documentación requerida en el Artículo 8 del presente pliego, debidamente foliada en todas sus páginas y firmada en cada una de ellas por el oferente o su representante legal. Se sugiere presentar un índice del contenido al inicio de la documentación. La documentación podrá presentarse en original o en fotocopia certificada por escribano público o autoridad competente.

No se aceptarán ofertas presentadas fuera del plazo establecido, ni aquellas remitidas por correo postal, correo electrónico o cualquier otro medio que no sea la presentación personal en la Mesa de Entradas del Municipio. Tampoco se admitirán ofertas condicionales, alternativas o con reservas de ninguna naturaleza. Toda oferta implica la aceptación íntegra y sin reservas de las condiciones establecidas en el presente pliego y sus circulares aclaratorias.

ARTÍCULO 20. ACTO DE APERTURA DE OFERTAS

El acto de apertura de ofertas tendrá carácter público y se realizará en el lugar, fecha y hora establecidos en el llamado a licitación. El acto será presidido por el Secretario de



**Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción**

Turismo y Producción o funcionario que lo reemplace, quien estará asistido por el Secretario Legal y Técnico o quien haga sus veces, quienes actuarán como autoridades del acto de apertura.

En el acto de apertura se procederá a la identificación de cada sobre presentado, verificándose que los mismos se encuentren debidamente cerrados y lacrados. Seguidamente se abrirán los sobres por orden de presentación, dándose lectura en alta voz de los datos principales de cada oferta, incluyendo la identificación del oferente, el o los rengiones a los que se presenta, el monto de la garantía de mantenimiento de oferta constituida, y cualquier otro dato relevante que las autoridades del acto consideren pertinente mencionar.

De todo lo actuado se labrará un acta que será suscripta por las autoridades del acto y por los oferentes que así lo deseen. Se entregará copia del acta a los oferentes presentes que la soliciten. El acta de apertura tendrá carácter de instrumento público administrativo y hará plena fe de su contenido.

ARTÍCULO 21. SUBSANACIÓN DE ERRORES FORMALES

La Comisión Evaluadora podrá solicitar a los oferentes que subsanen errores u omisiones de carácter meramente formal que no alteren la sustancia de la oferta ni comprometan el principio de igualdad entre los oferentes. Se consideran errores formales subsanables aquellos defectos de forma que no afectan el contenido sustancial de la oferta, tales como falta de firma en alguna página, ausencia de certificación de fotocopias cuando se ha presentado documentación equivalente, errores de cálculo evidentes en planillas, u omisión de documentos que pueden ser requeridos con posterioridad sin alterar las condiciones de la oferta.

Para la subsanación de errores formales se otorgará un plazo de tres (3) días hábiles contados desde la notificación del requerimiento. El incumplimiento del plazo otorgado para subsanar las observaciones formuladas determinará el rechazo de la oferta sin más trámite. La facultad de solicitar subsanaciones no podrá ser utilizada para permitir el mejoramiento de ofertas o la incorporación de elementos sustanciales que debieron estar presentes al momento de la apertura.

SECCIÓN IV: EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN

ARTÍCULO 22. COMISIÓN EVALUADORA

La Comisión Evaluadora tendrá las siguientes funciones: analizar y evaluar las ofertas presentadas conforme a los criterios establecidos en el presente pliego; solicitar la subsanación de errores formales cuando corresponda; requerir informes técnicos, contables o legales que considere necesarios para la evaluación; emitir dictamen de preadjudicación debidamente fundado; y elevar las actuaciones al Intendente Municipal para la adjudicación definitiva.

Los miembros de la Comisión Evaluadora deberán excusarse de participar en caso de tener interés directo o indirecto en alguna de las ofertas presentadas, o cuando exista cualquier circunstancia que pudiera afectar su imparcialidad en el proceso de evaluación. Las decisiones de la Comisión Evaluadora se adoptarán por mayoría simple de sus miembros presentes, requiriéndose la presencia de al menos dos (2) miembros para sesionar válidamente.

LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



**Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción**

ARTÍCULO 23. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Las ofertas serán evaluadas considerando su admisibilidad formal, la capacidad técnica, económica y financiera del oferente, y la calidad de la propuesta presentada. La evaluación se realizará mediante un sistema de puntaje que asignará hasta cien (100) puntos distribuidos conforme a los siguientes criterios y ponderaciones.

23.1. Evaluación de Antecedentes del Oferente (30 puntos):

Se evaluará la experiencia del oferente en el rubro correspondiente al renglón ofertado, asignándose hasta quince (15) puntos según la cantidad y calidad de trabajos similares realizados en los últimos cinco (5) años. Se otorgarán hasta diez (10) puntos por la capacidad económica y financiera demostrada mediante estados contables, referencias bancarias y patrimonio neto. Se asignarán hasta cinco (5) puntos por la solidez de la estructura empresarial y la antigüedad del negocio en funcionamiento.

23.2. Evaluación de la Propuesta Técnica (40 puntos):

Se evaluará la calidad del diseño arquitectónico propuesto, su integración con el entorno urbano y su adecuación a las condiciones climáticas patagónicas, asignándose hasta quince (15) puntos. Se otorgarán hasta doce (12) puntos por la calidad y adecuación de los materiales propuestos, privilegiando el uso de madera y chapa negra característicos de la arquitectura local. Se asignarán hasta ocho (8) puntos por la funcionalidad del diseño propuesto y su adecuación al uso comercial previsto. Se otorgarán hasta cinco (5) puntos por la factibilidad y realismo del cronograma de construcción propuesto.

23.3. Evaluación de la Propuesta Económica (30 puntos):

Se evaluará el monto de inversión inicial comprometido, asignándose hasta quince (15) puntos en forma proporcional, otorgándose mayor puntaje a las inversiones de mayor magnitud que impliquen módulos de mejor calidad constructiva. Se otorgarán hasta quince (15) puntos por el canon mensual ofrecido por encima del mínimo establecido, evaluándose comparativamente entre las ofertas presentadas para cada renglón, asignándose mayor puntaje a las propuestas que ofrezcan mayor canon fijo garantizado y mayor porcentaje variable sobre facturación, mediante la fórmula: $\text{Puntos} = 15 \times (\text{Canon total estimado ofrecido} / \text{Mayor canon total estimado ofrecido})$. A los efectos de la evaluación comparativa de ofertas, se considerará integralmente la relación entre el canon ofrecido, el monto de inversión comprometida, y la calidad del proyecto propuesto, privilegiándose las ofertas que representen el mayor beneficio integral para el Municipio.

ARTÍCULO 24. INADMISIBILIDAD Y RECHAZO DE OFERTAS

Serán declaradas inadmisibles y no se les asignará puntaje las ofertas que incurran en alguna de las siguientes causales: presentación fuera del plazo establecido; falta de firma del oferente o su representante legal en la documentación; ausencia de garantía de mantenimiento de oferta o constitución de la misma en forma insuficiente o inadecuada; falta de la constancia de visita al predio; ofertas condicionales, con reservas o alternativas; incumplimiento de requisitos esenciales establecidos en el pliego que no sean subsanables conforme al Artículo 16; cuando el oferente se encuentre comprendido en alguna de las causales de inhabilitación del Artículo 7.

Serán rechazadas las ofertas que habiendo sido declaradas admisibles obtengan un puntaje inferior a sesenta (60) puntos en la evaluación integral, o aquellas que presenten vicios o deficiencias técnicas que, a criterio fundado de la Comisión



**Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción**

Evaluadora, comprometan la factibilidad de ejecución del proyecto o la calidad del servicio a prestar durante la concesión.

ARTÍCULO 25. DICTAMEN DE PREADJUDICACIÓN

Concluida la evaluación de las ofertas, la Comisión Evaluadora emitirá un dictamen de preadjudicación debidamente fundado, en el cual se indicará para cada renglón el orden de mérito de las ofertas admisibles, recomendando la adjudicación a favor del oferente que haya obtenido el mayor puntaje en cada renglón, o declarando desierto el renglón si ninguna oferta cumpliera con los requisitos mínimos establecidos.

El dictamen de preadjudicación será publicado en el sitio web oficial del Municipio cuando corresponda, y notificado por correo electrónico a todos los oferentes que hubieran presentado oferta para el renglón correspondiente. Los oferentes dispondrán de un plazo de tres (3) días hábiles contados desde la notificación para formular impugnaciones al dictamen de preadjudicación.

Las impugnaciones deberán presentarse por escrito, estar debidamente fundadas y acompañadas de las pruebas que hagan a su derecho. Las impugnaciones que no cumplan con estos requisitos serán desestimadas sin más trámite. La Comisión Evaluadora analizará las impugnaciones presentadas y emitirá un dictamen complementario, pudiendo confirmar, modificar o revocar el dictamen de preadjudicación original, debiendo elevar las actuaciones con su recomendación final al Intendente Municipal para la adjudicación definitiva.

ARTÍCULO 26. ADJUDICACIÓN DEFINITIVA

El Intendente Municipal, sobre la base del dictamen de la Comisión Evaluadora y previo informe favorable de la Secretaría Legal y Técnica, procederá a dictar el acto administrativo de adjudicación definitiva de cada renglón a favor del oferente que hubiera obtenido el mayor puntaje, o a declarar desierto el renglón cuando así lo aconseje la Comisión Evaluadora o cuando razones de interés público lo justifiquen.


La adjudicación se notificará al adjudicatario mediante cédula de notificación o por correo electrónico con acuse de recibo, otorgándose un plazo de cinco (5) días hábiles para que el adjudicatario manifieste su expresa aceptación de la adjudicación y del contrato de concesión en los términos del pliego. La falta de aceptación dentro del plazo establecido implicará la pérdida de la adjudicación y de la garantía de mantenimiento de oferta, pudiendo el Municipio adjudicar al oferente que siga en el orden de mérito.

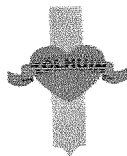
El Municipio se reserva el derecho de declarar fracasada la licitación o desierto algún renglón en cualquier momento anterior a la adjudicación definitiva, sin que ello genere derecho a indemnización alguna a favor de los oferentes. Asimismo, el Municipio podrá dejar sin efecto el procedimiento licitatorio en su totalidad cuando razones de interés público debidamente fundadas así lo justifiquen.

SECCIÓN V: GARANTÍAS

ARTÍCULO 27. GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

Los oferentes deberán constituir una garantía de mantenimiento de oferta equivalente al uno por ciento (1%) del valor estimado de la inversión inicial declarada en su propuesta para el o los renglones a los que se presenten. Esta garantía deberá estar


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

vigente por un plazo mínimo de noventa (90) días corridos contados desde la fecha de apertura de ofertas.

La garantía de mantenimiento de oferta podrá constituirse mediante alguna de las siguientes formas: depósito en efectivo en la Tesorería Municipal; aval bancario a satisfacción del Municipio otorgado por entidad bancaria autorizada por el Banco Central de la República Argentina; póliza de seguro de caución a favor del Municipio de Tolhuin; certificado de obra pública nacional, provincial o municipal; título de la deuda pública nacional, provincial o municipal; o cualquier otra forma de garantía admitida por la normativa vigente en materia de contrataciones públicas.

La garantía de mantenimiento de oferta será devuelta a los oferentes no adjudicatarios dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de notificación de la adjudicación definitiva. Al adjudicatario le será devuelta una vez que haya constituido la garantía de cumplimiento de contrato establecida en el Artículo 23. La garantía será ejecutada cuando el oferente desista de su oferta durante el período de mantenimiento, cuando el adjudicatario no acepte la adjudicación, o cuando no constituya la garantía de cumplimiento de contrato en tiempo y forma.

ARTÍCULO 28. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

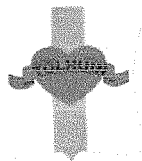
El adjudicatario deberá constituir, previo a la firma del contrato de concesión, una garantía de cumplimiento de contrato equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total de la inversión inicial comprometida en su propuesta. Esta garantía respaldará el fiel cumplimiento de todas las obligaciones emergentes del contrato de concesión, incluyendo la construcción del módulo en tiempo y forma, el inicio de operaciones en el plazo establecido, y el cumplimiento de las obligaciones de operación y mantenimiento durante todo el período de concesión.

La garantía de cumplimiento de contrato deberá mantenerse vigente durante todo el plazo de concesión, pudiendo ser constituida mediante las formas admitidas en el Artículo 22. El adjudicatario deberá renovar la garantía con una antelación mínima de treinta (30) días corridos a su vencimiento, bajo apercibimiento de considerarse incurso en incumplimiento grave del contrato de concesión.

La garantía de cumplimiento de contrato podrá ser ejecutada parcial o totalmente por el Municipio cuando el concesionario incurra en incumplimientos graves del contrato, incluyendo el incumplimiento del cronograma de construcción, la falta de inicio de operaciones en el plazo establecido, incumplimientos reiterados de las obligaciones de mantenimiento y limpieza, o cualquier otra causal establecida en el presente pliego. La ejecución de la garantía no libera al concesionario de su obligación de reponer la garantía ejecutada dentro de los diez (10) días hábiles de notificado.

ARTÍCULO 29. SEGUROS OBLIGATORIOS

El concesionario deberá contratar y mantener vigentes durante todo el período de concesión las siguientes pólizas de seguro: seguro de responsabilidad civil comprensivo que cubra daños a terceros por una suma asegurada no inferior a la que se establezca en el Pliego Particular de cada renglón; seguro contra incendio que cubra el valor total de reposición del módulo y su contenido; seguro de accidentes del trabajo para todo el personal afectado a la explotación del módulo; y cualquier otro seguro que exija la legislación vigente para la actividad comercial desarrollada.



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

Las pólizas de seguro deberán ser contratadas con compañías de seguros autorizadas por la Superintendencia de Seguros de la Nación, y deberán incluir una cláusula por la cual la compañía aseguradora se obliga a comunicar al Municipio con treinta (30) días de anticipación cualquier modificación, cancelación o falta de renovación de la póliza. El concesionario deberá presentar ante la Secretaría de Turismo y Producción copia certificada de todas las pólizas contratadas dentro de los diez (10) días de la firma del contrato de concesión, y renovar su presentación en cada vencimiento anual.

SECCIÓN VI: DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

ARTÍCULO 30. CONSTRUCCIÓN DEL MÓDULO

El concesionario deberá proceder a la instalación del módulo conforme al proyecto aprobado en un plazo máximo de seis (6) meses contados desde la fecha del acta de inicio que se labrará dentro de los treinta (30) días de la firma del contrato de concesión. Los módulos deberán ser de carácter móvil, desmontable y removible, conforme a las especificaciones establecidas en el Artículo 10 del presente pliego, no admitiéndose construcciones de mampostería tradicional fija ni fundaciones permanentes de hormigón vinculadas al suelo. Previo al inicio de las tareas de instalación, el concesionario deberá obtener todos los permisos y habilitaciones municipales, provinciales y nacionales que correspondan, incluyendo el permiso municipal correspondiente y las habilitaciones de las empresas prestatarias de servicios públicos.


Durante la ejecución de las obras, el concesionario deberá cumplir con todas las disposiciones municipales en materia de seguridad, higiene y protección del medio ambiente. El Municipio ejercerá la fiscalización de las obras a través de la Secretaría de Turismo y Producción, quien podrá realizar inspecciones en cualquier momento para verificar el avance de las obras y el cumplimiento de las especificaciones técnicas aprobadas. El concesionario deberá facilitar el acceso de los inspectores municipales y proporcionar toda la información que le sea requerida.

Una vez finalizadas las obras, el concesionario solicitará la inspección final al Municipio, quien dispondrá de un plazo de diez (10) días hábiles para verificar que el módulo construido se ajusta al proyecto aprobado y cumple con todas las especificaciones técnicas del pliego. Si la inspección resultare satisfactoria, se labrará un acta de recepción provisoria de las obras, la cual será elevada al Intendente Municipal para su aprobación definitiva. La recepción definitiva se producirá una vez transcurrido un año de operación satisfactoria del módulo sin observaciones de importancia.

ARTÍCULO 31. INICIO Y HORARIOS DE OPERACIÓN

El concesionario deberá iniciar la operación comercial del módulo dentro del plazo de treinta (30) días corridos contados desde la fecha del acta de recepción provisoria de las obras. El inicio de operaciones requerirá que el concesionario haya obtenido todas las habilitaciones comerciales, sanitarias y de seguridad que exija la legislación vigente para la actividad a desarrollar, y que el módulo se encuentre completamente equipado y en condiciones de prestar el servicio conforme a las especificaciones del Pliego Particular.

Los horarios de atención al público serán establecidos en el Pliego Particular de cada renglón, debiendo el concesionario respetarlos estrictamente. El Municipio se reserva el


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE



**Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción**

derecho de modificar los horarios de atención cuando razones de interés público lo justifiquen, debiendo notificar al concesionario con una antelación mínima de treinta (30) días corridos. El concesionario no podrá modificar unilateralmente los horarios de atención sin previa autorización escrita del Municipio.

ARTÍCULO 32. OBLIGACIONES OPERATIVAS

El concesionario asume las siguientes obligaciones durante todo el período de concesión: mantener el módulo en perfecto estado de conservación, higiene y funcionamiento, realizando todas las reparaciones y mantenimientos necesarios; efectuar la limpieza diaria del módulo y del área perimetral inmediata, incluyendo la recolección y disposición de residuos conforme a la normativa municipal vigente; mantener vigentes todas las habilitaciones comerciales y sanitarias requeridas para la actividad; contar con personal debidamente capacitado y uniformado para la atención al público; exhibir en lugar visible los precios de los productos o servicios ofrecidos; cumplir con todas las obligaciones laborales, previsionales e impositivas respecto del personal contratado; contratar y mantener vigentes los seguros obligatorios establecidos en el Artículo 24; permitir las inspecciones municipales en cualquier momento; llevar libros de contabilidad conforme a la legislación vigente; presentar mensualmente la declaración jurada de facturación para la liquidación del canon; cumplir con toda la normativa municipal, provincial y nacional aplicable a la actividad; y alcanzar y mantener indicadores mínimos de desempeño que serán establecidos por la Secretaría de Turismo y Producción, los cuales podrán incluir niveles mínimos de facturación mensual, estándares de calidad de atención al público, cumplimiento de horarios, mantenimiento edilicio, y cualquier otro indicador que permita evaluar objetivamente el desempeño del concesionario, cuyo incumplimiento reiterado podrá dar lugar a las sanciones previstas en el presente pliego.

ARTÍCULO 33. PROHIBICIONES

Queda expresamente prohibido al concesionario: ceder, transferir o subcontratar total o parcialmente la concesión sin previa autorización escrita del Municipio; realizar modificaciones al módulo sin la aprobación previa del Municipio; utilizar el espacio concesionado para fines distintos a los autorizados; instalar elementos publicitarios sin autorización municipal; obstruir la circulación peatonal en la peatonal municipal; realizar actividades que generen molestias a los vecinos o afecten el orden público; explotar el espacio en horarios no autorizados; comercializar productos o servicios no autorizados en el Pliego Particular; incumplir las normas de higiene y seguridad; mantener el módulo cerrado durante los horarios de atención establecidos sin causa justificada; y cualquier otra conducta que contravenga las disposiciones del presente pliego o del contrato de concesión.

SECCIÓN VII: DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO

ARTÍCULO 34. DERECHOS DEL MUNICIPIO

El Municipio de Tolhuin conserva sobre el espacio concesionado los siguientes derechos: la propiedad plena del predio y de todas las instalaciones existentes; la facultad de fiscalizar en cualquier momento el cumplimiento de las obligaciones del concesionario; el derecho a percibir el canon mensual establecido en tiempo y forma; la potestad de aplicar las sanciones previstas en este pliego por incumplimientos del concesionario; el derecho de rescisión del contrato por las causales establecidas en el Artículo 35; la facultad de modificar las condiciones de la concesión cuando razones de



**Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción**

interés público debidamente fundadas así lo justifiquen; y el derecho de reversión de todas las instalaciones al vencimiento del plazo de concesión conforme al Artículo 38.

ARTÍCULO 35. FISCALIZACIÓN

La Secretaría de Turismo y Producción ejercerá la fiscalización del cumplimiento de todas las obligaciones emergentes del contrato de concesión, mediante inspecciones que podrán realizarse en cualquier momento sin previo aviso. El personal municipal habilitado para inspeccionar tendrá libre acceso al módulo y a toda la documentación comercial, contable y administrativa del concesionario relacionada con la explotación del espacio concesionado.

El concesionario deberá facilitar las tareas de fiscalización, proporcionando toda la información que le sea requerida y permitiendo el acceso de los inspectores municipales a todas las instalaciones. De cada inspección se labrará un acta que será suscripta por el inspector actuante y por el concesionario o su representante, entregándose copia al concesionario. Si durante la inspección se verificaren incumplimientos, el Municipio intimará al concesionario para que subsane las deficiencias observadas dentro del plazo que se establezca en cada caso, bajo apercibimiento de aplicar las sanciones correspondientes.


ARTÍCULO 36. FACULTADES DEL MUNICIPIO

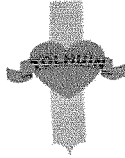
El Municipio se reserva las siguientes facultades durante la vigencia de la concesión: modificar los horarios de atención al público cuando razones de interés público lo justifiquen; establecer normas complementarias para el mejor funcionamiento de los módulos en la peatonal municipal; requerir al concesionario la realización de obras de mantenimiento o mejoras cuando el estado del módulo así lo amerite; autorizar o denegar modificaciones al módulo propuestas por el concesionario; suspender temporalmente la operación del módulo cuando se verifiquen incumplimientos graves de las normas de higiene o seguridad; y aplicar las sanciones establecidas en el Artículo 33 por los incumplimientos del concesionario.

SECCIÓN VIII: CANON Y FORMA DE PAGO

ARTÍCULO 37. CANON MENSUAL

El concesionario abonará al Municipio un canon mensual compuesto por dos componentes: a) Un canon fijo mensual mínimo garantizado, cuyo monto base será establecido de manera diferenciada para cada renglón en el Pliego de Especificaciones Técnicas Particulares, considerando la heterogeneidad de las actividades y la capacidad de generación de ingresos de cada tipo de módulo. El canon fijo mínimo garantizado será actualizado semestralmente conforme a la variación del Índice de Precios al Consumidor (IPC) que publica el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC), tomándose como base el índice correspondiente al mes de inicio de la concesión. b) Un canon variable equivalente al cinco por ciento (5%) de la facturación bruta mensual de cada renglón concesionado que exceda el monto equivalente al canon fijo. Se entiende por facturación bruta mensual el total de ingresos generados por la explotación comercial del módulo durante el mes calendario, sin deducción alguna por concepto de costos, gastos, impuestos o cualquier otro ítem. El concesionario abonará el mayor valor entre el canon fijo mínimo garantizado y el canon variable calculado sobre facturación. El canon será exigible a partir del mes siguiente al inicio efectivo de la operación comercial del módulo.


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

El concesionario deberá presentar ante la Secretaría de Turismo y Producción, dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes, una declaración jurada de la facturación bruta del mes anterior, suscripta por contador público matriculado y acompañada de la documentación de respaldo que acredite los ingresos declarados. El Municipio se reserva el derecho de verificar la exactitud de la declaración jurada mediante inspecciones contables, pudiendo requerir la exhibición de libros de contabilidad, comprobantes de ventas, extractos bancarios y cualquier otra documentación que resulte pertinente. A tal efecto, el Municipio implementará mecanismos de control de facturación real que podrán incluir cruces de información con organismos tributarios nacionales y provinciales, verificación de medios de pago electrónicos, y auditorías periódicas por profesionales designados al efecto. El concesionario deberá facilitar el acceso irrestricto a toda la información comercial, contable y financiera vinculada a la explotación del módulo.

ARTÍCULO 38. FORMA Y PLAZO DE PAGO

El canon mensual deberá abonarse dentro de los diez (10) días hábiles de presentada la declaración jurada de facturación, mediante transferencia bancaria en la siguiente cuenta: Razón social: DESARROLLO TURÍSTICO - CUIT: 30-67065057-6 - Entidad Bancaria: Banco Tierra del Fuego - Tipo de cuenta: Cuenta Corriente Sector Público no financiero - Número de Cuenta: 00000853812-00 - C.B.U: 2680043301000008538128. El pago del canon deberá efectuarse en moneda de curso legal en la República Argentina. El concesionario deberá presentar ante la Secretaría de Turismo y Producción el comprobante de pago dentro de las veinticuatro (24) horas de efectuado el mismo.

En caso de mora en el pago del canon, se aplicarán los intereses establecidos en el Artículo 34. Si la mora se extendiera por más de dos (2) meses consecutivos o tres (3) alternados en el término de un año, el Municipio podrá rescindir el contrato de concesión conforme al Artículo 35, sin perjuicio de iniciar las acciones judiciales que correspondan para el cobro de los montos adeudados y sus accesorios.

ARTÍCULO 39. INTERESES POR MORA

El atraso en el pago del canon mensual devengará automáticamente, y sin necesidad de interpelación previa, intereses compensatorios y punitivos sobre el monto adeudado. La tasa de interés aplicable será la tasa activa de mora que publique el Banco de la Nación Argentina, vigente al momento del vencimiento del plazo de pago, más dos (2) puntos porcentuales anuales. Los intereses se calcularán sobre el capital adeudado desde la fecha de vencimiento del plazo de pago hasta la fecha de pago efectivo.

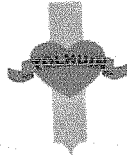
El pago de los intereses no liberará al concesionario de las sanciones que pudieran corresponder por el atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, conforme al régimen establecido en el Artículo 36. El Municipio podrá ejecutar la garantía de cumplimiento de contrato para hacer efectivo el cobro de los montos adeudados en concepto de canon e intereses.

ARTÍCULO 39 BIS. CLÁUSULA DE REEQUILIBRIO ECONÓMICO-FINANCIERO

Cuando se produzcan cambios macroeconómicos sustanciales que alteren significativamente el equilibrio económico-financiero del contrato de concesión, cualquiera de las partes podrá solicitar la redeterminación de las condiciones económicas contractuales. Se considerarán causales habilitantes para la solicitud de



LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

reequilibrio: variaciones del Índice de Precios al Consumidor (IPC-INDEC) superiores al treinta por ciento (30%) acumulado desde la última actualización del canon fijo; modificaciones tributarias de carácter nacional, provincial o municipal que impacten sustancialmente en la estructura de costos del concesionario; variaciones significativas en las tarifas de servicios públicos esenciales para la operación del módulo; o cualquier otra circunstancia sobreviniente de carácter extraordinario que altere las bases económicas del contrato. La solicitud de redeterminación deberá presentarse por escrito con documentación de respaldo que acredite la alteración del equilibrio contractual, y será evaluada por la Secretaría de Economía y Finanzas del Municipio, quien emitirá dictamen técnico dentro de los treinta (30) días hábiles de recibida la solicitud. La redeterminación que se acuerde no podrá alterar la esencia de las prestaciones comprometidas ni los estándares de calidad del servicio.

SECCIÓN IX: RÉGIMEN DE PENALIDADES

ARTÍCULO 40. INFRACCIONES Y SANCIONES

Los incumplimientos del concesionario a las obligaciones establecidas en el presente pliego y en el contrato de concesión serán sancionados conforme al siguiente régimen: Se consideran infracciones leves: el atraso en el pago del canon por un período inferior a diez (10) días corridos; la falta de renovación de seguros por un período no superior a cinco (5) días hábiles; deficiencias menores en el mantenimiento o limpieza del módulo que no afecten sustancialmente el servicio; la falta de presentación en término de declaraciones juradas o documentación requerida. Las infracciones leves serán sancionadas con apercibimiento y multa de hasta el equivalente al diez por ciento (10%) del canon mensual.

Se consideran infracciones graves: la mora en el pago del canon por un período superior a diez (10) días corridos pero inferior a treinta (30) días; el incumplimiento reiterado de obligaciones que hubieran sido sancionadas anteriormente con apercibimiento; la falta de mantenimiento adecuado del módulo que afecte la prestación del servicio; la operación del módulo sin alguna de las habilitaciones requeridas; el incumplimiento de los horarios de atención establecidos; la comercialización de productos no autorizados. Las infracciones graves serán sancionadas con multa de hasta el equivalente al cincuenta por ciento (50%) del canon mensual y podrán dar lugar a la suspensión temporal de la actividad.

Se consideran infracciones muy graves: la mora en el pago del canon por un período superior a treinta (30) días corridos; la cesión o transferencia de la concesión sin autorización del Municipio; la realización de modificaciones no autorizadas al módulo; el uso del espacio para fines distintos a los autorizados; incumplimientos graves de las normas de higiene o seguridad que pongan en riesgo la salud pública; la reiteración de infracciones graves; el incumplimiento de las órdenes de suspensión de actividades; la falsificación, adulteración u ocultamiento doloso de información sobre facturación bruta con el objeto de reducir el canon a abonar al Municipio. Las infracciones muy graves serán sancionadas con multa de hasta el cien por ciento (100%) del canon mensual y podrán dar lugar a la rescisión del contrato de concesión conforme al Artículo 37.

ARTÍCULO 41. PROCEDIMIENTO SANCIONATORIO

Verificada la comisión de una infracción, el Municipio notificará al concesionario mediante cédula de notificación o correo electrónico con acuse de recibo, describiéndose los hechos que se le imputan y la calificación de la infracción, otorgándole un plazo de cinco (5) días hábiles para que presente su descargo y ofrezca

LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



**Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción**

las pruebas que hagan a su derecho. Vencido el plazo para presentar el descargo, con o sin la presentación del concesionario, el Municipio dictará resolución fundada aplicando la sanción que corresponda o desestimando el procedimiento si las explicaciones del concesionario resultaren satisfactorias.

Las multas aplicadas deberán abonarse dentro de los diez (10) días hábiles de notificada la resolución sancionatoria, bajo apercibimiento de ejecución de la garantía de cumplimiento de contrato. El concesionario podrá interponer recurso de reconsideración contra la resolución sancionatoria dentro de los cinco (5) días hábiles de notificada, el cual será resuelto por el Intendente Municipal en carácter de última instancia administrativa. La interposición del recurso no suspenderá la obligación de pago de la multa.

SECCIÓN X: RESCISIÓN DEL CONTRATO

ARTÍCULO 42. CAUSALES DE RESCISIÓN POR CULPA DEL CONCESIONARIO

El Municipio podrá rescindir unilateralmente el contrato de concesión por las siguientes causales atribuibles al concesionario: incumplimiento del cronograma de construcción del módulo que implique un atraso superior a sesenta (60) días corridos respecto del plazo establecido sin causa justificada; falta de inicio de operaciones dentro del plazo establecido en el Artículo 26; mora en el pago del canon por más de dos (2) meses consecutivos o tres (3) alternados en el término de un año; cesión o transferencia de la concesión sin autorización del Municipio; quiebra, concurso preventivo o disolución del concesionario; incumplimientos graves o reiterados de las obligaciones establecidas en el presente pliego; uso del espacio concesionado para fines distintos a los autorizados; realización de modificaciones no autorizadas al módulo; acumulación de tres (3) sanciones por infracciones graves en el término de un año; cualquier otra causal establecida en el presente pliego o en el contrato de concesión.

ARTÍCULO 43. EFECTOS DE LA RESCISIÓN

Producida la rescisión del contrato de concesión por culpa del concesionario, este perderá todos los derechos emergentes de la concesión y deberá hacer entrega inmediata del espacio concesionado al Municipio en el estado en que se encuentre. El Municipio ejecutará la garantía de cumplimiento de contrato y retendrá el módulo y todas las instalaciones, mejoras y equipamiento incorporado al predio sin obligación de compensación alguna, todo lo cual pasará a ser de propiedad municipal en concepto de indemnización por los daños y perjuicios ocasionados.

El concesionario continuará siendo responsable del pago de los cánones devengados y no abonados hasta la fecha de rescisión, con más los intereses correspondientes, sin perjuicio de las acciones judiciales que el Municipio pueda iniciar para el resarcimiento de los daños y perjuicios que excedan el valor de la garantía ejecutada. La rescisión del contrato no liberará al concesionario de las obligaciones laborales, previsionales, impositivas y contractuales que hubiera asumido con terceros en relación a la explotación del módulo.

ARTÍCULO 44. RESCISIÓN POR MUTUO ACUERDO

El Municipio y el concesionario podrán acordar la rescisión anticipada del contrato de concesión por mutuo acuerdo cuando circunstancias sobrevinientes así lo justifiquen. En tal caso, las partes acordarán las condiciones de la rescisión, incluyendo la forma de entrega del módulo, el destino de las instalaciones, la devolución parcial o total de



**Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción**

garantías, y cualquier otro aspecto relevante. El acuerdo de rescisión deberá constar por escrito y ser aprobado mediante resolución del Intendente Municipal previa intervención de la Secretaría Legal y Técnica.

SECCIÓN XI: SEGUROS Y RESPONSABILIDADES

ARTÍCULO 45. RESPONSABILIDAD DEL CONCESIONARIO

El concesionario será exclusivamente responsable por todos los daños y perjuicios que se ocasionen a terceros, al Municipio o a los bienes municipales como consecuencia de la construcción, operación y mantenimiento del módulo concesionado. Esta responsabilidad comprende tanto los daños causados por el concesionario, su personal, dependientes, contratistas, subcontratistas, proveedores o cualquier persona que actúe por cuenta del concesionario.

El concesionario mantendrá indemne al Municipio de Tolhuin por cualquier reclamo, demanda judicial o extrajudicial, condena o gasto que pudiera originarse en hechos ocurridos en el módulo concesionado o como consecuencia de la actividad desarrollada por el concesionario. En caso de que el Municipio fuera demandado judicialmente por hechos atribuibles al concesionario, este deberá asumir la defensa judicial del Municipio y hacerse cargo de todas las costas y gastos del proceso, debiendo reintegrar al Municipio cualquier suma que este hubiera debido abonar.

ARTÍCULO 46. SEGUROS COMPLEMENTARIOS

Sin perjuicio de los seguros obligatorios establecidos en el Artículo 24, el concesionario podrá contratar seguros complementarios que estime convenientes para la mejor protección de su patrimonio y de su actividad comercial. El Municipio no será responsable por ningún daño, pérdida o perjuicio que sufra el concesionario en sus bienes, equipamiento, mercaderías o cualquier otro elemento de su propiedad que se encuentre en el módulo concesionado.

SECCIÓN XII: REVERSIÓN DE BIENES

ARTÍCULO 47. RÉGIMEN DE REVERSIÓN

Al vencimiento del plazo de concesión establecido en el Artículo 4, o ante la rescisión del contrato cualquiera sea su causa, el módulo y todas las instalaciones, mejoras y equipamiento fijo incorporado al predio pasarán a ser propiedad del Municipio de Tolhuin sin costo alguno ni derecho a compensación o indemnización para el concesionario. Quedan excluidos de la reversión los bienes muebles no fijos, mercaderías, equipamiento removible sin causar daño a las instalaciones fijas, y todos aquellos elementos que el concesionario pueda retirar sin afectar la integridad del módulo.

Con una antelación mínima de seis (6) meses al vencimiento del plazo de concesión, el concesionario deberá presentar ante la Secretaría de Turismo y Producción un inventario completo y detallado de todos los bienes que serán objeto de reversión, discriminando aquellos que fueron construidos o incorporados en cumplimiento de las obligaciones contractuales de aquellos que fueron agregados voluntariamente por el concesionario. El Municipio podrá verificar la exactitud del inventario mediante inspecciones.


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN



**Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción**

ARTÍCULO 48. ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LOS BIENES

Los bienes sujetos a reversión deberán ser entregados al Municipio en perfecto estado de conservación y funcionamiento, considerando el desgaste normal derivado de su uso conforme al destino previsto. El concesionario deberá realizar, con una antelación mínima de tres (3) meses al vencimiento del plazo, todas las reparaciones y trabajos de mantenimiento necesarios para que el módulo y sus instalaciones se encuentren en las condiciones exigidas.

El Municipio procederá a inspeccionar el estado de los bienes dentro de los treinta (30) días anteriores al vencimiento del plazo de concesión, labrándose un acta de verificación en la que se consignarán las deficiencias o deterioros observados. Si se verificaren deficiencias, el Municipio intimará al concesionario para que subsane las mismas dentro de un plazo prudencial. Si el concesionario no cumpliera con las reparaciones requeridas, el Municipio podrá ejecutarlas por sí o por terceros con cargo al concesionario, deduciendo el costo de las garantías constituidas.

ARTÍCULO 49. ENTREGA DEL ESPACIO CONCESIONADO

Al vencimiento del plazo de concesión o ante la rescisión del contrato, el concesionario deberá hacer entrega del espacio concesionado al Municipio libre de ocupantes y de bienes que no sean objeto de reversión, encontrándose las instalaciones en el estado de conservación exigido en el Artículo 43. La entrega se formalizará mediante un acta de entrega-recepción que será suscripta por el concesionario y por el funcionario municipal designado al efecto, procediéndose en ese acto a la entrega de las llaves, documentación técnica del módulo, manuales de equipamiento, y cualquier otro elemento necesario para el correcto funcionamiento y mantenimiento de las instalaciones.

Una vez verificada la correcta entrega del espacio concesionado y cumplido todas las obligaciones del concesionario, el Municipio procederá a la devolución de la garantía de cumplimiento de contrato dentro de los treinta (30) días hábiles. Si existieran observaciones o deudas pendientes, el Municipio podrá retener total o parcialmente la garantía hasta tanto el concesionario subsane las deficiencias o abone los montos adeudados.

SECCIÓN XIII: DISPOSICIONES FINALES

ARTÍCULO 50. NOTIFICACIONES

Todas las notificaciones que deban cursarse entre las partes se efectuarán en los domicilios constituidos en el contrato de concesión. Las notificaciones podrán realizarse personalmente mediante cédula de notificación, por correo con aviso de retorno, o por correo electrónico a las direcciones que las partes hayan informado al efecto. Se considerarán válidas las notificaciones cursadas en la última dirección informada por cada parte, no siendo oponible su modificación si la misma no hubiera sido comunicada fehacientemente a la otra parte con una antelación mínima de cinco (5) días hábiles.

ARTÍCULO 51. DOMICILIO LEGAL Y JURISDICCIÓN

El concesionario deberá constituir domicilio legal en la Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur, en el cual serán válidas todas las notificaciones que se le cursen. Las partes se someten expresamente a la jurisdicción de los Tribunales Ordinarios de la ciudad de Tolhuin, Provincia de Tierra del Fuego, con renuncia a cualquier otro fuero o jurisdicción que pudiera corresponderles.

LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN



**Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción**

ARTÍCULO 52. INTERPRETACIÓN DEL PLIEGO

En caso de dudas o controversias sobre la interpretación de las cláusulas del presente pliego o del contrato de concesión, será facultad exclusiva del Municipio de Tolhuin efectuar la interpretación auténtica de las mismas, la que deberá ser acatada por el concesionario sin perjuicio del derecho de este de cuestionar judicialmente dicha interpretación cuando la considere lesiva de sus derechos. La interpretación que efectúe el Municipio no podrá alterar la esencia de las obligaciones asumidas por las partes ni el equilibrio económico-financiero del contrato.

ARTÍCULO 53. MODIFICACIÓN DEL PLIEGO Y DEL CONTRATO

El presente pliego y el contrato de concesión que se suscriba en su consecuencia solo podrán ser modificados por acuerdo expreso de ambas partes, formalizado mediante resolución del Intendente Municipal previa intervención de la Secretaría Legal y Técnica. No obstante, el Municipio se reserva el derecho de introducir modificaciones unilaterales cuando razones de interés público debidamente fundadas así lo justifiquen, debiendo en tal caso mantener el equilibrio económico-financiero del contrato mediante las compensaciones que correspondan.

ARTÍCULO 54. CESIÓN DE LA CONCESIÓN

El concesionario no podrá ceder, transferir, arrendar o de cualquier modo traspasar a terceros los derechos y obligaciones emergentes del contrato de concesión sin la previa autorización escrita del Municipio. La autorización municipal para la cesión podrá ser otorgada cuando el cesionario propuesto acredite capacidad técnica, económica y financiera equivalente o superior a la del concesionario original, y siempre que no se encontrare comprendido en ninguna de las causales de inhabilitación del Artículo 7. El cesionario deberá asumir solidariamente con el cedente todas las obligaciones emergentes del contrato.

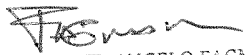
ARTÍCULO 55. CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR

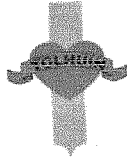
Las partes no serán responsables por el incumplimiento de sus obligaciones cuando este fuere causado por caso fortuito o fuerza mayor debidamente acreditados. Se entiende por caso fortuito o fuerza mayor todo acontecimiento que no ha podido ser previsto o que, habiendo sido previsto, no ha podido ser evitado, tales como fenómenos naturales extraordinarios, actos de autoridad, guerras, disturbios civiles, huelgas generales, o cualquier otro hecho de similar naturaleza que imposibilite temporalmente el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

La parte que invoque caso fortuito o fuerza mayor deberá notificar a la otra parte dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de ocurrido el hecho y acreditar fehacientemente su existencia y la imposibilidad de cumplir con sus obligaciones. La invocación de caso fortuito o fuerza mayor suspenderá temporalmente las obligaciones afectadas por el tiempo que dure el impedimento, debiendo las partes reanudar el cumplimiento de sus obligaciones una vez cesado el mismo.

ARTÍCULO 56. CONFIDENCIALIDAD

El concesionario se obliga a mantener la más estricta confidencialidad respecto de toda información comercial, financiera, técnica o de cualquier otra naturaleza a la que acceda en razón de la presente concesión y que tenga carácter reservado o confidencial. Esta obligación subsistirá aún después de finalizada la concesión por cualquier causa. El incumplimiento de esta obligación habilitará al Municipio a reclamar los daños y perjuicios que tal conducta le pudiera ocasionar.


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN



**Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción**

ARTÍCULO 57. INTEGRIDAD DEL PLIEGO

El presente Pliego de Bases y Condiciones Generales, conjuntamente con los Pliegos de Especificaciones Técnicas Particulares de cada renglón, las circulares aclaratorias que se emitan, y todos los documentos que integran la documentación licitatoria, constituyen un todo indisoluble y complementario. En caso de contradicción entre los diferentes documentos, prevalecerá el siguiente orden de prelación: Circulares Aclaratorias, Pliego de Especificaciones Técnicas Particulares, Pliego de Bases y Condiciones Generales, y demás documentos licitatorios.

ARTÍCULO 58. DISPOSICIÓN FINAL

Todo lo no previsto en el presente pliego será resuelto por el Municipio de Tolhuin conforme a las disposiciones de la Ley Nacional 13.064, la Ley Provincial 236, el Código Civil y Comercial de la Nación, y demás normativa aplicable. El presente pliego ha sido confeccionado conforme a las necesidades e interés del Municipio de Tolhuin y aprobado por las autoridades municipales competentes.


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción
PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

MUNICIPALIDAD DE TOLHUIN

PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO, ANTÁRTIDA E ISLAS DEL ATLÁNTICO SUR

SECRETARÍA DE TURISMO Y PRODUCCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA

CONCESIÓN DE ESPACIOS EN PEATONAL MUNICIPAL

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

Fagnani
LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

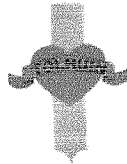
ARTÍCULO 1. OBJETO DEL RENGLÓN COMIDAS RAPIDAS	5
ARTÍCULO 2. UBICACIÓN Y SUPERFICIE	5
ARTÍCULO 3. MODALIDAD DE EXPLOTACIÓN	5
SECCIÓN II: ESPECIFICACIONES CONSTRUCTIVAS	6
ARTÍCULO 4. CARACTERÍSTICAS ARQUITECTÓNICAS GENERALES	6
ARTÍCULO 5. FUNDACIONES Y ESTRUCTURA	6
ARTÍCULO 6. ENVOLVENTE EXTERIOR	6
ARTÍCULO 7. CUBIERTA DE TECHO	6
ARTÍCULO 8. ABERTURAS	7
ARTÍCULO 9. PISOS	7
SECCIÓN III: INSTALACIONES TÉCNICAS	7
ARTÍCULO 10. INSTALACIÓN ELÉCTRICA	7
ARTÍCULO 11. INSTALACIÓN SANITARIA	8
ARTÍCULO 12. INSTALACIÓN DE GAS	8
ARTÍCULO 13. VENTILACIÓN Y EXTRACCIÓN	9
ARTÍCULO 14. CALEFACCIÓN	9
SECCIÓN IV: EQUIPAMIENTO MÍNIMO OBLIGATORIO	9
ARTÍCULO 15. EQUIPAMIENTO DE COCINA Y PREPARACIÓN	9
ARTÍCULO 16. EQUIPAMIENTO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN	10
ARTÍCULO 17. MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO COMPLEMENTARIO	10
ARTÍCULO 18. EQUIPAMIENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD	10
SECCIÓN V: REQUISITOS OPERATIVOS	11
ARTÍCULO 19. HORARIOS DE ATENCIÓN	11
ARTÍCULO 20. CARTA DE PRODUCTOS Y PRECIOS	11
ARTÍCULO 21. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	11
ARTÍCULO 22. PERSONAL MÍNIMO	12
ARTÍCULO 23. GESTIÓN DE RESIDUOS	12
SECCIÓN VI: ASPECTOS ECONÓMICOS DEL RENGLÓN	12
ARTÍCULO 24. INVERSIÓN MÍNIMA ESTIMADA	12
ARTÍCULO 25. CANON MENSUAL	13
ARTÍCULO 26. HABILITACIONES Y PERMISOS	13
DISPOSICIONES FINALES DEL PLIEGO PARTICULAR	13
ARTÍCULO 27. MODIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN	13
ARTÍCULO 28. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR	13
ARTÍCULO 29. INTEGRACIÓN CON EL PLIEGO GENERAL	14
ARTÍCULO 1. OBJETO DEL RENGLÓN CAFÉ-BAR	14
ARTÍCULO 2. UBICACIÓN Y SUPERFICIE	14
ARTÍCULO 3. MODALIDAD DE EXPLOTACIÓN	15
SECCIÓN II: ESPECIFICACIONES CONSTRUCTIVAS	15



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES


ARTÍCULO 4. CARACTERÍSTICAS ARQUITECTÓNICAS GENERALES.....	15
ARTÍCULO 5. FUNDACIONES Y ESTRUCTURA.....	15
ARTÍCULO 6. ENVOLVENTE EXTERIOR.....	16
ARTÍCULO 7. CUBIERTA DE TECHO.....	16
ARTÍCULO 8. ABERTURAS Y CARPINTERÍA.....	17
ARTÍCULO 9. PISOS INTERIORES Y EXTERIORES.....	17
SECCIÓN III: INSTALACIONES TÉCNICAS.....	18
ARTÍCULO 10. INSTALACIÓN ELÉCTRICA.....	18
ARTÍCULO 11. INSTALACIÓN SANITARIA DE AGUA Y DESAGÜES.....	19
ARTÍCULO 12. INSTALACIÓN DE GAS.....	19
ARTÍCULO 13. VENTILACIÓN MECÁNICA Y EXTRACCIÓN.....	20
ARTÍCULO 14. CLIMATIZACIÓN E INSTALACIÓN TERMOMECAÁNICA.....	21
SECCIÓN IV: EQUIPAMIENTO MÍNIMO OBLIGATORIO.....	22
ARTÍCULO 15. EQUIPAMIENTO DE BARRA DE CAFÉ.....	22
ARTÍCULO 16. EQUIPAMIENTO DE REFRIGERACIÓN Y CONSERVACIÓN.....	22
ARTÍCULO 17. EQUIPAMIENTO DE COCINA Y PRODUCCIÓN.....	23
ARTÍCULO 18. MOBILIARIO PARA CLIENTES Y EQUIPAMIENTO GENERAL.....	23
ARTÍCULO 1. OBJETO DEL RENGLÓN ARTESANIAS Y PRODUCTOS LOCALES.....	24
ARTÍCULO 2. UBICACIÓN Y SUPERFICIE.....	25
ARTÍCULO 3. MODALIDAD DE EXPLOTACIÓN Y OPERACIÓN CONTINUA.....	25
SECCIÓN II: ESPECIFICACIONES CONSTRUCTIVAS.....	25
ARTÍCULO 4. CARACTERÍSTICAS ARQUITECTÓNICAS Y DE DISEÑO.....	25
ARTÍCULO 5. FUNDACIONES, ESTRUCTURA Y SEGURIDAD ESTRUCTURAL.....	26
ARTÍCULO 6. ENVOLVENTE EXTERIOR Y AISLACIÓN TÉRMICA.....	27
ARTÍCULO 7. CUBIERTA DE TECHO Y PROTECCIÓN CLIMÁTICA.....	27
ARTÍCULO 8. PISOS INTERIORES Y PROTECCIÓN.....	28
SECCIÓN III: INSTALACIONES TÉCNICAS.....	28
ARTÍCULO 9. INSTALACIÓN ELÉCTRICA Y RESPALDO ENERGÉTICO.....	28
ARTÍCULO 10. INSTALACIÓN SANITARIA.....	29
ARTÍCULO 11. INSTALACIÓN DE CLIMATIZACIÓN.....	30
ARTÍCULO 12. SISTEMA DE SEGURIDAD ELECTRÓNICA.....	30
SECCIÓN IV: EQUIPAMIENTO MÍNIMO OBLIGATORIO.....	31
ARTÍCULO 13. EQUIPAMIENTO DE REFRIGERACIÓN COMERCIAL.....	31
ARTÍCULO 14. SISTEMA DE ESTANTERÍAS Y EXHIBICIÓN.....	32
ARTÍCULO 15. EQUIPAMIENTO DE GESTIÓN Y PUNTO DE VENTA.....	32
ARTÍCULO 16. MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO COMPLEMENTARIO.....	33
ARTÍCULO 1. OBJETO DEL RENGLÓN QUIOSCO 24 HORAS.....	34
ARTÍCULO 2. UBICACIÓN Y SUPERFICIE.....	34
ARTÍCULO 3. MODALIDAD DE EXPLOTACIÓN Y PRODUCTOS OFRECIDOS.....	35



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

SECCIÓN II: ESPECIFICACIONES CONSTRUCTIVAS.....	36
ARTÍCULO 4. CARACTERÍSTICAS ARQUITECTÓNICAS Y CONCEPTO DE DISEÑO	36
ARTÍCULO 5. FUNDACIONES Y ESTRUCTURA PRINCIPAL.....	37
ARTÍCULO 6. ENVOLVENTE EXTERIOR Y MATERIALES DE FACHADA	37
ARTÍCULO 7. CUBIERTA DE TECHO Y APROVECHAMIENTO ESPACIAL	38
ARTÍCULO 8. PISOS INTERIORES Y TRATAMIENTOS DIFERENCIADOS	39
SECCIÓN III: INSTALACIONES TÉCNICAS.....	40
ARTÍCULO 9. INSTALACIÓN ELÉCTRICA E ILUMINACIÓN ESPECIALIZADA	40
ARTÍCULO 10. INSTALACIÓN SANITARIA Y SERVICIOS.....	41
ARTÍCULO 11. CLIMATIZACIÓN PARA CONFORT Y CONSERVACIÓN.....	41
SECCIÓN IV: EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO ESPECIALIZADO	42
ARTÍCULO 12. SISTEMA DE EXHIBICIÓN Y MOBILIARIO COMERCIAL	42
ARTÍCULO 13. MOSTRADOR DE ATENCIÓN Y ÁREA DE CAJA	43
ARTÍCULO 14. EQUIPAMIENTO COMPLEMENTARIO Y SEÑALÉTICA.....	43
ARTÍCULO 1. OBJETO DEL RENGLÓN Y CARÁCTER DEL SERVICIO SANITARIOS	44
ARTÍCULO 2. UBICACIÓN Y SUPERFICIE.....	45
ARTÍCULO 3. MODALIDAD DE EXPLOTACIÓN Y HORARIOS.....	45
SECCIÓN II: ESPECIFICACIONES CONSTRUCTIVAS.....	46
ARTÍCULO 4. CARACTERÍSTICAS ARQUITECTÓNICAS GENERALES.....	46
ARTÍCULO 5. FUNDACIONES Y ESTRUCTURA.....	47
ARTÍCULO 6. ENVOLVENTE EXTERIOR Y PROTECCIÓN CONTRA HUMEDAD.....	47
ARTÍCULO 7. CUBIERTA IMPERMEABILIZADA Y EVACUACIÓN DE AGUAS.....	48
ARTÍCULO 8. PISOS ANTIDESLIZANTES E IMPERMEABLES.....	48
SECCIÓN III: INSTALACIONES SANITARIAS Y EQUIPAMIENTO.....	49
ARTÍCULO 9. DOTACIÓN MÍNIMA DE ARTEFACTOS SANITARIOS	49
ARTÍCULO 10. INSTALACIÓN SANITARIA COMPLETA.....	50
ARTÍCULO 11. SISTEMA DE VENTILACIÓN MECÁNICA PERMANENTE	51
ARTÍCULO 12. EQUIPAMIENTO DE HIGIENE Y ACCESORIOS.....	52


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

RENGLÓN 1: MÓDULO DE COMIDAS RÁPIDAS

SECCIÓN I: DESCRIPCIÓN GENERAL DEL MÓDULO

ARTÍCULO 1. OBJETO DEL RENGLÓN


El presente Pliego de Especificaciones Técnicas Particulares establece los requisitos específicos para la construcción, equipamiento y operación del módulo destinado a la explotación comercial de comidas rápidas en la peatonal municipal de la ciudad de Tolhuin. El módulo deberá estar diseñado para ofrecer al público productos gastronómicos de elaboración rápida, tales como hamburguesas, lomititos, panchos, papas fritas, empanadas, pizzas, sandwiches, bebidas y otros productos similares que caracterizan al rubro de comidas rápidas. El diseño arquitectónico y constructivo deberá adaptarse a las condiciones climáticas extremas de Tierra del Fuego, utilizando materiales característicos de la arquitectura patagónica y garantizando el confort térmico tanto para el personal que trabaje en el módulo como para los clientes que lo visiten.

ARTÍCULO 2. UBICACIÓN Y SUPERFICIE

El módulo de comidas rápidas se emplazará en el espacio de la peatonal municipal que será indicado por la Secretaría de Turismo y Producción al momento de la firma del contrato de concesión. La superficie aproximada del terreno asignado será determinada en función de las dimensiones del módulo propuesto por el adjudicatario, la cual no podrá ser superior a los sesenta metros cuadrados (60 m²) de superficie cubierta, correspondientes a un área de quince metros de largo por cuatro metros de ancho (15 m x 4 m), disponiéndose la dimensión más extensa en sentido perpendicular al trazado de la calle Metet. El espacio asignado deberá permitir la circulación peatonal perimetral sin obstaculizar el tránsito en la peatonal. El concesionario deberá prever, adicionalmente a la superficie cubierta del módulo, espacios abiertos de dispersión y soporte vinculados a la actividad de comidas rápidas, disponiendo de áreas de expansión con equipamiento para el público (sillas, mesas y demás mobiliario exterior) que acompañen la actividad comercial propuesta, de modo que el uso y la actividad no sea meramente de paso sino de estancia del consumidor. El oferente deberá presentar en su propuesta técnica el diseño del módulo con las dimensiones específicas, el cual quedará sujeto a la aprobación final del Municipio considerando la integración con el espacio urbano circundante.

ARTÍCULO 3. MODALIDAD DE EXPLOTACIÓN

La explotación del módulo de comidas rápidas se realizará bajo la modalidad de atención directa al público con consumo tanto en el lugar como para llevar. El concesionario deberá habilitar un sector de atención al público con mostrador o ventana de despacho, un área de preparación y cocina equipada conforme a las normativas sanitarias vigentes, y preferentemente un sector de mesas y sillas para consumo en el lugar, ya sea dentro del módulo o en un espacio exterior inmediato debidamente acondicionado. El módulo deberá contar con sistema de pedidos ágil que minimice los tiempos de espera, pudiendo incorporar tecnología de pedidos anticipados mediante aplicaciones o sistemas de comunicación remota cuando el concesionario lo considere conveniente.


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

SECCIÓN II: ESPECIFICACIONES CONSTRUCTIVAS

ARTÍCULO 4. CARACTERÍSTICAS ARQUITECTÓNICAS GENERALES

El módulo deberá diseñarse como un espacio comercial móvil y desmontable, respetando los lineamientos arquitectónicos característicos de la Patagonia fueguina, privilegiando el uso de madera natural y chapa prepintada de color negro u oscuro en la envolvente exterior. No se admitirán edificaciones de tecnología de mampostería tradicional fija. La arquitectura deberá ser sencilla pero de calidad, evitando ornamentaciones excesivas pero logrando una imagen atractiva y coherente con el entorno urbano de Tolhuin. El diseño podrá contemplar la construcción en uno o dos niveles según la propuesta del oferente, debiéndose concentrar en la planta baja todas las funciones operativas de cocina, atención y almacenamiento, pudiendo destinarse el nivel superior, si existiere, a oficina administrativa, depósito adicional, vestuarios para el personal o espacio de servicios.

ARTÍCULO 5. FUNDACIONES Y ESTRUCTURA

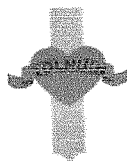
El módulo deberá concebirse como un espacio comercial móvil, desmontable y removible, que no requiera fundaciones permanentes de hormigón armado vinculadas al suelo ni construcción de mampostería tradicional fija. El sistema de apoyo del módulo deberá permitir su eventual remoción sin afectación del espacio público, pudiendo consistir en bases metálicas regulables, durmientes de madera, sistemas de apoyo tipo patines, o cualquier otra solución técnica que garantice estabilidad estructural sin vinculación permanente al terreno. La estructura del piso del módulo deberá elevarse al menos quince centímetros (15 cm) sobre el nivel del terreno natural a fin de protegerla de la humedad y facilitar el escurrimiento de aguas pluviales y nieve derretida. La estructura resistente del módulo podrá ejecutarse en madera laminada, acero galvanizado o sistema mixto madera-acero, debiendo el proyecto estructural estar firmado por ingeniero civil o arquitecto matriculado y cumplir con todas las normativas vigentes aplicables. Se recomienda adoptar conceptos de módulos comerciales autosustentables de origen food truck que permitan la reconversión dinámica del espacio de calzada de ser requerido.

ARTÍCULO 6. ENVOLVENTE EXTERIOR

Los cerramientos exteriores del módulo deberán ejecutarse con paneles de madera de lenga u OSB revestidos exteriormente con siding de madera natural preservada o chapa prepintada en color negro, gris oscuro o similar que armonice con la estética patagónica. El espesor total del cerramiento exterior no será inferior a veinte centímetros (20 cm), debiendo incorporarse aislación térmica mediante lana de vidrio, poliestireno expandido de alta densidad o poliuretano proyectado, con un coeficiente de transmitancia térmica que no supere 0,50 W/m²K. Entre el revestimiento exterior y la aislación térmica deberá colocarse obligatoriamente una barrera de viento y agua tipo Tyvek o similar, y en la cara interior del cerramiento se instalará barrera de vapor para evitar condensaciones intersticiales. El revestimiento interior de los muros podrá ejecutarse en placas de yeso tipo Durlock con terminación pintada, paneles fenólicos en las áreas húmedas, o revestimiento de madera machimbrada pintada o barnizada.

ARTÍCULO 7. CUBIERTA DE TECHO

La cubierta del módulo deberá diseñarse con pendientes mínimas del treinta por ciento (30%) para facilitar el escurrimiento de aguas pluviales y evitar la acumulación de nieve. La estructura de techos podrá ejecutarse con cerchas de madera laminada o



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

perfiles metálicos, debiendo calcularse para soportar las cargas de nieve características de la región de Tolhuin conforme a la normativa CIRSOC vigente. La aislación térmica de la cubierta será mediante lana de vidrio o poliestireno expandido de espesor no inferior a quince centímetros (15 cm), colocado sobre entablonado de madera y protegido superiormente con membrana hidrófuga tipo Tyvek. El revestimiento exterior de la cubierta será de chapa prepintada trapezoidal o sinusoidal de color negro, gris oscuro o similar, con espesor mínimo de 0,50 milímetros. Se instalarán canaletas y bajadas pluviales de chapa galvanizada o PVC de diámetro suficiente para evacuar las aguas hacia sectores que indique la Secretaría de Obras Públicas o dispersándolas en terreno natural.

ARTÍCULO 8. ABERTURAS

Las aberturas exteriores del módulo, incluyendo puertas, ventanas y ventana de despacho, deberán ejecutarse en carpintería de aluminio línea moderna o superior, con doble vidriado hermético de espesor mínimo cuatro milímetros cada vidrio separados por cámara de aire de ocho a doce milímetros. Este sistema de doble vidriado hermético es obligatorio para garantizar el aislamiento térmico necesario en el clima de Tolhuin. Las puertas de acceso del público y de servicios deberán abrir hacia el exterior y estar equipadas con sistema de cierre automático tipo resorte aéreo para minimizar pérdidas de calor. La ventana de atención al público deberá diseñarse con una apertura suficiente para el paso de productos pero con sistema de protección térmica, pudiendo incorporar cortina de aire caliente cuando el concesionario lo estime conveniente. Todas las aberturas deberán contar con burletes de goma en todo su perímetro para asegurar hermeticidad.

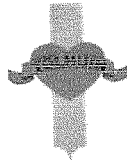
ARTÍCULO 9. PISOS

El piso del módulo en todas sus áreas deberá ser de material impermeable, resistente al tránsito intenso, de fácil limpieza y antideslizante. En las áreas de cocina, preparación y lavado se utilizarán pisos cerámicos o porcelanatos de primera calidad con terminación antideslizante y resistencia al desgaste categoría PEI 5, colocados sobre contrapiso de hormigón armado con pendientes hacia las bocas de desagüe. En el área de atención al público y consumo podrán utilizarse pisos de cerámica, porcelanato o pisos vinílicos tipo similar madera de tránsito comercial intenso. Todos los encuentros entre pisos y muros deberán ejecutarse con zócalos sanitarios de aluminio o PVC que garanticen continuidad impermeable y faciliten las tareas de limpieza. En las áreas de preparación de alimentos queda prohibido el uso de pisos de madera o cualquier material poroso que pueda albergar bacterias.

SECCIÓN III: INSTALACIONES TÉCNICAS

ARTÍCULO 10. INSTALACIÓN ELÉCTRICA

El módulo deberá contar con instalación eléctrica ejecutada conforme a la reglamentación de la Asociación Electrotécnica Argentina (AEA) y normativas provinciales vigentes, con proyecto y dirección de obra a cargo de instalador matriculado. La potencia eléctrica total instalada no será inferior a quince kilovatios (15 kW) considerando la demanda simultánea de equipamiento de cocina, iluminación, climatización y equipos auxiliares. La conexión al servicio eléctrico podrá ser gestionada por el concesionario, por el Municipio, o en forma conjunta, ante la empresa distribuidora correspondiente. El tablero seccional del módulo contará con protección



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

diferencial de treinta miliamperios (30 mA) para todas las líneas, protecciones termomagnéticas individuales por circuito, y puesta a tierra con jabalina independiente de resistencia no superior a diez ohmios (10 Ω). La iluminación interior será mediante artefactos LED de bajo consumo energético, con nivel de iluminación no inferior a trescientos lux (300 lux) en áreas de trabajo y doscientos lux (200 lux) en áreas de atención al público. Se instalarán obligatoriamente luces de emergencia autónomas con autonomía mínima de dos horas en todos los accesos y circulaciones. Los tomacorrientes serán del tipo industrial con toma de tierra obligatoria, distribuyéndose en cantidad suficiente para la conexión de todos los equipos previstos.

ARTÍCULO 11. INSTALACIÓN SANITARIA

El módulo contará con instalación sanitaria completa de agua fría y caliente ejecutada conforme a las normativas municipales y provinciales vigentes, con proyecto y dirección de obra a cargo de instalador sanitaria matriculado. El sistema de provisión de agua potable no dependerá de redes públicas, las cuales no se encuentran disponibles en el sector. Consistirá en tanques de almacenamiento construidos en polietileno de grado alimenticio o acero inoxidable con tapa hermética, abastecidos mediante camiones cisterna contratados por el concesionario. El agua almacenada deberá cumplir parámetros de potabilidad del Código Alimentario Argentino. Se instalará tanque de reserva de agua de capacidad mínima quinientos litros (500 L) ubicado en el entretecho o sobre estructuras adecuadas, construido en polietileno o acero inoxidable con tapa hermética. El sistema de agua caliente será mediante termotanque eléctrico o calefón a gas de capacidad acorde al consumo previsto, no inferior a ochenta litros (80 L) si fuere eléctrico. La red interior de agua fría y caliente se ejecutará con caños de polipropileno termofusión o multicapa, quedando prohibido el uso de mangueras flexibles excepto en las conexiones finales de artefactos. La red cloacal del módulo se ejecutará con caños de PVC de diámetro mínimo ciento diez milímetros (110 mm) con pendientes mínimas del dos por ciento (2%), hacia el tanque de acumulación de efluentes estanco y hermético, cuyo contenido será extraído periódicamente mediante camiones atmosféricos contratados por el concesionario. Todos los artefactos sanitarios contarán con sifones individuales para evitar el paso de olores.

ARTÍCULO 12. INSTALACIÓN DE GAS

Dado que la zona de emplazamiento de la peatonal municipal no cuenta con servicio de red de gas natural al momento del presente llamado, el suministro de gas para el módulo se resolverá exclusivamente mediante garrafas de gas licuado de petróleo (GLP), cilindros o tanques tipo zeppelin, ubicados en el exterior del módulo dentro de un gabinete metálico ventilado en su parte superior e inferior mediante rejillas de sección libre no inferior a doscientos centímetros cuadrados (200 cm²), construido en chapa plegada con terminación pintada antióxido, señalizado con carteles de seguridad, ubicado en lugar accesible pero que no obstaculice la circulación peatonal. En ningún caso se permitirá el almacenamiento de garrafas, cilindros o recipientes de gas en el interior del módulo. La instalación interior de gas deberá ser proyectada y ejecutada por gasista matriculado, incluyendo la colocación de válvula de corte general accesible desde el exterior del módulo, válvulas individuales para cada artefacto, y sistema de ventilación permanente de ambientes donde se instalen artefactos a gas. Las cañerías interiores se ejecutarán en cobre rígido o multicapa gas, debiendo prever, en la medida de lo posible, el uso de materiales e insumos compatibles con una eventual futura conexión a red de gas natural, a fin de que, una vez que el sector



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

cuente con la posibilidad de acceder al servicio de gas natural, el Municipio pueda solicitar al concesionario la conexión correspondiente, o bien el Municipio pueda gestionar dicha conexión, o puedan firmarse acuerdos con instituciones u organizaciones que faciliten su materialización. Todos los ambientes donde se instalen artefactos a gas contarán obligatoriamente con ventilación permanente alta y baja mediante rejillas de sección libre no inferior a doscientos centímetros cuadrados (200 cm²) cada una. Se instalará obligatoriamente detector de gas con alarma sonora en ambientes donde se ubiquen artefactos a gas.

ARTÍCULO 13. VENTILACIÓN Y EXTRACCIÓN

El módulo contará con sistema de ventilación y extracción de humos y vapores adecuado al volumen de producción previsto, cumpliendo las normativas municipales sobre emisiones atmosféricas y protección ambiental. El área de cocina dispondrá de campana extractora de acero inoxidable ubicada sobre todos los equipos de cocción, con ductos de extracción ejecutados en chapa galvanizada o acero inoxidable de diámetro o sección suficiente para el caudal de aire requerido. El ducto de extracción culminará en el exterior mediante sombrerete antilluvia ubicado a una altura suficiente para que los vapores y olores no afecten a los vecinos o transeúntes, recomendándose altura no inferior a cincuenta centímetros (50 cm) por sobre el nivel del techo. El sistema de extracción incluirá filtros metálicos desmontables para retención de grasas, los cuales deberán limpiarse semanalmente. Los ambientes de trabajo contarán además con ventilación natural mediante aberturas practicables o ventilación mecánica mediante extractores de aire, renovando completamente el volumen de aire de los locales al menos seis veces por hora.

ARTÍCULO 14. CALEFACCIÓN

El módulo dispondrá de sistema de calefacción adecuado para mantener temperatura interior confortable durante todo el año, considerando las temperaturas extremas de Tolhuin que pueden descender varios grados bajo cero en invierno. El sistema de calefacción podrá ser eléctrico mediante calefactores de bajo consumo tipo split frío-calor, o a gas mediante estufas de tiro balanceado, quedando expresamente prohibido el uso de estufas de llama abierta o braseros. La potencia calorífica total instalada será suficiente para mantener temperatura interior mínima de dieciocho grados centígrados (18°C) cuando la temperatura exterior sea de menos diez grados centígrados (-10°C). Los equipos de calefacción se distribuirán estratégicamente en los diferentes ambientes del módulo, instalándose sobre paredes o muros con la separación de materiales combustibles que exijan los fabricantes. Se recomienda la instalación de cortinas de aire caliente en los accesos principales para minimizar la pérdida de calor cuando se abran las puertas.

SECCIÓN IV: EQUIPAMIENTO MÍNIMO OBLIGATORIO

ARTÍCULO 15. EQUIPAMIENTO DE COCINA Y PREPARACIÓN

El módulo de comidas rápidas deberá contar obligatoriamente con el siguiente equipamiento mínimo de cocina: plancha de cocción de acero inoxidable de dimensiones no inferiores a sesenta centímetros por cuarenta centímetros (60 x 40 cm), con quemadores a gas o resistencias eléctricas; freidora industrial de capacidad mínima ocho litros (8 L) con termostato regulable y sistema de seguridad; parrilla o grill eléctrico o a gas para elaboración de hamburguesas, lomitos y sándwiches calientes;



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

horno eléctrico o a gas de capacidad mínima cuarenta litros (40 L) para pizzas, empanadas o productos similares; mesadas de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de espesor mínimo un milímetro (1,0 mm), con una superficie total no inferior a dos metros cuadrados (2 m²); pileta de lavado de dos (2) bachas de acero inoxidable de dimensiones mínimas cada bacha cuarenta por cuarenta centímetros (40 x 40 cm) con profundidad treinta centímetros (30 cm), dotada de agua fría y caliente; estanterías metálicas o de acero inoxidable para almacenamiento de productos e insumos; y contenedores herméticos para almacenamiento de alimentos conforme a normas HACCP.

ARTÍCULO 16. EQUIPAMIENTO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

El módulo dispondrá de equipamiento de refrigeración y congelación suficiente para mantener la cadena de frío de todos los productos perecederos que se comercialicen, cumpliendo las normativas del Código Alimentario Argentino. El equipamiento mínimo obligatorio incluye heladera comercial de capacidad no inferior a trescientos litros (300 L) con temperatura regulable entre cero y cinco grados centígrados (0 a 5°C); freezer o congelador de capacidad mínima doscientos litros (200 L) con temperatura de funcionamiento inferior a menos dieciocho grados centígrados (-18°C); y cámara o vitrina refrigerada para exhibición de bebidas de capacidad acorde al volumen de ventas previsto. Todos los equipos de frío contarán con termómetros visibles para el monitoreo constante de temperaturas, las cuales deberán registrarse en planillas de control diario conforme a las buenas prácticas de manufactura. Los equipos de refrigeración y congelación serán de marcas reconocidas con servicio técnico disponible en la región, recomendándose equipos de bajo consumo energético clase A o superior.

ARTÍCULO 17. MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO COMPLEMENTARIO

El módulo contará con mobiliario adecuado para la atención al público y el confort de los clientes que opten por consumir en el lugar. El mobiliario mínimo incluye mostrador de atención en material resistente y de fácil limpieza, con altura ergonómica entre noventa y ciento diez centímetros (90 a 110 cm); barra o repisa perimetral interna para uso del personal a altura de trabajo confortable; mesas y sillas para el público en cantidad acorde al espacio disponible, construidas en materiales resistentes a la intemperie si se ubicaren en el exterior del módulo; estanterías o alacenas cerradas para almacenamiento de insumos descartables, condimentos y elementos de limpieza; exhibidores o vitrinas para productos de venta directa; y cestos de basura con tapa accionada a pedal de capacidad suficiente, con bolsas diferenciadas para residuos orgánicos y reciclables conforme a normativa municipal de separación de residuos. El mobiliario respetará la estética general del módulo, privilegiándose el uso de madera, metal y materiales nobles por sobre plásticos de baja calidad.

ARTÍCULO 18. EQUIPAMIENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD

El módulo dispondrá de lavatorio de manos independiente para el personal ubicado en el área de cocina o preparación, con provisión de agua fría y caliente, accionamiento mediante pedal o sensor automático para evitar contaminación cruzada, jabón líquido antiséptico en dispensador, y toallas descartables de papel o secador de manos eléctrico. Se instalará botiquín de primeros auxilios equipado conforme a las recomendaciones de la Superintendencia de Riesgos del Trabajo. El módulo contará con matafuegos de incendio de tipo y capacidad apropiados a los riesgos presentes, ubicándose al menos un matafuego triclase ABC de cinco kilogramos (5 kg) en el área



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

de cocina, señalizado conforme a normativas de seguridad. Se instalarán carteles de seguridad indicando salidas de emergencia, ubicación de matafuegos, prohibición de fumar, y cualquier otra señalética exigida por las normativas vigentes. Se proveerán elementos de protección personal para el personal de cocina, incluyendo guantes descartables, gorros de cocina, delantales impermeables y calzado antideslizante.

SECCIÓN V: REQUISITOS OPERATIVOS

ARTÍCULO 19. HORARIOS DE ATENCIÓN

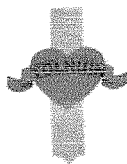
El módulo de comidas rápidas deberá mantener como horario mínimo de atención al público de lunes a domingo desde las once horas (11:00) hasta las veintitrés horas (23:00), sin perjuicio de que el concesionario pueda extender el horario si lo considera conveniente para su negocio. Durante la temporada alta turística, que comprende los meses de diciembre, enero, febrero y durante la Semana Santa, el concesionario deberá garantizar la atención durante todo el horario establecido sin interrupciones. El Municipio se reserva el derecho de solicitar la extensión del horario de atención durante eventos especiales que se realicen en la ciudad, debiendo el concesionario cumplir con la solicitud siempre que se le notifique con al menos setenta y dos horas (72 hs) de anticipación.

ARTÍCULO 20. CARTA DE PRODUCTOS Y PRECIOS

El concesionario elaborará una carta o menú de productos ofrecidos que será exhibida en lugar visible tanto en el exterior como en el interior del módulo, con tipografía clara y legible. Los precios de todos los productos deberán estar expresados en moneda de curso legal en forma destacada, actualizándose con la periodicidad que resulte necesaria. La carta incluirá obligatoriamente la lista de ingredientes principales de cada producto, advertencias sobre la presencia de alérgenos conforme al Código Alimentario Argentino, y cualquier otra información nutricional que exija la legislación vigente. El concesionario se compromete a mantener en existencia todos los productos incluidos en la carta exhibida, siendo responsable de retirar de la exhibición aquellos productos que transitoriamente no pudiere ofrecer. Los productos deberán ser de calidad uniforme y las porciones servidas corresponder a las características anunciadas, quedando sujeto a fiscalización del Municipio y organismos de Defensa del Consumidor.

ARTÍCULO 21. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El concesionario cumplirá estrictamente con todas las disposiciones del Código Alimentario Argentino, la Ley Nacional de Lealtad Comercial, y las normativas provinciales y municipales sobre manipulación e higiene de alimentos. Todo el personal que manipule alimentos deberá contar con carnet de manipulador de alimentos vigente expedido por autoridad sanitaria competente, renovado con la periodicidad que establezca la normativa. El concesionario implementará sistema de buenas prácticas de manufactura y análisis de puntos críticos de control en toda la cadena de elaboración de productos. Se llevarán registros escritos de control de temperaturas de equipos de frío, registros de limpieza y desinfección, registros de recepción de mercaderías verificando fechas de vencimiento, y registros de eliminación de productos vencidos o en mal estado. Las materias primas utilizadas en la elaboración de productos serán de primera calidad, adquiriéndose en establecimientos habilitados y transportadas en condiciones que garanticen la cadena de frío cuando corresponda. El



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

módulo será mantenido en todo momento en perfecto estado de higiene y limpieza, realizándose tareas de limpieza profunda diarias al finalizar el turno de trabajo.

ARTÍCULO 22. PERSONAL MÍNIMO

El módulo de comidas rápidas deberá contar con un mínimo de dos (2) personas trabajando simultáneamente durante los horarios de mayor afluencia de público, pudiendo reducirse a una (1) persona en horarios de baja demanda. El personal estará debidamente capacitado en manipulación de alimentos, atención al cliente, y conocimiento de los productos ofrecidos. Todo el personal utilizará uniforme completo que incluya gorro o cofia, delantal o chaqueta, y calzado cerrado antideslizante. El uniforme será de color claro, mantenido en perfecto estado de limpieza y reemplazado inmediatamente cuando presente manchas o roturas. El concesionario será responsable de cumplir con todas las obligaciones laborales, previsionales y de seguridad social respecto de su personal, debiendo acreditar ante el Municipio cuando este lo requiera el cumplimiento de dichas obligaciones mediante la presentación de certificados de la Administración Federal de Ingresos Públicos y organismos de seguridad social.


ARTÍCULO 23. GESTIÓN DE RESIDUOS

El concesionario implementará sistema de gestión de residuos conforme a la normativa municipal de separación en origen, disponiendo de contenedores diferenciados para residuos orgánicos, reciclables (papel, cartón, plástico, vidrio) y residuos no reciclables. Los residuos serán retirados diariamente al finalizar la jornada de trabajo, depositándolos en los contenedores municipales ubicados en los lugares que indique el Municipio, en bolsas cerradas y en los horarios establecidos por el servicio de recolección municipal. Los residuos de aceite vegetal usado serán almacenados en recipientes herméticos adecuados y entregados a empresas autorizadas para su reciclado, quedando prohibido su vuelco en desagües cloacales. El concesionario presentará semestralmente ante la Secretaría de Turismo y Producción un informe de gestión de residuos indicando volúmenes generados y destino final de los mismos.

SECCIÓN VI: ASPECTOS ECONÓMICOS DEL RENGLÓN

ARTÍCULO 24. INVERSIÓN MÍNIMA ESTIMADA

La inversión inicial mínima para la construcción, equipamiento y puesta en funcionamiento del módulo de comidas rápidas conforme a las especificaciones del presente pliego se estima en un monto aproximado que será determinado por cada oferente en su propuesta económica. A modo orientativo, se estima que la inversión total considerando construcción completa del módulo, instalaciones, equipamiento y habilitaciones no será inferior a cuarenta millones de pesos argentinos (\$40.000.000) a valores de enero 2026, monto que cada oferente ajustará conforme a las características específicas de su propuesta. Los oferentes deberán presentar presupuesto detallado desagregado por rubros principales: construcción del módulo, instalaciones eléctricas, sanitarias y de gas, equipamiento de cocina, equipamiento de refrigeración, mobiliario, habilitaciones y tramitaciones, y capital de trabajo inicial. El presupuesto deberá estar respaldado por cotizaciones de proveedores o valores de mercado verificables.


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

ARTÍCULO 25. CANON MENSUAL

El concesionario abonará al Municipio de Tolhuin un canon mensual conforme al sistema mixto establecido en el Pliego de Bases y Condiciones Generales, compuesto por un canon fijo mínimo garantizado y un canon variable equivalente al cinco por ciento (5%) de la facturación bruta mensual. El canon fijo mínimo garantizado para el presente renglón será el que resulte de la oferta económica del adjudicatario, el cual será actualizado semestralmente conforme a la variación del Índice de Precios al Consumidor (IPC-INDEC). La facturación bruta mensual comprenderá la totalidad de los ingresos generados por la venta de productos y servicios en el módulo, sin ningún tipo de deducción. El concesionario llevará registro contable detallado de todas las ventas realizadas, emitiendo comprobantes fiscales conforme a la normativa de la Administración Federal de Ingresos Públicos. El canon mínimo mensual estimado, considerando una facturación promedio conservadora, se estima en un monto que cada oferente proyectará en su plan de negocios presentado con la oferta. El Municipio se reserva el derecho de fiscalizar la facturación declarada mediante inspecciones contables y cruces de información con organismos tributarios.

ARTÍCULO 26. HABILITACIONES Y PERMISOS

El concesionario deberá obtener y mantener vigentes durante todo el período de concesión las siguientes habilitaciones y permisos: habilitación municipal de comercio para el rubro comidas rápidas; permiso de construcción municipal para la edificación del módulo; certificado de aptitud ambiental si correspondiere conforme a normativas provinciales; habilitación del sistema eléctrico por instalador matriculado; habilitación del sistema de gas por gasista matriculado si correspondiere; certificado de Bomberos sobre cumplimiento de normas de seguridad contra incendios; inscripción en la Administración Federal de Ingresos Públicos en el régimen tributario que corresponda; alta en Ingresos Brutos de la Provincia de Tierra del Fuego; y cualquier otro permiso, habilitación o certificación que exijan las normativas vigentes. Todos los costos y gastos relacionados con la obtención y renovación de habilitaciones serán a exclusivo cargo del concesionario.

DISPOSICIONES FINALES DEL PLIEGO PARTICULAR

ARTÍCULO 27. MODIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN

Cualquier modificación que el concesionario desee introducir al diseño del módulo aprobado durante la ejecución de la obra o durante el período de explotación deberá ser solicitada por escrito ante la Secretaría de Turismo y Producción, acompañando planos, memoria descriptiva y justificación de la modificación propuesta. El Municipio dispondrá de un plazo de veinte (20) días hábiles para expedirse sobre la solicitud, pudiendo autorizar, observar o rechazar la modificación propuesta. No se autorizarán modificaciones que impliquen desmejoramiento de la calidad constructiva o del equipamiento respecto de lo aprobado originalmente. El concesionario no podrá ejecutar modificación alguna sin contar con la autorización escrita previa del Municipio, bajo apercibimiento de ser considerado en incumplimiento grave del contrato de concesión.

ARTÍCULO 28. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

Los oferentes que se presenten a este renglón deberán acompañar a su oferta, además de la documentación general requerida en el Pliego de Bases y Condiciones

LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

Generales, la siguiente documentación específica: planos de arquitectura del módulo propuesto incluyendo plantas, cortes y vistas, a escala adecuada y firmados por arquitecto matriculado; memoria descriptiva de la propuesta arquitectónica y constructiva; planillas de cálculo de superficies; especificaciones técnicas de materiales propuestos para cada rubro de la construcción; cómputo métrico y presupuesto desagregado de la obra; cronograma de ejecución de la obra con diagrama de Gantt o similar; relevamiento fotográfico del predio asignado tomado durante la visita obligatoria; certificaciones de experiencia en el rubro gastronómico con detalle de locales operados actualmente; plan de negocios proyectado para los primeros cinco (5) años de operación con proyección de ventas, costos, gastos e inversiones; carta tentativa de productos a ofrecer con rangos de precios estimados; y curriculum vitae del responsable del emprendimiento con antecedentes en el rubro.

ARTÍCULO 29. INTEGRACIÓN CON EL PLIEGO GENERAL

El presente Pliego de Especificaciones Técnicas Particulares del Renglón 1 - Módulo de Comidas Rápidas se integra y complementa con el Pliego de Bases y Condiciones Generales de la licitación, formando ambos documentos un todo indisoluble y complementario. En caso de contradicción entre ambos pliegos, prevalecerán las disposiciones del presente Pliego Particular por ser más específicas. Todo lo no previsto expresamente en el presente Pliego Particular se regirá por las disposiciones del Pliego General y la normativa supletoria aplicable.

RENLÓN 2: MÓDULO CAFÉ-BAR

SECCIÓN I: DESCRIPCIÓN GENERAL DEL MÓDULO

ARTÍCULO 1. OBJETO DEL RENGLÓN

El presente Pliego de Especificaciones Técnicas Particulares establece los requisitos específicos para la construcción, equipamiento y operación del módulo destinado a la explotación comercial de un café-bar en la peatonal municipal de la ciudad de Tolhuin. El módulo deberá estar diseñado para ofrecer al público una propuesta gastronómica enfocada en cafetería de especialidad, pastelería artesanal, desayunos, meriendas, y opciones de alimentos y bebidas para consumo durante todo el día. El establecimiento priorizará la creación de un ambiente acogedor y cálido, característico de la cultura de los cafés patagónicos, donde los visitantes y residentes puedan disfrutar de momentos de descanso, reuniones sociales o de trabajo en un espacio confortable. El diseño arquitectónico y la propuesta gastronómica deberán reflejar la identidad local y ofrecer productos de calidad superior que posicionen al café-bar como un referente gastronómico en la ciudad de Tolhuin.

ARTÍCULO 2. UBICACIÓN Y SUPERFICIE

El módulo café-bar se emplazará en el espacio de la peatonal municipal que será indicado por la Secretaría de Turismo y Producción al momento de la firma del contrato de concesión. La superficie aproximada del terreno asignado será determinada en función de las dimensiones del módulo propuesto por el adjudicatario, la cual no podrá ser superior a los sesenta metros cuadrados (60 m²) de superficie cubierta, considerando que este tipo de establecimiento requiere mayor espacio que un local de comidas rápidas para albergar confortablemente a los clientes y generar el ambiente de cafetería que se busca. El espacio deberá permitir la integración de un sector de mesas interiores y, preferentemente, un área exterior cubierta o semi cubierta para consumo



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

en temporada estival. El oferente deberá presentar en su propuesta técnica el diseño del módulo con distribución funcional de espacios, el cual quedará sujeto a la aprobación final del Municipio considerando la calidad arquitectónica y la integración armoniosa con el espacio urbano de la peatonal.

ARTÍCULO 3. MODALIDAD DE EXPLOTACIÓN

La explotación del módulo café-bar se realizará bajo la modalidad de cafetería de especialidad con servicio de mesa completo y opción de consumo en barra. El establecimiento deberá ofrecer una carta variada que incluya cafés de especialidad preparados con métodos profesionales, infusiones de té premium, chocolates calientes, bebidas frías, pastelería fina artesanal, productos de panadería, opciones de desayunos completos, meriendas, sandwiches gourmet, ensaladas, y otros productos gastronómicos de calidad acordes al concepto de café-bar. El concesionario podrá incorporar propuestas innovadoras tales como catas de café, talleres de barismo, eventos culturales o musicales que enriquezcan la propuesta del establecimiento, siempre con previa autorización del Municipio. El servicio deberá caracterizarse por la atención personalizada, profesionalidad del personal, y creación de una experiencia gastronómica memorable para los visitantes, posicionando al café-bar como un espacio de encuentro social y cultural en Tolhuin.

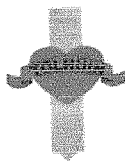
SECCIÓN II: ESPECIFICACIONES CONSTRUCTIVAS

ARTÍCULO 4. CARACTERÍSTICAS ARQUITECTÓNICAS GENERALES

El módulo café-bar deberá diseñarse como un espacio comercial móvil y desmontable, con una estética que combine la tradición arquitectónica patagónica con elementos contemporáneos que reflejen el concepto de cafetería de especialidad. No se admitirán edificaciones de tecnología de mampostería tradicional fija. La utilización de madera natural en tonos cálidos será predominante tanto en el exterior como en el interior del establecimiento, complementándose con chapa negra o gris oscuro en elementos de cubierta y detalles arquitectónicos. Se privilegiará el diseño de grandes superficies vidriadas que permitan visibilidad hacia el interior del café desde la peatonal, generando una sensación de apertura y conexión con el espacio público, al tiempo que se maximiza el ingreso de luz natural. El diseño interior contemplará la creación de distintos ambientes o sectores dentro del café que permitan diferentes tipos de uso: zona de barra para consumos rápidos, sector de mesas para grupos, rincones más íntimos para reuniones de trabajo o lectura, y eventualmente un sector semi privado para reuniones pequeñas. La iluminación, tanto natural como artificial, será un elemento clave del diseño, debiéndose crear una atmósfera cálida y acogedora especialmente durante las tardes y noches mediante luminarias colgantes, apliques de pared y spots dirigidos que resalten elementos arquitectónicos y decorativos del café.

ARTÍCULO 5. FUNDACIONES Y ESTRUCTURA

El módulo café-bar deberá concebirse como un espacio comercial móvil, desmontable y removible, que no requiera fundaciones permanentes de hormigón armado vinculadas al suelo ni construcción de mampostería tradicional fija. El sistema de apoyo del módulo deberá permitir su eventual remoción sin afectación del espacio público, pudiendo consistir en bases metálicas regulables, durmientes de madera, sistemas de apoyo tipo patines, o cualquier otra solución técnica que garantice estabilidad estructural sin vinculación permanente al terreno, protegiendo la estructura de la



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

humedad ascendente y facilitando el pasaje de instalaciones bajo nivel de piso. La estructura resistente del módulo se ejecutará preferentemente en madera laminada tipo glulam o vigas de madera maciza de sección adecuada, pudiendo incorporarse estructura complementaria de acero galvanizado en sectores de mayor sollicitación estructural. El entramado de muros portantes será de madera dimensionada conforme a cálculo estructural, con montantes verticales cada cuarenta o sesenta centímetros (40-60 cm) según cargas. El proyecto estructural completo deberá estar firmado por ingeniero civil o arquitecto matriculado, cumpliendo con todas las normativas vigentes del Código de Edificación provincial, reglamento CIRSOC para estructuras de madera, y disposiciones municipales aplicables.

ARTÍCULO 6. ENVOLVENTE EXTERIOR

Los cerramientos exteriores del módulo café-bar deberán ejecutarse con un sistema constructivo de alta performance térmica que garantice confort interior durante todo el año, minimizando consumos energéticos de calefacción. El sistema de cerramiento consistirá en muros con estructura de madera, aislación térmica de lana de vidrio o poliestireno expandido de alta densidad con espesor mínimo veinte centímetros (20 cm), barrera de viento y agua en la cara exterior, y barrera de vapor en la cara interior. El revestimiento exterior se ejecutará con siding horizontal de madera natural preservada tipo cedro, ciprés o similar, en su color natural o con lasures transparentes que realcen la veta de la madera, combinado con sectores de chapa prepintada negra o gris oscuro que generen contraste y marquen elementos arquitectónicos como aleros, sectores de acceso o elementos verticales. El revestimiento interior de los muros se ejecutará preferentemente con machimbre de madera natural en tonos claros barnizado o con lasures que aporten calidez al ambiente, pudiendo combinarse con sectores de placas de yeso pintadas en colores neutros. En las áreas de producción de alimentos, los muros interiores tendrán revestimiento impermeable mediante paneles fenólicos o cerámicos hasta una altura mínima de dos metros (2 m) conforme a normativas sanitarias. La carpintería exterior será de aluminio de línea superior con doble vidriado hermético, privilegiándose paños fijos de gran dimensión que enmarquen vistas hacia el exterior y aberturas practicables de apertura lateral o proyectante para ventilación natural.

ARTÍCULO 7. CUBIERTA DE TECHO

La cubierta del módulo café-bar deberá diseñarse con características particulares que respondan tanto a los requerimientos técnicos de resistencia estructural y aislación térmica como a la creación de espacios interiores con calidez y altura adecuada. Se recomienda el diseño de cubiertas inclinadas de dos o cuatro aguas con pendientes del veinticinco al cuarenta por ciento (25% a 40%) que faciliten el escurrimiento de aguas pluviales y eviten acumulación de nieve. La estructura de techos se ejecutará con cerchas de madera laminada, vigas de madera maciza, o sistema de par y nudillo tradicional, quedando la estructura vista en el interior del café como elemento arquitectónico que aporte carácter al espacio. El cielorraso interior podrá seguir la inclinación de la cubierta generando alturas variables que enriquezcan espacialmente el local, ejecutándose en machimbre de madera barnizado o pintado, placas de yeso con juntas tomadas, o sistema de placas acústicas suspendidas en sectores específicos. La aislación térmica de la cubierta será mediante lana de vidrio o poliuretano proyectado de espesor no inferior a veinte centímetros (20 cm), colocado sobre entablonado de madera y protegido superiormente con membrana hidrófuga tipo



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

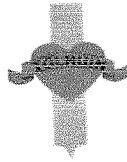
Tyvek. El revestimiento exterior de la cubierta será de chapa prepintada trapezoidal o sinusoidal de color negro, gris oscuro, o eventualmente rojo teja si el diseño arquitectónico así lo contempla, con espesor mínimo de 0,50 milímetros, fijada mediante tornillos autorroscantes con arandelas estancas. Se instalarán canaletas y bajadas pluviales de chapa galvanizada prepintada o cobre según diseño, de diámetro suficiente para el caudal pluvial máximo previsto, dispersadas hacia sectores que indique la Secretaría de Obras Públicas o en terreno natural. Los aleros de la cubierta tendrán un vuelo mínimo de sesenta centímetros (60 cm) para protección de muros y aberturas, pudiéndose extender hasta crear sectores semi cubiertos exteriores para mesas en temporada estival.

ARTÍCULO 8. ABERTURAS Y CARPINTERÍA

Las aberturas del módulo café-bar tendrán un rol protagónico en el diseño arquitectónico, debiéndose privilegiar grandes paños vidriados que generen transparencia entre el interior del café y el espacio público de la peatonal, invitando visualmente a los transeúntes a ingresar al establecimiento. La carpintería exterior será de aluminio de línea superior tipo modena plus o similar, con acabado anodizado natural, negro o color madera, incorporando obligatoriamente doble vidriado hermético con cámara de aire de doce milímetros (12 mm) y vidrios de espesor mínimo cuatro milímetros (4 mm) cada uno. Los paños fijos de mayor dimensión podrán ejecutarse con vidrio laminado de seguridad de seis u ocho milímetros de espesor (6-8 mm) para mayor seguridad estructural y acústica. Las puertas de acceso principal del público serán de apertura hacia el exterior, con hoja simple o doble según el ancho de vano, ejecutadas en carpintería de aluminio y vidrio, o eventualmente puertas tipo francesa de madera y vidrio si el diseño arquitectónico así lo contempla, equipadas obligatoriamente con sistema de cierre automático mediante resortes aéreos para minimizar pérdidas de calor. En temporada estival, se recomienda la instalación de puertas tipo ventana que permitan mayor apertura del local hacia el exterior. Las aberturas hacia sectores de servicio, depósitos o áreas privadas serán de carpintería de aluminio de línea estándar, también con doble vidriado hermético, priorizando la funcionalidad por sobre la estética. Todas las aberturas contarán con burletes perimetrales de goma EPDM que garanticen hermeticidad y burlete de umbral en puertas. Los vidrios exteriores podrán ser del tipo control solar bajo emisivo (Low-E) para mejorar el comportamiento térmico del edificio.

ARTÍCULO 9. PISOS INTERIORES Y EXTERIORES

Los pisos del módulo café-bar deberán seleccionarse considerando criterios de durabilidad, facilidad de limpieza, confort acústico, estética acorde al concepto del café, y cumplimiento de normativas sanitarias según cada sector funcional. En el área de atención al público y consumo, se recomienda la utilización de pisos de madera tipo entablonado de pino tea, lapacho, o pisos de ingeniería de madera sobre estructura de rastreles y lana de vidrio para mejorar aislación acústica, con terminación lustrada o barnizada que genere calidez y confort. Alternativamente, podrán utilizarse pisos cerámicos o porcelanatos de gran formato en tonos que simulen madera, o pisos vinílicos tipo LVT de alta gama imitación madera de tránsito comercial intenso. En el área de barra de café y cocina de producción, los pisos serán obligatoriamente de material impermeable, utilizándose pisos cerámicos o porcelanatos antideslizantes de primera calidad con terminación rugosa, resistencia al desgaste categoría PEI 5, y colocados sobre contrapiso de hormigón armado con pendientes del dos por ciento



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

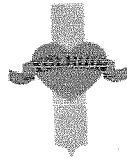
PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

(2%) hacia bocas de desagüe. Todos los encuentros entre pisos y muros en áreas húmedas se ejecutarán con zócalos sanitarios de aluminio o PVC de altura mínima diez centímetros (10 cm) que garanticen continuidad impermeable. En el área de sanitarios, los pisos serán de cerámica antideslizante o porcelanato con terminación rugosa. Si se habilita un sector de mesas exteriores, el piso podrá ser de deck de madera dura tipo lapacho, incienso o similar sobre estructura elevada que permita ventilación inferior, o piso de baldosas de hormigón tipo adoquín permeable. En todos los casos, se evitarán los desniveles innecesarios que puedan generar riesgos de tropiezos, resolviéndose cuando sean inevitables mediante rampas con pendiente máxima del doce por ciento (12%) conforme a normativas de accesibilidad universal.

SECCIÓN III: INSTALACIONES TÉCNICAS

ARTÍCULO 10. INSTALACIÓN ELÉCTRICA

El módulo café-bar deberá contar con una instalación eléctrica robusta y confiable que alimente de manera segura todo el equipamiento de cafetería de especialidad, cocina, iluminación ambiental, climatización, equipos de sonido y sistemas informáticos. La instalación eléctrica será ejecutada conforme a la reglamentación de la Asociación Electrotécnica Argentina (AEA 90364), normativas provinciales vigentes, con proyecto eléctrico completo y dirección de obra a cargo de instalador electricista matriculado. La potencia eléctrica total instalada será calculada considerando la demanda simultánea de todos los equipos previstos, no debiendo ser inferior a veinte kilovatios (20 kW) monofásicos o quince kilovatios (15 kW) trifásicos según corresponda. La conexión al servicio eléctrico podrá ser gestionada por el concesionario, por el Municipio, o en forma conjunta, ante la empresa distribuidora correspondiente. El tablero seccional del módulo se ubicará en lugar accesible y contendrá protección diferencial de treinta miliamperios (30 mA) para todas las líneas que alimenten tomacorrientes y protección diferencial de trescientos miliamperios (300 mA) para circuitos de iluminación, protecciones termomagnéticas individuales dimensionadas para cada circuito, y selectividad de protecciones que evite desconexiones innecesarias. Se diseñarán circuitos separados para iluminación general, iluminación de emergencia, tomacorrientes de uso general, tomacorrientes para equipos de cafetería específicos (máquina de espresso, molino), equipos de refrigeración, equipamiento de cocina, aire acondicionado, y sistema de audio. La puesta a tierra se ejecutará mediante jabalina de acero-cobre clavada a profundidad suficiente hasta alcanzar resistencia no superior a diez ohmios (10 Ω), conectada mediante cable de cobre desnudo al tablero seccional. La iluminación interior será un elemento clave del diseño ambiental del café, debiéndose lograr diferentes escenas de iluminación mediante el uso de luminarias LED de distintas temperaturas de color (cálida 2700-3000K para ambientes, neutra 4000K para áreas de trabajo), combinando iluminación general mediante spots embutidos o superficiales, iluminación puntual mediante colgantes decorativos sobre mesas o barra, iluminación de acento mediante spots orientables que destaquen elementos decorativos, e iluminación ambiental mediante tiras LED ocultas en molduras o muebles. El nivel de iluminación general en el área de público será regulable mediante dimmers para adaptarse a diferentes horarios del día, logrando como mínimo doscientos lux (200 lux) en iluminación de ambiente y cuatrocientos lux (400 lux) cuando se requiera mayor intensidad. En el área de barra y cocina, la iluminación será de mayor intensidad alcanzando quinientos lux (500 lux) para facilitar



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

las tareas de preparación. Se instalarán obligatoriamente luces de emergencia autónomas con autonomía mínima de dos horas en todos los accesos, circulaciones y sanitarios, señalizadas conforme a normativas de seguridad. Los tomacorrientes serán del tipo industrial con toma de tierra obligatoria, distribuyéndose en cantidad suficiente (mínimo uno cada dos metros lineales de pared en área de público, y mayor densidad en áreas de trabajo) para conexión de equipos, carga de dispositivos móviles de clientes, y cualquier otro uso previsto. Se considerará la instalación de tomacorrientes con puertos USB integrados en sectores estratégicos para facilitar la carga de dispositivos electrónicos de los clientes.

ARTÍCULO 11. INSTALACIÓN SANITARIA DE AGUA Y DESAGÜES

El módulo café-bar contará con un sistema sanitario integral, autónomo y autosuficiente, de carácter provisorio y removible, que garantice el pleno funcionamiento del rubro sin depender de redes públicas de agua potable ni cloacas, las cuales no se encuentran disponibles en el sector al momento del presente llamado. El sistema de provisión de agua potable consistirá en tanques de almacenamiento de capacidad mínima mil litros (1000 L), construidos en polietileno de grado alimenticio, fibra de vidrio o acero inoxidable AISI 304, con tapa hermética, válvula flotante y canilla de drenaje inferior para limpieza, abastecidos mediante camiones cisterna contratados por el concesionario con la periodicidad necesaria para garantizar provisión continua. La instalación incluirá llave de paso general accesible desde el exterior del módulo y filtro de agua para retener sedimentos. El agua almacenada deberá cumplir parámetros de potabilidad del Código Alimentario Argentino, implementándose sistema de cloración conforme a normativas sanitarias vigentes. El sistema de agua caliente será mediante termotanque eléctrico de capacidad no inferior a ciento cincuenta litros (150 L) o calefón a gas de capacidad equivalente, dimensionado para abastecer simultáneamente sanitarios, lavado de vajilla y preparación de alimentos. Se recomienda la instalación de termotanque eléctrico de alta recuperación o sistema de calentamiento instantáneo en el punto de uso de la barra de café. La red interior de distribución de agua fría y caliente se ejecutará con caños de polipropileno termofusión PPR PN20 o multicapa aluminio-polietileno, quedando prohibido el uso de caños de hierro galvanizado. El sistema de desagües cloacales consistirá en un tanque de acumulación de efluentes estanco y hermético, cuyo contenido será extraído periódicamente mediante camiones atmosféricos contratados por el concesionario. La red interior cloacal se ejecutará con caños de PVC de diámetro mínimo ciento diez milímetros (110 mm) con pendientes mínimas del dos por ciento (2%) hacia el tanque de acumulación. Todos los artefactos sanitarios contarán con sifones individuales para corte hidráulico. Las piletas de lavado en cocina y barra incluirán obligatoriamente trampas de grasa desmontables de fácil limpieza. Los desagües pluviales del techo se resolverán con canaletas y bajadas de chapa galvanizada o PVC, dispersadas en terreno natural en sectores que autorice el Municipio. Una vez que el sector cuente con la posibilidad de acceder a los servicios de agua potable y cloacas, el Municipio podrá solicitar al concesionario la conexión correspondiente, o bien el Municipio podrá gestionar dicha conexión, o podrán firmarse acuerdos con instituciones u organizaciones que faciliten su materialización.

ARTÍCULO 12. INSTALACIÓN DE GAS

Dado que la zona de emplazamiento de la peatonal municipal no cuenta con servicio de red de gas natural al momento del presente llamado, el suministro de gas para el



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

módulo café-bar se resolverá exclusivamente mediante garrafas de gas licuado de petróleo (GLP), cilindros o tanques tipo zeppelín, ubicados en el exterior del módulo dentro de un gabinete metálico ventilado construido en chapa plegada con terminación pintada antióxido, ventilado en su parte superior e inferior mediante rejillas de sección libre no inferior a trescientos centímetros cuadrados (300 cm²), señalizado con carteles de seguridad, ubicado en lugar accesible pero que no obstaculice la circulación peatonal. En ningún caso se permitirá el almacenamiento de recipientes de gas en el interior del módulo. La instalación interior de gas será proyectada y ejecutada por gasista matriculado conforme a la Ley Nacional de Gas 24.076 y Norma NAG-200 en lo que resulte aplicable. Los recipientes de GLP se conectarán mediante reguladores de primera etapa a treinta y siete milibares (37 mbar) y cañerías de cobre flexible de media presión hasta el regulador de segunda etapa ubicado en el exterior del módulo que reduce a baja presión (veintiocho milibares - 28 mbar) para alimentar los artefactos interiores. Desde el regulador de segunda etapa, la cañería ingresará al módulo mediante caño camisa para permitir ventilación, y continuará mediante cañerías de cobre rígido o multicapa gas con conexiones mecánicas o soldadas hasta cada artefacto. Las cañerías e insumos deberán prever, en la medida de lo posible, la compatibilidad con una eventual futura conexión a red de gas natural, a fin de que, una vez que el sector cuente con la posibilidad de acceder al servicio de gas natural, el Municipio pueda solicitar al concesionario la conexión correspondiente, o bien el Municipio pueda gestionar dicha conexión, o puedan firmarse acuerdos con instituciones u organizaciones que faciliten su materialización. Se instalará válvula de corte general accesible desde el exterior del módulo, válvulas individuales para cada artefacto ubicadas en lugares visibles y accesibles, y robinetes de bloqueo automático por falta de llama en todos los artefactos. Todos los ambientes donde se instalen artefactos a gas contarán obligatoriamente con ventilación permanente alta y baja mediante rejillas fijas de sección libre no inferior a doscientos cincuenta centímetros cuadrados (250 cm²) cada una que no podrán ser obturadas. La instalación será probada con manómetro de columna de agua verificando estanqueidad durante treinta minutos sin caída de presión, entregándose certificado de aptitud firmado por el gasista matriculado. Se instalará obligatoriamente detector de gas con alarma sonora en ambientes donde se ubiquen artefactos a gas.

ARTÍCULO 13. VENTILACIÓN MECÁNICA Y EXTRACCIÓN

El módulo café-bar dispondrá de sistema completo de ventilación y extracción que garantice renovación permanente del aire interior, mantenga calidad de aire adecuada para el confort de clientes y personal, y extraiga eficientemente vapores, olores y calor generados en la cocina y área de barra. El área de cocina y producción de alimentos contará obligatoriamente con campana extractora de acero inoxidable AISI 304 ubicada sobre todos los equipos de cocción, diseñada con dimensiones que excedan el perímetro de los equipos en al menos veinte centímetros (20 cm) por lado. La campana incluirá filtros metálicos desmontables tipo laberinto para retención de grasas y vapores, los cuales deberán limpiarse semanalmente mediante inmersión en solución desengrasante. El sistema de extracción estará compuesto por extractor centrífugo o axial de caudal adecuado al volumen de cocción previsto (mínimo treinta renovaciones por hora del volumen de la campana), conectado mediante ducto de chapa galvanizada o acero inoxidable de sección suficiente para el caudal de aire sin generar pérdidas de carga excesivas. El ducto de extracción culminará en el exterior mediante sombrerete antilluvia ubicado sobre el techo del módulo a una altura suficiente para que los



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

vapores y olores no afecten a vecinos, recomendándose altura mínima de un metro (1 m) sobre el nivel del techo. El sistema contará con compuertas cortafuego automáticas si el ducto atraviesa sectores de riesgo. En el área de barra de café, se instalará extractor o campana de menor porte sobre la máquina de espresso para evacuar vapores generados durante la preparación de café, conectado a ducto independiente o al mismo ducto de cocina si se diseñara un sistema unificado. El ambiente principal del café donde se ubican las mesas de clientes contará con sistema de ventilación mecánica mediante extractores de aire o sistema de climatización con renovación de aire exterior, garantizando como mínimo cuatro renovaciones de aire por hora del volumen total del local. Los sanitarios dispondrán de extractor de aire con descarga al exterior mediante ducto independiente, accionado automáticamente con el encendido de la luz o mediante temporizador, con caudal mínimo de extracción de cien metros cúbicos por hora (100 m³/h) por inodoro. Todos los equipos de extracción se dimensionarán considerando las pérdidas de carga del sistema de ductos, y se instalarán sobre aisladores antivibratorios para minimizar transmisión de ruidos. Los ductos de extracción serán limpiados al menos dos veces por año mediante empresas especializadas, manteniéndose registros de las limpiezas realizadas.

ARTÍCULO 14. CLIMATIZACIÓN E INSTALACIÓN TERMOMECAÁNICA

El módulo café-bar dispondrá de sistema completo de climatización que garantice condiciones de confort térmico durante todo el año, considerando las amplias variaciones de temperatura entre verano e invierno en Tolhuin y la necesidad de crear un ambiente acogedor que invite a los clientes a permanecer en el establecimiento. El sistema de climatización será diseñado por profesional especializado considerando cargas térmicas de calefacción y refrigeración calculadas mediante software específico, considerando aportes de calor por transmisión de cerramientos, puentes térmicos, infiltraciones de aire, ocupación de personas, iluminación, equipos de cocina, y radiación solar a través de ventanas. Para la calefacción de invierno, se recomienda sistema de bomba de calor tipo split frío-calor inverter de alta eficiencia energética instalados en cantidad y potencia suficiente para mantener temperatura interior mínima de veinte grados centígrados (20°C) cuando la temperatura exterior sea de menos diez grados centígrados (-10°C), considerándose también la opción de calefacción radiante mediante losa radiante o radiadores murales alimentados por caldera mural a gas. La potencia calorífica total instalada será calculada considerando un mínimo de ciento cincuenta watts por metro cuadrado (150 W/m²) para locales bien aislados térmicamente. Los equipos de aire acondicionado frío-calor se distribuirán estratégicamente en el local evitando la incidencia directa sobre personas, instalándose las unidades interiores en posición alta sobre muros o empotradas en cielorraso, y las unidades exteriores sobre el techo del módulo o en sectores posteriores no visibles desde la peatonal, fijadas sobre estructuras metálicas adecuadas y con pantallas acústicas si fuera necesario para minimizar ruidos. Se instalarán cortinas de aire caliente en los accesos principales del público, accionadas automáticamente con la apertura de la puerta, para minimizar pérdidas de calor en invierno y mantener climatización en verano. Complementariamente, podrá instalarse estufa de leña o hogar a leña con vidrio frontal en un sector estratégico del café como elemento decorativo y generador de ambiente acogedor, siempre que se cumplan todas las normativas de seguridad, instalación de conducto de humos de acero inoxidable doble pared, y ventilaciones reglamentarias. El concesionario implementará sistema de gestión energética eficiente, controlando temperaturas de consigna razonables (veinte



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

grados en invierno, veinticuatro grados en verano), y apagando equipos en horarios de cierre del local.

SECCIÓN IV: EQUIPAMIENTO MÍNIMO OBLIGATORIO

ARTÍCULO 15. EQUIPAMIENTO DE BARRA DE CAFÉ

El módulo café-bar deberá contar con equipamiento profesional de cafetería que permita la elaboración de cafés de especialidad de alta calidad, posicionando al establecimiento como referente en la ciudad. El equipamiento mínimo obligatorio de barra de café incluye: máquina de espresso profesional semiautomática de dos grupos mínimo, de marca reconocida internacionalmente en el rubro de cafetería de especialidad, con capacidad de caldera no inferior a ocho litros (8 L), sistema de calentamiento por resistencias eléctricas o intercambiador de calor, presión de bomba regulable entre ocho y nueve bares (8-9 bar), temperatura del agua estabilizada entre noventa y noventa y tres grados centígrados (90-93°C), portafiltros de cincuenta y ocho milímetros (58 mm) de diámetro, y lanza de vapor de potencia suficiente para calentar leche; molino de café profesional de muelas cónicas o planas, con tolva de capacidad mínima quinientos gramos (500 g), sistema de dosificación por tiempo o peso, y regulación precisa de granulometría de molienda; set completo de portafiltros, filtros simples y dobles, tamper profesional de acero inoxidable o aluminio, pitcher para leche de acero inoxidable en varios tamaños, termómetro de leche, y todos los accesorios necesarios para la preparación profesional de café. Complementariamente, se recomienda la incorporación de otros equipos que enriquezcan la propuesta de cafetería, tales como: molino adicional para café filtrado, equipo de preparación de café por métodos alternativos (prensa francesa, V60, Chemex, Aeropress), balanza digital de precisión para dosificación de café, y equipo para preparación de bebidas frías (cold brew).

ARTÍCULO 16. EQUIPAMIENTO DE REFRIGERACIÓN Y CONSERVACIÓN

El módulo café-bar dispondrá de equipamiento completo de refrigeración y congelación que garantice la conservación adecuada de alimentos perecederos, bebidas, productos lácteos, y materias primas, cumpliendo estrictamente con las disposiciones del Código Alimentario Argentino sobre cadena de frío. El equipamiento mínimo obligatorio incluye: heladera comercial vertical de dos puertas con capacidad total no inferior a quinientos litros (500 L), temperatura regulable entre cero y cuatro grados centígrados (0-4°C), iluminación interior, y estantes regulables; freezer vertical o horizontal de capacidad mínima trescientos litros (300 L), con temperatura de funcionamiento inferior a menos dieciocho grados centígrados (-18°C), para conservación de productos congelados, masas de pastelería, helados y productos de reserva; vitrina refrigerada horizontal para exhibición de productos de pastelería, sandwiches y ensaladas, con vidrio frontal recto o curvo, iluminación LED interior, temperatura regulable entre dos y seis grados centígrados (2-6°C), y capacidad acorde al volumen de producción diaria previsto; bajo mesada refrigerado de acero inoxidable para conservación de lácteos, mantecas, quesos y productos de uso frecuente en la barra de café, ubicado debajo del área de trabajo de la máquina de espresso. Todos los equipos de frío contarán con termómetros digitales visibles para monitoreo constante de temperaturas, las cuales serán registradas diariamente por el personal en planillas de control conforme al sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP. Los equipos serán



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

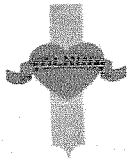
de marcas reconocidas con eficiencia energética clase A o superior, servicio técnico disponible en la región, y garantía mínima de un año.

ARTÍCULO 17. EQUIPAMIENTO DE COCINA Y PRODUCCIÓN

El módulo café-bar contará con equipamiento de cocina profesional dimensionado para el tipo y volumen de producción gastronómica previsto en la carta del establecimiento. El equipamiento mínimo obligatorio incluye: horno eléctrico o a gas de convección forzada de capacidad mínima cuatro bandejas GN de sesenta por cuarenta centímetros (60x40 cm), con control digital de temperatura entre treinta y trescientos grados centígrados (30-300°C), temporizador, y función de vapor para productos de panadería; anafe o cocina industrial de dos a cuatro hornallas con quemadores de alta potencia a gas o placas eléctricas, para preparación de salsas, cocción de huevos, elaboración de cremas y otros preparados; plancha de cocción de acero inoxidable o hierro fundido de dimensiones no inferiores a sesenta por cuarenta centímetros (60x40 cm) para elaboración de sandwiches calientes, pancakes, tortillas y productos similares; tostadora industrial vertical o horizontal de cuatro o seis ranuras para elaboración de tostadas de desayunos y meriendas; microondas industrial de capacidad no inferior a treinta litros (30 L) para calentamiento rápido de productos; batidora planetaria profesional de bol de cinco a siete litros (5-7 L) para elaboración de masas, cremas, mousses y preparaciones de pastelería; procesadora de alimentos con múltiples accesorios para corte, rallado y procesamiento de vegetales; licuadora industrial de alto rendimiento para elaboración de smoothies, licuados y preparaciones frías. Las mesadas de trabajo serán de acero inoxidable AISI 304 de espesor mínimo uno coma dos milímetros (1,2 mm), con superficie total no inferior a cuatro metros cuadrados (4 m²), con zócalo sanitario posterior y refuerzos estructurales adecuados. Las piletas de lavado serán de acero inoxidable de dos bachas como mínimo, cada una de dimensiones mínimas cincuenta por cincuenta por treinta centímetros (50x50x30 cm), una para lavado con agua caliente y detergente y otra para enjuague, dotadas de grifería monocomando de caño alto. Se instalará lavavajillas industrial de tipo campana o túnel si el volumen de vajilla a lavar justifica la inversión, o se realizará el lavado manual en piletas de tres bachas conforme a normativas sanitarias. Estanterías metálicas o de acero inoxidable de altura regulable para almacenamiento de insumos, con separación de piso de quince centímetros (15 cm) mínimo. Contenedores herméticos de polipropileno o acero inoxidable con etiquetado para almacenamiento de harinas, azúcares, café y productos secos. Tabla de cortar de polipropileno de alta densidad en diferentes colores según el código de colores para evitar contaminación cruzada (verde para vegetales, roja para carnes, blanca para productos de pastelería, amarilla para aves). Utensilios profesionales de cocina incluyendo cuchillos de chef de acero inoxidable de alta calidad, espátulas, batidores de alambre, pinzas, cucharones, coladores, ralladores, peladores, y todos los elementos necesarios para la producción de la carta ofrecida.

ARTÍCULO 18. MOBILIARIO PARA CLIENTES Y EQUIPAMIENTO GENERAL

El módulo café-bar dispondrá de mobiliario confortable y de calidad que genere un ambiente acogedor e invite a los clientes a permanecer en el establecimiento. El mobiliario mínimo incluye: mesas para dos, cuatro y eventualmente seis personas, construidas en madera maciza con sobre de espesor mínimo tres centímetros (3 cm), o estructura de hierro con sobre de madera o símil mármol, en cantidad suficiente para cubrir la capacidad del local; sillas y/o sillones confortables con respaldo ergonómico y



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

asiento acolchado, construidos en madera maciza con o sin tapizado, o estructura metálica con asiento y respaldo de madera o tapizados, en cantidad suficiente para la totalidad de las mesas; barra perimetral alta con banquetas si el diseño del local así lo contempla, para consumos individuales o grupos pequeños; sillones tipo living o butacas individuales en sectores específicos del café para crear ambientes más íntimos o de lectura; mesas bajas tipo ratonas acompañando sillones tipo living; estanterías abiertas o bibliotecas para exhibición de libros, revistas de arquitectura, diseño o temática patagónica que los clientes puedan consultar; percheros de pie o murales para que los clientes cuelguen sus abrigos en invierno; exhibidores o vitrinas de madera y vidrio para exhibición de productos artesanales, libros de la región, o productos comestibles en venta; barra de atención con frente revestido en madera o materiales nobles, sobre de trabajo de acero inoxidable o granito, y estantes inferiores para almacenamiento; muebles auxiliares tipo aparadores o cajoneras de madera para almacenamiento de blanquería, vajilla y elementos de servicio; perchero o paragüero en el acceso; cestos de basura con tapa accionada a pedal en distintos sectores del local, de capacidad suficiente y con bolsas diferenciadas para separación de residuos en origen; pizarrones decorativos de tiza o rotulador para comunicación de ofertas del día, frases inspiradoras o menú del día; elementos decorativos que aporten identidad al café tales como cuadros con paisajes patagónicos, fotografías históricas de Tolhuin, láminas botánicas de flora nativa, objetos de diseño, plantas naturales, y cualquier otro elemento que enriquezca el ambiente. La vajilla será de porcelana blanca o con diseño sobrio, incluyendo tazas para café espresso, café cortado, café con leche, capuchino, tazas para té con platillo, jarras para leche, azucareras, platos de diferentes tamaños para productos de pastelería y alimentos, vasos de vidrio, copas, y cubertería de acero inoxidable de calidad. Se dispondrá de blanquería de mesa incluyendo manteles, individuales o caminos de mesa en colores acordes al diseño interior del café, servilletas de tela o papel de calidad, y repasadores de cocina. El mobiliario respetará en su conjunto la estética cálida y acogedora del concepto de café patagónico, privilegiando materiales naturales de calidad por sobre mobiliario industrial o plástico de bajo costo.

REGLÓN 3: MÓDULO QUIOSCO 24 HORAS

SECCIÓN I: DESCRIPCIÓN GENERAL DEL MÓDULO

ARTÍCULO 1. OBJETO DEL REGLÓN

El presente Pliego de Especificaciones Técnicas Particulares establece los requisitos específicos para la construcción, equipamiento y operación del módulo destinado a la explotación comercial de un quiosco de conveniencia con funcionamiento ininterrumpido las veinticuatro horas del día, los trescientos sesenta y cinco días del año, en la peatonal municipal de la ciudad de Tolhuin. El módulo deberá estar diseñado como un punto de venta de productos de conveniencia que atienda las necesidades de residentes y visitantes en cualquier momento del día o la noche, ofreciendo una amplia variedad de productos que incluyen golosinas, bebidas frías y calientes, cigarrillos, artículos de librería básicos, productos de higiene personal, alimentos envasados, productos regionales, tarjetas de recarga de servicios, y cualquier otro artículo de consumo frecuente que resulte conveniente para los usuarios. La naturaleza de operación continua del quiosco impone requisitos especiales en materia de seguridad física, iluminación permanente, sistemas de vigilancia, gestión de inventarios, y condiciones laborales para el personal que trabaja en turnos nocturnos, todos los



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

cuales serán contemplados exhaustivamente en el presente pliego para garantizar un servicio seguro, confiable y de calidad durante las veinticuatro horas del día.

ARTÍCULO 2. UBICACIÓN Y SUPERFICIE

El módulo quiosco se emplazará en el espacio de la peatonal municipal que será indicado por la Secretaría de Turismo y Producción al momento de la firma del contrato de concesión, priorizándose una ubicación estratégica de alta visibilidad y flujo peatonal que garantice viabilidad comercial tanto en horarios diurnos como nocturnos. La superficie aproximada del terreno asignado será determinada en función de las dimensiones del módulo propuesto por el adjudicatario, la cual no podrá ser superior a cuarenta metros cuadrados (40 m²) de superficie cubierta, correspondientes a un área de diez metros de largo por cuatro metros de ancho (10 m x 4 m), disponiéndose la dimensión más extensa en sentido perpendicular al trazado de la calle Metet. Esta superficie, si bien es más compacta que la de otros renglones licitados, deberá ser suficiente para albergar el importante volumen de productos que caracteriza a un quiosco de conveniencia, garantizar espacios de circulación interna adecuados para el personal, e incorporar sistemas de seguridad sin comprometer la funcionalidad operativa. El oferente deberá presentar en su propuesta técnica el diseño del módulo con distribución funcional optimizada de espacios considerando la necesidad de maximizar capacidad de exhibición de productos, garantizar visibilidad desde el exterior para efectos de seguridad, y mantener fluidez operativa durante las veinticuatro horas de funcionamiento.

ARTÍCULO 3. MODALIDAD DE EXPLOTACIÓN Y OPERACIÓN CONTINUA

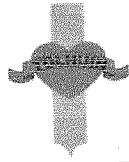
La explotación del módulo quiosco se realizará bajo la modalidad de venta directa al público con operación ininterrumpida las veinticuatro horas del día durante todos los días del año, sin excepción de feriados, días festivos o condiciones climáticas adversas, salvo casos de fuerza mayor debidamente justificados y autorizados por el Municipio. El concesionario deberá garantizar presencia permanente de al menos una persona atendiendo el quiosco en todo momento, organizando el trabajo mediante sistema de turnos rotativos que cumplan con todas las disposiciones de la legislación laboral argentina sobre trabajo nocturno, descansos compensatorios, y condiciones especiales de higiene y seguridad para el personal. La atención al público se realizará mediante ventana o mostrador de despacho protegido, quedando prohibido el ingreso de clientes al interior del módulo por razones de seguridad y control de mercaderías. El concesionario implementará sistema de gestión comercial informatizado que permita control de inventarios en tiempo real, registro de ventas por turnos, identificación de productos de mayor rotación, control de vencimientos de productos perecederos, y generación de reportes para la liquidación mensual del canon al Municipio. La propuesta comercial del quiosco priorizará la disponibilidad permanente de productos de primera necesidad, refrigerios para viajeros nocturnos, bebidas calientes en temporada invernal, y atención cordial que posicione al establecimiento como un servicio esencial para la comunidad de Tolhuin durante las veinticuatro horas.

SECCIÓN II: ESPECIFICACIONES CONSTRUCTIVAS

ARTÍCULO 4. CARACTERÍSTICAS ARQUITECTÓNICAS Y DE DISEÑO

El módulo quiosco deberá diseñarse como un espacio comercial móvil y desmontable, con criterios arquitectónicos que equilibren la estética patagónica característica de la


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

peatonal municipal con los requerimientos funcionales y de seguridad específicos de un establecimiento de operación continua. No se admitirán edificaciones de tecnología de mampostería tradicional fija. La envolvente exterior utilizará madera natural preservada y chapa prepintada en color negro, gris oscuro o combinaciones que armonicen con el entorno urbano, pero incorporará elementos diferenciadores que permitan identificar claramente el quiosco como un establecimiento de operación veinticuatro horas, tales como mayor superficie vidriada transparente para visibilidad permanente del interior, iluminación exterior destacada mediante apliques o tiras LED que permitan su localización nocturna, y señalética luminosa con la leyenda abierto veinticuatro horas. El diseño contemplará ventana o ventanas de despacho de dimensiones generosas que permitan la exhibición visible de productos desde el exterior y faciliten la transacción comercial con los clientes sin necesidad de que estos ingresen al módulo. Se privilegiarán los diseños compactos pero funcionales que optimicen cada metro cuadrado disponible mediante estanterías de piso a techo, sistemas de exhibición vertical, mostradores con almacenamiento inferior, y aprovechamiento de esquinas y sectores que en otros tipos de comercio quedarían desaprovechados. La distribución interior garantizará que el personal pueda visualizar completamente el perímetro exterior del módulo y el área de atención al público desde cualquier punto del interior, minimizando ángulos ciegos que pudieran representar riesgos de seguridad durante el trabajo nocturno. El acceso de personal al interior del módulo será mediante puerta independiente de la ventana de despacho, ejecutada con materiales de seguridad reforzada, equipada con cerradura de múltiples puntos de cierre, mirilla panorámica, y sistema de apertura desde el interior sin llave para facilitar evacuación en caso de emergencia.

ARTÍCULO 5. FUNDACIONES, ESTRUCTURA Y SEGURIDAD ESTRUCTURAL

Las fundaciones del módulo quiosco deberán diseñarse considerando no solamente las cargas estructurales del edificio y su equipamiento, sino también los sistemas de seguridad física adicionales que pudieran incorporarse tales como rejas metálicas exteriores, cámaras de vigilancia en soportes perimetrales, y luminarias de alto rendimiento. El módulo deberá ser de carácter móvil, desmontable y removible, no admitiéndose fundaciones permanentes de hormigón armado vinculadas al suelo ni construcción de mampostería tradicional fija. El sistema de apoyo deberá permitir su eventual remoción sin afectación del espacio público, pudiendo consistir en bases metálicas regulables, durmientes, o plataformas modulares elevadas al menos diez centímetros (10 cm) sobre el nivel de terreno circundante. La estructura resistente del módulo se ejecutará mediante entramado de madera dimensionada o perfiles metálicos tubulares de acero galvanizado, ambos sistemas aceptables siempre que el proyecto estructural garantice resistencia adecuada a cargas de servicio, sobrecargas de nieve características de Tolhuin, y cargas de viento según normativa CIRSOC. Los cerramientos verticales tendrán estructura de montantes de madera o perfiles metálicos cada cuarenta centímetros (40 cm) como máximo, garantizando rigidez suficiente para soportar el peso de estanterías cargadas con productos que se adosen a los muros interiores. En los sectores de ventana de despacho donde se generen vanos de mayor dimensión, se instalarán dinteles reforzados de madera laminada o perfiles metálicos tipo UPN calculados para las luces correspondientes. El proyecto estructural completo será firmado por profesional ingeniero o arquitecto matriculado, incluyendo memoria de cálculo, planos de estructura con detalles de fundaciones, estructura de muros y techo, y especificaciones de materiales y procedimientos constructivos.


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

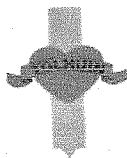
ARTÍCULO 6. ENVOLVENTE EXTERIOR Y AISLACIÓN TÉRMICA

Los cerramientos exteriores del módulo quiosco ejecutarán un sistema de construcción en seco con alta performance de aislación térmica que minimice pérdidas de calor en invierno y ganancias de calor en verano, considerando que el módulo permanecerá climatizado ininterrumpidamente durante las veinticuatro horas y que la eficiencia energética impactará directamente en los costos operativos del concesionario. El sistema de cerramiento consistirá en estructura de madera o perfiles metálicos, relleno de lana de vidrio o poliestireno expandido de alta densidad con espesor mínimo dieciocho centímetros (18 cm), barrera hidrófuga en cara exterior, barrera de vapor en cara interior, y revestimientos exterior e interior conforme se detalla a continuación. El revestimiento exterior será de siding horizontal de madera natural preservada tipo cedro o pino impregnado en autoclave, terminado con lasures transparentes o pinturas de terminación que realcen la veta natural de la madera, combinado con sectores de chapa prepintada negra o gris oscuro que enmarquen la ventana de despacho o destaquen elementos arquitectónicos verticales. Los encuentros entre distintos materiales se resolverán mediante tapajuntas metálicos o de madera que garanticen estanqueidad y terminación prolija. El revestimiento interior de los muros será de placas de yeso tipo Durlock de quince milímetros (15 mm) de espesor con tratamiento ignífugo, pintadas con pintura látex lavable en colores claros que aporten luminosidad y faciliten la limpieza. En los sectores donde se adosen estanterías cargadas con productos pesados, se instalarán previamente planchas de terciado fenólico de dieciocho milímetros (18 mm) sobre los montantes de la estructura, fijadas mediante tornillos autorroscantes cada veinte centímetros (20 cm), que servirán como superficie de anclaje reforzada para los sistemas de estantería. La carpintería exterior de la ventana o ventanas de despacho será de aluminio de línea reforzada o perfiles de acero galvanizado pintado, con vidrios de seguridad laminados de espesor mínimo seis milímetros (6 mm), transparentes para permitir visibilidad total del interior desde el exterior. Se incorporará doble vidriado hermético con cámara de aire para mejorar aislación térmica. La ventana de despacho incluirá sistema de apertura mediante hoja corredera, ventana guillotina o sistema abatible que permita la transacción comercial con los clientes, pudiendo incorporar bandeja pasante en el sector inferior para colocación y retiro de productos.

ARTÍCULO 7. CUBIERTA DE TECHO Y PROTECCIÓN CLIMÁTICA

La cubierta del módulo quiosco deberá diseñarse priorizando la funcionalidad, resistencia estructural a cargas de nieve y viento, aislación térmica superior, y aprovechamiento del entretecho para pasaje de instalaciones eléctricas, sistemas de ventilación y equipos de climatización. Se recomienda cubierta de dos aguas con pendiente del treinta al cuarenta por ciento (30% a 40%) que facilite escurrimiento de aguas pluviales y evite acumulación de nieve, con cumbrera orientada en el sentido longitudinal del módulo para optimizar el volumen interior. La estructura de techos se ejecutará con cerchas de madera laminada prefabricadas o construidas in situ con madera maciza de pino o ciprés de secciones calculadas, separadas entre sí cada ochenta centímetros a un metro (80 cm a 1 m). Sobre las cerchas se colocará entablonado de madera de pino cepillado de una pulgada de espesor (25 mm) con juntas cerradas, el cual servirá como base para la aislación térmica y como plano de sustentación de la cubierta metálica exterior. La aislación térmica de la cubierta será de lana de vidrio en paneles semi rígidos de densidad mínima veinticuatro kilogramos por metro cúbico (24 kg/m³) y espesor no inferior a veinte centímetros (20 cm), o

LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

alternativamente poliuretano proyectado de densidad media que alcance el mismo nivel de resistencia térmica. Sobre la aislación se instalará membrana hidrófuga tipo Tyvek o similar fijada mediante fajas de madera clavadas sobre las cerchas, la cual protegerá la aislación de eventuales filtraciones y permitirá la migración de vapor de agua desde el interior hacia el exterior. El revestimiento exterior de la cubierta será de chapa prepintada trapezoidal o sinusoidal de color negro, gris oscuro o eventualmente rojo teja, con espesor mínimo de cero coma cinco milímetros (0,5 mm) medido en el núcleo de acero sin considerar el espesor del prepintado, fijada mediante tornillos autorroscantes con arandelas estancas EPDM cada cincuenta centímetros (50 cm) sobre las fajas de madera. Las canaletas de recolección de aguas pluviales serán de chapa galvanizada o PVC de desarrollo mínimo treinta y cinco centímetros (35 cm), fijadas mediante soportes metálicos cada metro lineal, con pendiente mínima del medio por ciento (0,5%) hacia las bajadas pluviales. Las bajadas pluviales serán de chapa o PVC de diámetro mínimo ciento diez milímetros (110 mm), dispersadas en terreno natural en sectores que autorice el Municipio. El cielorraso interior podrá ejecutarse en placas de yeso suspendidas mediante estructura metálica que permita acceso al entretecho mediante tapas de inspección, o directamente la estructura de techos podrá quedar vista con terminación cepillada y barnizada si el diseño arquitectónico así lo contempla. En el último caso, la aislación térmica se colocará sobre el entablonado quedando oculta bajo la chapa exterior.

ARTÍCULO 8. PISOS INTERIORES Y PROTECCIÓN

El piso interior del módulo quiosco será de material resistente al tránsito intenso, de fácil limpieza, impermeable en caso de derrames accidentales, y confortable para el personal que permanece de pie durante turnos completos de trabajo. Se recomienda la utilización de piso cerámico o porcelanato de primera calidad con terminación antideslizante clase tres (R3) como mínimo, resistencia al desgaste categoría PEI cinco (PEI 5) para tránsito comercial muy intenso, colocado sobre la platea de hormigón armado de fundación mediante mortero cementicio o adhesivo específico para cerámicos. Las dimensiones de las baldosas cerámicas serán de cuarenta por cuarenta centímetros (40 x 40 cm) o superiores para minimizar cantidad de juntas y facilitar limpieza. Alternativamente, podrán utilizarse pisos vinílicos tipo LVT de alta gama imitación madera o pisos de goma industrial antifatiga especialmente diseñados para personas que trabajan de pie durante períodos prolongados, los cuales brindan confort superior al personal. En todos los casos, los encuentros entre pisos y muros se resolverán mediante zócalos sanitarios de aluminio, PVC o cerámico de altura mínima diez centímetros (10 cm) que protejan la base de los muros de golpes accidentales con cajas, carros de transporte de mercadería y elementos de limpieza. El zócalo conformará un borde sanitario de terminación cóncava que facilite las tareas de limpieza y evite acumulación de suciedad en las esquinas entre piso y muro.

SECCIÓN III: INSTALACIONES TÉCNICAS

ARTÍCULO 9. INSTALACIÓN ELÉCTRICA Y RESPALDO ENERGÉTICO

El módulo quiosco dispondrá de instalación eléctrica diseñada para garantizar suministro confiable de energía durante las veinticuatro horas del día, considerando que cualquier interrupción del servicio eléctrico afectará directamente la operación comercial, la refrigeración de productos perecederos, la iluminación de seguridad, y los sistemas de vigilancia electrónica. La instalación eléctrica será ejecutada conforme a



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

reglamentación AEA 90364 y normativas provinciales, con proyecto eléctrico y dirección de obra a cargo de instalador electricista matriculado. La potencia eléctrica total instalada será calculada considerando demanda simultánea de iluminación interior y exterior permanente, equipos de refrigeración que operan ininterrumpidamente, sistema de climatización, sistema de vigilancia electrónica, equipos informáticos de gestión, cargadores de dispositivos móviles, y eventual equipamiento complementario, no debiendo ser inferior a doce kilovatios (12 kW) monofásicos. La conexión al servicio eléctrico podrá ser gestionada por el concesionario, por el Municipio, o en forma conjunta, ante la empresa distribuidora correspondiente, tramitando el suministro a nombre del concesionario. El tablero seccional del módulo se ubicará en el interior en lugar accesible al personal pero no visible desde el exterior, contendrá protección diferencial de treinta miliamperios (30 mA) para todas las líneas que alimenten tomacorrientes y equipos, protección diferencial de trescientos miliamperios (300 mA) para circuito de iluminación, protecciones termomagnéticas individuales para cada circuito dimensionadas conforme a las cargas respectivas, y bornera de neutro y tierra. Se diseñarán circuitos eléctricos separados e independientes para iluminación interior, iluminación exterior permanente, iluminación de emergencia, tomacorrientes de uso general, equipos de refrigeración, aire acondicionado, sistema de seguridad electrónica, y equipos informáticos. La instalación incluirá puesta a tierra mediante jabalina de acero-cobre o dispensor de características equivalentes que garantice resistencia de puesta a tierra no superior a diez ohmios (10 Ω). Dado el carácter de operación continua del quiosco, se recomienda enfáticamente la instalación de un sistema de respaldo energético mediante equipo UPS (sistema de alimentación ininterrumpida) de capacidad suficiente para mantener operativos durante al menos dos horas los equipos críticos tales como heladeras, sistema de seguridad electrónica, iluminación de emergencia, y equipo informático de gestión comercial, lo cual permitirá al concesionario continuar operando durante cortes temporales de energía eléctrica y evitará pérdidas de productos perecederos. Alternativamente, podrá instalarse grupo electrógeno portátil de potencia adecuada con arranque manual o automático. La iluminación interior del quiosco será mediante artefactos LED de alto rendimiento lumínico que garanticen nivel de iluminación no inferior a quinientos lux (500 lux) en toda el área interior, permitiendo correcta visualización de productos, lectura de etiquetas, y realización de tareas administrativas por parte del personal en cualquier momento del día o la noche. La iluminación exterior permanente será mediante proyectores LED de alto flujo luminoso orientados hacia los accesos y perímetro del módulo, tiras LED en cornisas o aleros que destaquen volumétricamente el edificio durante la noche, y apliques decorativos que señalicen la función de quiosco veinticuatro horas. Se instalarán luces de emergencia autónomas con autonomía mínima de dos horas en el acceso de personal y en el interior del módulo.

ARTÍCULO 10. INSTALACIÓN SANITARIA

El módulo quiosco contará con instalación sanitaria básica dimensionada para el uso exclusivo del personal que trabaja en turnos, cumpliendo con las disposiciones de la legislación laboral sobre provisión de servicios sanitarios en lugares de trabajo. La instalación sanitaria incluirá como mínimo un sanitario completo compuesto por inodoro con mochila o sistema de descarga por fluxómetro, lavatorio con grifería monocomando, y ducha eléctrica o con agua caliente por termotanque eléctrico si el espacio disponible lo permite. El ambiente de sanitario tendrá dimensiones mínimas que permitan uso confortable, dispondrá de ventilación mecánica mediante extractor de


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES


aire con descarga al exterior, iluminación artificial adecuada, y terminaciones de piso y muros con materiales impermeables fácilmente lavables. El sistema de provisión de agua potable no dependerá de redes públicas, las cuales no se encuentran disponibles en el sector. Consistirá en tanques de almacenamiento de capacidad mínima trescientos litros (300 L) construidos en polietileno de grado alimenticio con tapa hermética, abastecidos mediante camiones cisterna contratados por el concesionario. No se requerirá tanque adicional de reserva dada la escala reducida del módulo. El sistema de agua caliente para ducha y lavatorio será mediante termotanque eléctrico de capacidad mínima treinta litros (30 L) ubicado en el entretecho o en sector de servicios. La red interior de agua fría y caliente se ejecutará con caños de polipropileno termofusión. Los desagües cloacales se resolverán con caños de PVC de diámetro ciento diez milímetros (110 mm) con pendientes adecuadas, hacia el tanque de acumulación de efluentes estanco y hermético, cuyo contenido será extraído periódicamente mediante camiones atmosféricos contratados por el concesionario. Todos los artefactos sanitarios dispondrán de sifones individuales.

ARTÍCULO 11. INSTALACIÓN DE CLIMATIZACIÓN

El módulo quiosco dispondrá de sistema de climatización que garantice condiciones de confort térmico para el personal durante las veinticuatro horas de operación anual, considerando las amplias variaciones de temperatura estacional en Tolhuin que oscilan desde temperaturas bajo cero en invierno hasta valores cercanos a veinte grados centígrados en verano. El sistema de climatización será mediante equipos de aire acondicionado tipo split frío-calor inverter de alta eficiencia energética clase A o superior, de potencia frigorífica y calorífica dimensionada para el volumen interior del módulo. La capacidad mínima recomendada será de tres mil frigorías o tres coma cinco kilovatios térmicos (3500 W) para módulos de hasta cuarenta metros cuadrados, pudiendo requerirse equipos de mayor capacidad para superficies superiores. El equipo interior tipo mural se instalará en posición elevada sobre uno de los muros laterales del módulo, orientando la descarga de aire de manera que no incida directamente sobre el personal ni sobre productos sensibles a corrientes de aire. El equipo exterior se instalará sobre el techo del módulo o en sector posterior fijado sobre ménsulas metálicas adecuadas, conectándose al equipo interior mediante cañerías frigoríficas de cobre y cables de alimentación eléctrica y control que transcurrirán por canaletas exteriores o embutidos en muros. Complementariamente, se instalará cortina de aire caliente en la ventana de despacho, accionada manualmente o mediante sensor que la active cuando se abra la ventana, minimizando pérdidas de calor en invierno cuando se atiende a clientes durante períodos prolongados. El concesionario mantendrá temperaturas de consigna razonables que equilibren confort del personal con eficiencia energética, recomendándose veinte grados centígrados en invierno y veinticuatro grados centígrados en verano.

ARTÍCULO 12. SISTEMA DE SEGURIDAD ELECTRÓNICA

Dado el carácter de operación continua del quiosco durante las veinticuatro horas y la necesidad de proteger tanto al personal que trabaja en horario nocturno como las mercaderías almacenadas, el módulo incorporará obligatoriamente un sistema completo de seguridad electrónica que disuada intentos de robo, permita registro de eventos, y facilite la identificación de personas en caso de incidentes. El sistema de seguridad incluirá como mínimo los siguientes componentes: cámaras de vigilancia tipo domo o bullet de alta definición con visión nocturna infrarroja, instaladas


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

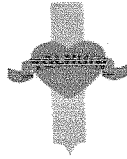
PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

estratégicamente para cubrir todo el perímetro exterior del módulo incluyendo accesos, ventana de despacho, y zonas de circulación próximas, así como el interior del módulo con visualización de la totalidad del espacio; grabador digital de video DVR o NVR con capacidad de almacenamiento suficiente para retener grabaciones de al menos treinta días, con discos rígidos redundantes o sistema de respaldo en la nube; monitor de visualización en tiempo real ubicado en el interior del módulo que permita al personal ver las imágenes de todas las cámaras simultáneamente; sistema de alarma con sensores de apertura en puertas y ventanas, sensor de movimiento en el interior del módulo que se activa cuando el quiosco permanece cerrado por mantenimiento, y panel de control con conexión a central de monitoreo o comunicación directa con el concesionario; botón de pánico ubicado en posición accesible al personal que permita enviar alerta silenciosa ante situaciones de riesgo; iluminación exterior permanente de alta intensidad mediante proyectores LED que ilumine completamente el perímetro del módulo eliminando zonas oscuras que pudieran ser utilizadas por personas malintencionadas; y señalética visible indicando que el local se encuentra bajo vigilancia permanente mediante cámaras de seguridad. El sistema de seguridad electrónica será instalado por empresa especializada que entregará al concesionario certificado de instalación, manuales de operación, y compromiso de servicio de mantenimiento preventivo y correctivo. Las grabaciones de las cámaras de seguridad serán conservadas durante el plazo mínimo legal y estarán disponibles para el Municipio o autoridades judiciales cuando sea requerido para investigación de incidentes. El concesionario implementará protocolos de seguridad para el personal que incluyan capacitación sobre prevención de robos, actuación ante situaciones de riesgo, uso del sistema de alarma y botón de pánico, y coordinación con fuerzas de seguridad locales.

SECCIÓN IV: EQUIPAMIENTO MÍNIMO OBLIGATORIO

ARTÍCULO 13. EQUIPAMIENTO DE REFRIGERACIÓN COMERCIAL

El módulo quiosco dispondrá de equipamiento completo de refrigeración comercial dimensionado para conservar adecuadamente bebidas, productos lácteos, fiambres, productos alimenticios perecederos envasados, y cualquier otro producto que requiera cadena de frío, considerando el volumen de ventas esperado en un establecimiento de operación continua durante las veinticuatro horas. El equipamiento mínimo obligatorio incluye: heladera exhibidora vertical de dos o tres puertas de vidrio con capacidad total no inferior a ochocientos litros (800 L), sistema de refrigeración por compresor hermético, temperatura regulable entre cero y seis grados centígrados (0-6°C), iluminación LED interior, y estantes metálicos o plásticos regulables en altura que permitan acomodar envases de distintos tamaños; freezer exhibidor vertical de una o dos puertas de vidrio con capacidad mínima cuatrocientos litros (400 L), temperatura de funcionamiento inferior a menos dieciocho grados centígrados (-18°C), para conservación de helados, productos congelados, hielo en cubos o barras, y bebidas en proceso de congelación rápida que algunos clientes solicitan; vitrina refrigerada horizontal de acceso superior tipo góndola con tapa de vidrio corredera, de dimensiones aproximadas un metro con cincuenta centímetros de largo por setenta centímetros de ancho (1,50 x 0,70 m), para exhibición de bebidas de alto consumo en posición horizontal que optimiza visualización por parte de los clientes; bajo mostrador refrigerado ubicado en el área de atención para conservación de productos de venta



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES


inmediata como lácteos, bebidas individuales, alfajores, barras de cereal y productos similares que se expenden con alta frecuencia. Todos los equipos de refrigeración serán de marcas líderes en el mercado de equipamiento comercial, con certificación de eficiencia energética, servicio técnico oficial disponible en la región, y garantía mínima de dos años sobre compresor. Los equipos contarán con termómetros digitales para monitoreo permanente de temperaturas, las cuales serán registradas diariamente por el personal en planillas de control conforme a buenas prácticas de manipulación de alimentos. El concesionario realizará mantenimiento preventivo semestral de todos los equipos de frío mediante técnicos especializados, incluyendo limpieza de condensadores, verificación de nivel de gas refrigerante, ajuste de termostatos, y limpieza profunda de gabinetes interiores. Se mantendrá stock de repuestos críticos como termostatos y relays para minimizar tiempos de reparación ante eventuales fallas.

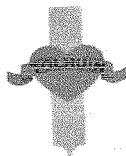
ARTÍCULO 14. SISTEMA DE ESTANTERÍAS Y EXHIBICIÓN

El módulo quiosco incorporará un sistema completo de estanterías y elementos de exhibición diseñado para maximizar la capacidad de almacenamiento y exhibición de productos dentro del espacio disponible, permitiendo organización racional por categorías de productos, rotación adecuada de inventarios, y visibilidad de precios y características de los artículos ofrecidos. El sistema de estanterías incluirá estanterías murales de piso a techo construidas en perfiles metálicos de chapa doblada o aluminio estructural con estantes regulables en altura cada cinco o diez centímetros (5-10 cm), de profundidad no inferior a treinta centímetros (30 cm) para productos envasados y cuarenta centímetros (40 cm) para productos de mayor volumen, pintadas con pintura epoxi horneada o anodizadas en color blanco, gris claro o aluminio natural. Los estantes serán de chapa plegada, melamina de alta densidad, o vidrio templado de seis milímetros (6 mm) en sectores de exhibición premium. Las estanterías se anclarán firmemente a los muros mediante escuadras metálicas y tornillos de expansión o tirafondos, calculándose las fijaciones para soportar con holgura el peso de productos almacenados considerando una sobrecarga de doscientos kilogramos por metro cuadrado (200 kg/m²) como mínimo. Complementariamente, se instalarán góndolas centrales de doble cara construidas en el mismo sistema de perfiles metálicos, de altura total no superior a dos metros (2 m) para no obstruir la visibilidad general del interior del módulo, equipadas con estantes, ganchos para productos colgantes tipo snacks y golosinas, y barras porta precios. Exhibidores específicos serán instalados para ciertos tipos de productos, tales como exhibidor rotativo vertical tipo carrusel para tarjetas de felicitación, postales o preservativos; exhibidor de pared con bandejas inclinadas para golosinas sueltas, caramelos y chicles; exhibidor de mostrador para cigarrillos en cajas que permita visualización de marcas pero dificulte el hurto; racks verticales para exhibición de diarios y revistas con bolsillos individuales; exhibidor con ganchos para productos en blister como pilas, linternas y artículos varios; y display de mostrador para exhibición de productos de impulso ubicado estratégicamente en el área de pago donde los clientes aguardan para ser atendidos.

ARTÍCULO 15. EQUIPAMIENTO DE GESTIÓN Y PUNTO DE VENTA

El módulo quiosco dispondrá de equipamiento informático completo para gestión comercial, control de inventarios, y atención eficiente al público mediante sistema de punto de venta integrado. El equipamiento mínimo obligatorio incluye: computadora de escritorio o all-in-one con procesador de velocidad suficiente para aplicaciones de gestión, memoria RAM mínima cuatro gigabytes (4 GB), disco rígido o SSD de


LIC. TUR. ANGELO FAGNAN
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

capacidad no inferior a doscientos cincuenta gigabytes (250 GB), monitor LCD de tamaño mínimo diecinueve pulgadas (19 pulgadas), sistema operativo licenciado, y software de gestión comercial específico para quioscos o comercios de venta minorista que permita registro de productos con código de barras, control de stock en tiempo real, registro de ventas por turno, identificación de productos de alta rotación, alertas de productos próximos a vencimiento, y generación de reportes de facturación para liquidación del canon municipal; lector de código de barras tipo pistola o lápiz óptico conectado por cable USB o de manera inalámbrica mediante Bluetooth, capaz de leer códigos de barras estándar EAN-13 y EAN-8 utilizados en productos de consumo masivo; impresora térmica de tickets fiscales homologada por AFIP que cumpla con normativa vigente sobre emisión de comprobantes fiscales, con velocidad de impresión adecuada y rollo de papel térmico de repuesto; cajón portavalores de acero reforzado con cerradura de seguridad, divisiones interiores para billetes y monedas de distintas denominaciones, y apertura automática sincronizada con la impresora fiscal al concretar ventas; terminal de cobro con tarjetas de débito y crédito tipo POS, tramitada por el concesionario ante entidad bancaria o empresa procesadora de pagos electrónicos, que permita aceptar pagos con tarjetas de todas las marcas y sistemas habilitados en Argentina; sistema de respaldo de datos mediante disco externo o servicio de almacenamiento en la nube que garantice resguardo diario de bases de datos de productos, ventas e inventarios ante eventuales fallas del equipo; servicio de conexión a Internet mediante proveedor local, con velocidad suficiente para consultas en tiempo real de precios, transferencias bancarias, y comunicación con sistemas centralizados si el concesionario operara múltiples puntos de venta. El concesionario capacitará exhaustivamente a todo el personal en el uso del sistema de gestión, emisión de comprobantes fiscales, manejo del cajón de valores, y procedimientos de cierre de caja por turno. Se implementarán controles cruzados entre turnos para minimizar riesgos de faltantes de caja y garantizar transparencia en el manejo de fondos.

ARTÍCULO 16. MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO COMPLEMENTARIO

El módulo quiosco incorporará mobiliario funcional y equipamiento complementario necesario para la operación eficiente del comercio y el confort del personal durante los turnos de trabajo. El mobiliario incluye mostrador de atención al público construido en materiales resistentes con superficie de trabajo a altura ergonómica entre noventa y cien centímetros (90-100 cm), frente revestido en materiales acordes a la estética del módulo, y gabinetes inferiores con puertas o cajones para almacenamiento de bolsas, envoltorios, cajas y elementos de uso frecuente; silla ergonómica con respaldo regulable y asiento acolchado para uso del personal durante momentos de menor afluencia de público, especialmente importante para turnos nocturnos extensos; mesa o escritorio auxiliar para ubicación del equipo informático de gestión, realización de tareas administrativas, y consumo de refrigerios del personal; mueble archivador con llave para guarda de documentación comercial, planillas de control, manuales de equipos y elementos de valor; perchero o armario metálico con llave para que el personal guarde pertenencias personales, abrigo y elementos que no deben quedar a la vista del público; alacena o estantes cerrados para almacenamiento de productos de limpieza, elementos descartables, y mercadería de reposición; repisa o estante específico para ubicación del sistema de cámaras de seguridad, grabador de video y monitor de visualización; escalera tipo banqueta de dos o tres escalones para alcanzar estantes superiores con seguridad; extintor de incendio tipo ABC de cinco kilogramos



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

(5 kg) ubicado en lugar visible y accesible, con señalización reglamentaria; botiquín de primeros auxilios equipado conforme a recomendaciones de la Superintendencia de Riesgos del Trabajo; cestos de basura con tapa y bolsas diferenciadas por tipo de residuo conforme a normativa municipal de separación en origen; reloj de pared visible que permita al personal controlar horarios de apertura y cierre de turnos; cartelería de seguridad indicando salidas de emergencia, prohibición de fumar, ubicación de matafuegos, y sistema de alarma; cartel luminoso exterior con leyenda abierto veinticuatro horas que puede encenderse permanentemente o durante horarios nocturnos; señalización de precios mediante pizarra, afiches o sistema electrónico tipo pantalla LED si el concesionario desea incorporar tecnología destacada; y cualquier otro elemento que contribuya al funcionamiento eficiente del quiosco y al bienestar del personal.

RENGLÓN 4: MÓDULO DE ARTESANÍAS Y PRODUCTOS TURÍSTICOS

SECCIÓN I: DESCRIPCIÓN GENERAL DEL MÓDULO

ARTÍCULO 1. OBJETO DEL RENGLÓN

El presente Pliego de Especificaciones Técnicas Particulares establece los requisitos específicos para la construcción, equipamiento y operación del módulo destinado a la exhibición y comercialización de artesanías, productos regionales fueguinos, souvenirs, indumentaria patagónica, material bibliográfico sobre Tierra del Fuego, productos comestibles artesanales de la región, y otros artículos de interés turístico en la peatonal municipal de la ciudad de Tolhuin. El módulo deberá concebirse como un espacio comercial que cumpla una doble función estratégica para el desarrollo turístico local. En primer lugar, deberá operar como vitrina de la producción artesanal y regional fueguina, ofreciendo a los visitantes productos auténticos que representen genuinamente la identidad cultural y productiva de Tierra del Fuego, posicionando a Tolhuin como destino que valora y promueve su patrimonio cultural material e inmaterial. En segundo lugar, deberá funcionar como canal de comercialización que beneficie directamente a artesanos y productores locales mediante la venta de sus creaciones, contribuyendo al desarrollo económico de la comunidad y a la preservación de oficios y técnicas tradicionales. El diseño arquitectónico del módulo priorizará la creación de un ambiente acogedor y distintivo que comunique la esencia patagónica mediante el uso predominante de materiales naturales como madera y piedra, iluminación cálida y direccional que realce la belleza de los productos exhibidos, y una distribución espacial que permita a los visitantes recorrer confortablemente el local, observar con detenimiento las piezas ofrecidas, y vivir una experiencia de compra memorable que se transforme en un recuerdo positivo de su visita a Tolhuin.

ARTÍCULO 2. UBICACIÓN Y SUPERFICIE

El módulo de artesanías y productos turísticos se emplazará en el espacio de la peatonal municipal que será indicado por la Secretaría de Turismo y Producción al momento de la firma del contrato de concesión, priorizándose una ubicación de alta visibilidad y flujo peatonal que maximice las posibilidades de que turistas y visitantes accedan al establecimiento durante sus recorridos por la ciudad. La superficie aproximada del terreno asignado será determinada en función de las dimensiones del módulo propuesto por el adjudicatario, la cual no podrá ser superior a cuarenta metros cuadrados (40 m²) de superficie cubierta, correspondientes a un área de diez metros de largo por cuatro metros de ancho (10 m x 4 m), disponiéndose la dimensión más



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

extensa en sentido perpendicular al trazado de la calle Metet. Esta superficie deberá permitir la exhibición adecuada de la diversidad de productos que caracteriza a un comercio de artesanías y productos regionales, garantizar circulación comfortable de visitantes dentro del local sin que se generen sensaciones de hacinamiento, incorporar sectores diferenciados según categorías de productos, y eventualmente habilitar un pequeño taller o sector de demostración donde artesanos locales puedan trabajar a la vista del público en determinados días u horarios, generando un atractivo adicional que enriquezca la experiencia de los visitantes. El oferente deberá presentar en su propuesta técnica el diseño arquitectónico del módulo con distribución funcional de espacios, concepto de exhibición de productos, propuesta de identidad visual del comercio, y estrategias de vinculación con artesanos y productores locales que garanticen un surtido permanente de productos de calidad genuinamente fueguinos.

ARTÍCULO 3. MODALIDAD DE EXPLOTACIÓN Y PRODUCTOS OFRECIDOS

La explotación del módulo de artesanías y productos turísticos se realizará bajo la modalidad de venta directa al público de productos cuidadosamente seleccionados que representen auténticamente la producción artesanal y regional de Tierra del Fuego. El concesionario establecerá vinculaciones comerciales con artesanos locales mediante modalidades que pueden incluir compra directa de productos, consignación donde el artesano mantiene la propiedad hasta la venta efectuándose el pago posterior deduciendo comisión acordada, o cesión de espacios dentro del módulo donde artesanos exhiban y vendan directamente sus creaciones. El surtido de productos deberá incluir obligatoriamente las siguientes categorías que conforman la oferta mínima del establecimiento. La categoría de artesanías tradicionales fueguinas comprenderá piezas elaboradas mediante técnicas ancestrales o contemporáneas por artesanos de la región, incluyendo cestería en fibras vegetales nativas, tallados en madera de lenga o ñire representando fauna patagónica o motivos geométricos, tejidos en lana de oveja con técnicas de telar tradicional, cerámica con diseños inspirados en cosmovisiones originarias, cuero trabajado en objetos utilitarios o decorativos, y cualquier otra manifestación artesanal que refleje identidad fueguina. La categoría de indumentaria patagónica incluirá prendas de vestir confeccionadas en lana de oveja o fibras naturales tales como gorros, bufandas, guantes, ponchos, chalecos, sweaters y calcetines tejidos a mano o en telar, priorizándose productos elaborados por tejedoras locales que mantengan técnicas tradicionales. La categoría de productos comestibles regionales ofrecerá dulces artesanales de frutos patagónicos como calafate, frambuesa o frutilla silvestre, conservas de hongos nativos, mieles de productores apícolas fueguinos, chocolates artesanales elaborados en la provincia, alfajores regionales, infusiones de hierbas patagónicas, y otros productos gastronómicos de calidad que puedan ser transportados por turistas como recuerdos comestibles de su visita. La categoría de souvenirs y recuerdos comprenderá artículos que permitan a los visitantes llevarse un recuerdo tangible de Tolhuin y Tierra del Fuego, incluyendo imanes para heladera con paisajes o fauna local, llaveros con motivos patagónicos, postales fotográficas de alta calidad, cuadernos y agendas con tapas ilustradas con escenas fueguinas, tazas o mates con serigrafías alusivas, remeras y gorras con diseños exclusivos de Tolhuin, y cualquier otro artículo de recuerdo producido con criterios de calidad y buen gusto. La categoría de material bibliográfico y educativo incluirá libros sobre historia de Tierra del Fuego, guías turísticas de la región, material fotográfico de naturaleza patagónica, publicaciones sobre pueblos originarios selk'nam y yámana, material educativo sobre flora y fauna nativa, y revistas especializadas en turismo



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

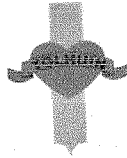
aventura o naturaleza austral. El concesionario implementará sistema de rotación permanente de productos que mantenga la frescura de la oferta, incorpore creaciones de nuevos artesanos que surjan en la comunidad, y responda a demandas estacionales de los visitantes. Se promoverá especialmente la identificación clara del origen de cada producto mediante etiquetas o carteles que indiquen nombre del artesano o productor, localidad de procedencia, materiales utilizados, y eventualmente descripción de la técnica de elaboración, aportando valor agregado mediante la narración de las historias detrás de cada pieza ofrecida.

SECCIÓN II: ESPECIFICACIONES CONSTRUCTIVAS

ARTÍCULO 4. CARACTERÍSTICAS ARQUITECTÓNICAS Y CONCEPTO DE DISEÑO

El módulo de artesanías y productos turísticos deberá diseñarse como un espacio comercial móvil y desmontable, con una estética arquitectónica que comunique inmediatamente su vocación de espacio dedicado a la cultura y producción artesanal fueguina, sin admitir edificaciones de tecnología de mampostería tradicional fija, diferenciándose visualmente de los otros módulos comerciales de la peatonal mediante elementos arquitectónicos y materiales que refuercen su identidad distintiva. La arquitectura privilegiará el uso intensivo de madera natural en sus tonalidades cálidas características, tanto en el exterior como en el interior del módulo, combinándose con piedra patagónica en zócalos o muros de acceso que anclen visualmente el edificio al territorio fueguino. El diseño contemplará amplias superficies vidriadas que generen transparencia entre el interior del comercio y el espacio público de la peatonal, invitando visualmente a los transeúntes a ingresar mediante la exhibición visible de productos destacados, sin llegar a saturar las vidrieras con exceso de mercadería que reste elegancia a la presentación. La puerta de acceso principal será generosa en sus dimensiones, de apertura amplia, construida en madera maciza con elementos de vidrio o fierro forjado, comunicando calidez y bienvenida. El interior del módulo se organizará mediante un recorrido fluido que conduzca naturalmente a los visitantes desde el acceso hacia el fondo del local, pasando por distintos sectores temáticos diferenciados mediante cambios sutiles de materiales de piso, alturas de cielorraso, tratamientos de muros, o elementos arquitectónicos como arcos, dinteles o columnas de madera que sectoricen el espacio sin compartimentarlo rígidamente. La altura interior mínima de cielorraso será de dos metros con sesenta centímetros (2,60 m) para generar amplitud espacial, pudiéndose incorporar sectores de doble altura en los accesos o áreas focales que aporten dramatismo arquitectónico. La iluminación natural será maximizada mediante ventanas superiores o tragaluces si el diseño de la cubierta lo permite, complementándose con iluminación artificial cuidadosamente diseñada que será detallada en el artículo correspondiente de instalaciones eléctricas. Los materiales de terminación interior priorizarán aquellos que aporten calidez y textura, tales como pisos de madera maciza, muros revestidos en machimbre de madera barnizada o con lasures naturales, sectores de piedra laja o revoque rústico en colores terrosos, y elementos decorativos fijos como vigas de madera vista, estantes integrados a la arquitectura, y nichos iluminados para exhibición de piezas destacadas. Se evitará el uso de materiales fríos, industriales o de aspecto plástico que contradigan la esencia artesanal del comercio. El diseño arquitectónico será firmado por arquitecto matriculado y deberá ser aprobado por el Municipio previo al inicio de la construcción, priorizándose

LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

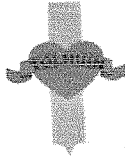
propuestas que demuestren sensibilidad hacia el patrimonio cultural fueguino y capacidad de crear espacios comerciales con carácter e identidad propia.

ARTÍCULO 5. FUNDACIONES Y ESTRUCTURA PRINCIPAL

Las fundaciones del módulo de artesanías se diseñarán considerando las características del suelo del predio, determinadas mediante estudio de suelos que realizará el oferente, y las cargas estructurales del edificio incluyendo el peso de sistemas de exhibición cargados con productos que pueden alcanzar densidades significativas cuando se acumulan piezas de cerámica, piedra tallada, o cestería de gran formato. El módulo deberá ser de carácter móvil, desmontable y removible, no admitiéndose fundaciones permanentes de hormigón armado vinculadas al suelo ni construcción de mampostería tradicional fija. El sistema de apoyo deberá permitir su eventual remoción sin afectación del espacio público, pudiendo consistir en bases metálicas regulables, durmientes de madera, sistemas de apoyo tipo patines, o cualquier otra solución técnica que garantice estabilidad estructural sin vinculación permanente al terreno. La estructura resistente principal del módulo se ejecutará preferentemente en madera laminada tipo glulam o vigas de madera maciza de pino o ciprés fueguino de secciones generosas que queden vistas en el interior del local como elementos arquitectónicos protagonistas que comuniquen la tradición constructiva patagónica. Alternativamente, podrá utilizarse estructura de perfiles de acero galvanizado ocultos dentro de los cerramientos si razones de diseño o costos así lo justificaran, aunque se privilegiará la primera opción por su mayor coherencia con el concepto arquitectónico. Los cerramientos verticales se resolverán mediante entramado de madera con montantes verticales cada cuarenta o sesenta centímetros (40-60 cm) según cargas y alturas, arriostrado mediante diagonales o contrachapado estructural que garantice rigidez del conjunto ante cargas horizontales de viento. En los sectores donde se prevea colgar cuadros, tapices, o productos pesados directamente de los muros, se reforzará el entramado con montantes adicionales o se instalará previamente base estructural de terciado fenólico de espesor adecuado fijado a los montantes. El proyecto estructural completo será firmado por ingeniero civil o arquitecto matriculado, cumpliendo todas las normativas vigentes del Código de Edificación provincial y municipal, incluyendo verificaciones de resistencia estructural, estabilidad del conjunto, y comportamiento ante solicitaciones de servicio y excepcionales conforme a reglamentos CIRSOC.

ARTÍCULO 6. ENVOLVENTE EXTERIOR Y MATERIALES DE FACHADA

Los cerramientos exteriores del módulo de artesanías ejecutarán un sistema constructivo que equilibre performance térmica con belleza arquitectónica, utilizando materiales nobles y de calidad que envejeczan dignamente y requieran mantenimiento mínimo durante los veinte años de concesión. El sistema de cerramiento consistirá en estructura de entramado de madera, aislación térmica de lana de vidrio o poliestireno expandido de densidad no inferior a veinte kilogramos por metro cúbico (20 kg/m^3) y espesor mínimo dieciocho centímetros (18 cm) que garantice transmitancia térmica inferior a cero coma cinco watts por metro cuadrado kelvin ($0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$), barrera hidrófuga en la cara exterior, barrera de vapor en la cara interior, y revestimientos exterior e interior de alta calidad conforme se detalla a continuación. El revestimiento exterior se ejecutará predominantemente con tablas de madera natural preservada de especies durables tales como cedro, ciprés fueguino o alerce, en sus tonalidades naturales realizadas mediante lasures transparentes o semitransparentes de protección



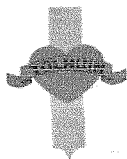
Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

contra rayos ultravioleta y humedad, aplicadas conforme a especificaciones del fabricante con mantenimiento preventivo cada dos años. Las tablas se colocarán horizontalmente mediante sistema de machimbre o siding que garantice estanqueidad al agua de lluvia y nieve, con juntas entre tablas que permitan movimientos de contracción y dilatación natural de la madera sin generar fisuras. Complementariamente, podrán incorporarse sectores de piedra patagónica en muros de acceso o zócalos perimetrales que protejan la base de madera y aporten textura diferenciada, utilizándose lajas de piedra laja del lugar fijadas mediante mortero sobre muro soporte, con juntas tomadas en mortero coloreado que armonice con el tono de la piedra. Los encuentros entre distintos materiales se resolverán mediante tapajuntas de madera o perfiles metálicos pintados que garanticen terminación prolija y protección de las juntas. El revestimiento interior de los muros será de machimbre de madera natural barnizada en tonos claros que aporten luminosidad al espacio comercial, o placas de yeso pintadas con pinturas lavables en sectores donde se requiera mayor practicidad. En el sector posterior del módulo donde se ubique eventual depósito o sanitario, los muros interiores podrán revestirse con materiales más utilitarios priorizando funcionalidad sobre estética. La carpintería exterior de ventanas y puertas será de carpintería de aluminio de línea superior con acabado anodizado color madera o negro mate, incorporando doble vidriado hermético con vidrios de espesor mínimo cinco milímetros (5 mm) cada uno. Se privilegiarán paños fijos de gran formato que enmarquen vistas interiores desde el exterior, complementados con hojas practicables tipo ventana de abrir, corrediza o proyectante para ventilación natural. La puerta de acceso principal será preferentemente de madera maciza con inserciones de vidrio o fierro forjado, ejecutada en carpintería de alta calidad con herrajes de diseño, equipada con sistema de cierre automático mediante resorte aéreo oculto y burlete perimetral completo que garantice hermeticidad térmica.

ARTÍCULO 7. CUBIERTA DE TECHO Y APROVECHAMIENTO ESPACIAL

La cubierta del módulo de artesanías se diseñará con criterios arquitectónicos que trasciendan la mera funcionalidad estructural e impermeabilizante, buscando que la forma de la cubierta contribuya al carácter distintivo del edificio y eventualmente genere espacios interiores de mayor riqueza espacial. Se recomienda cubierta inclinada de dos o cuatro aguas con pendientes del veinticinco al treinta y cinco por ciento (25% a 35%) que faciliten el escurrimiento de aguas pluviales y nieve, pudiéndose incorporar variaciones de alturas, quiebres, o volumetrías complejas que enriquezcan la silueta del módulo vista desde distintos puntos de la peatonal. La estructura de techos se ejecutará con cerchas de madera laminada o vigas de madera maciza apoyadas sobre las estructuras verticales del módulo, quedando la estructura vista en el interior del comercio como elemento arquitectónico de gran belleza que refuerce la identidad material del edificio. Las cerchas se diseñarán con tirantes horizontales en altura suficiente para que no interfieran con la circulación ni con sistemas de exhibición colgantes, recomendándose altura libre mínima bajo tirante de dos metros con treinta centímetros (2,30 m). Sobre las cerchas se instalará entablonado de madera cepillada de pino de una pulgada de espesor (25 mm) con juntas machihembradas que conformarán el cielorraso visto interior del módulo, quedando la madera natural con terminación cepillada y barnizada en tono natural o lasures transparentes. Sobre el entablonado visto se colocará aislación térmica de lana de vidrio en paneles semi rígidos de espesor no inferior a veinte centímetros (20 cm), protegida superiormente con membrana hidrófuga transpirable tipo Tyvek fijada mediante fajas de madera




Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

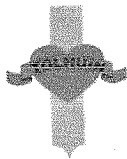
PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

clavadas cada sesenta centímetros (60 cm). El revestimiento exterior de la cubierta será de chapa prepintada trapezoidal o sinusoidal de color negro, gris oscuro, o eventualmente rojo teja que armonice con la paleta cromática del conjunto arquitectónico, con espesor de núcleo de acero no inferior a cero coma cinco milímetros (0,5 mm), fijada mediante tornillos autorroscantes con arandelas EPDM que garanticen estanqueidad. Las canaletas y bajadas pluviales serán de chapa galvanizada prepintada en color que se integre a la fachada, o de cobre si el presupuesto del proyecto lo permite y se busca un envejecimiento natural del material que aporte pátina verde característica. Los aleros de la cubierta tendrán vuelos generosos no inferiores a sesenta centímetros (60 cm) que protejan los muros de la lluvia y generen sectores semi cubiertos exteriores donde eventualmente puedan ubicarse bancos para descanso de visitantes o exhibición de piezas de gran formato resistentes a la intemperie como esculturas de madera o piedra. Si el diseño arquitectónico contempla la construcción en dos niveles, el nivel superior podrá destinarse a taller del concesionario, oficina administrativa, o sector de demostración donde artesanos trabajen visibles desde la planta baja mediante barandas o aberturas interiores que generen integración visual entre ambos niveles.

ARTÍCULO 8. PISOS INTERIORES Y TRATAMIENTOS DIFERENCIADOS

Los pisos interiores del módulo de artesanías se resolverán mediante materiales nobles de alta calidad que aporten calidez táctil y visual al espacio comercial, privilegiándose aquellos que envejezcan dignamente y desarrollen pátina con el uso continuado. El material recomendado prioritariamente es piso de madera maciza tipo entablonado de pino tea, lapacho, o pisos de ingeniería multicapa con capa superior de madera noble de espesor no inferior a cuatro milímetros (4 mm), colocado sobre estructura de rastreles de madera tratada con altura suficiente para alojar lana de vidrio de aislación acústica que minimice transmisión de ruidos de impacto. El piso de madera tendrá terminación lustrada o barnizada con productos de alta resistencia al tránsito que mantengan la belleza natural de las vetas de la madera, requiriendo mantenimiento mediante aplicación de ceras o lustres específicos con periodicidad anual o bianual según intensidad de uso. Alternativamente, en sectores de mayor tránsito o donde se requiera mayor facilidad de mantenimiento, podrán utilizarse pisos cerámicos o porcelanatos de gran formato de cuarenta y cinco por cuarenta y cinco centímetros (45 x 45 cm) o superiores, en tonalidades que simulen madera o piedra, con terminación mate o levemente texturada que aporte confort visual sin resultar excesivamente rústica. Se recomienda incorporar diferenciaciones de materiales de piso entre distintos sectores temáticos del comercio, utilizándose por ejemplo piso de madera maciza en el área de exhibición de artesanías textiles y cestería, piso cerámico símil piedra en el sector de productos regionales comestibles donde eventual derrame de líquidos requiere materiales impermeables, y alfombras o tapetes de fibras naturales en sectores focales donde se exhiban piezas de alto valor artístico que ameriten un marco diferenciado. En el sector de depósito o área de servicios posterior, el piso será de material impermeable fácilmente lavable tipo cerámico o porcelanato antideslizante. Los encuentros entre pisos y muros se resolverán mediante zócalos de madera maciza de altura mínima diez centímetros (10 cm) con moldura superior cóncava que facilite limpieza, pintados o barnizados en armonía con el resto de las terminaciones. Se evitarán desniveles innecesarios que puedan generar riesgos de tropiezos, resolviéndose donde sean inevitables mediante rampas de pendiente máxima doce por ciento (12%) o escalones señalizados mediante cambio de material o color conforme a


LIC. TUR. ANGELO FACHIANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción


PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

normativas de accesibilidad universal. El concesionario mantendrá los pisos en perfecto estado de conservación y limpieza durante todo el período de concesión, realizando las tareas de mantenimiento preventivo que cada material requiera.

SECCIÓN III: INSTALACIONES TÉCNICAS

ARTÍCULO 9. INSTALACIÓN ELÉCTRICA E ILUMINACIÓN ESPECIALIZADA

El módulo de artesanías dispondrá de instalación eléctrica ejecutada conforme a reglamentación AEA 90364 y normativas provinciales vigentes, con proyecto eléctrico y dirección de obra a cargo de instalador electricista matriculado. La potencia eléctrica total instalada será calculada considerando demanda simultánea de iluminación general y puntual, iluminación de realce, climatización, equipos informáticos, y eventual equipamiento de taller si el concesionario incorporara demostraciones de oficios artesanales en el local, no debiendo ser inferior a diez kilovatios (10 kW) monofásicos. El sistema eléctrico se diseñará priorizando flexibilidad para modificar la iluminación conforme cambien las exhibiciones de productos, incorporándose circuitos independientes con múltiples puntos de conexión distribuidos estratégicamente en muros y cielorrasos que permitan reubicar luminarias sin necesidad de modificar instalaciones fijas. La iluminación constituirá un elemento central del diseño del módulo de artesanías, debiéndose crear mediante iluminación artificial un ambiente cálido y acogedor que realce la belleza de los productos exhibidos, genere jerarquías visuales que conduzcan la atención de los visitantes hacia productos destacados, y permita la correcta apreciación de texturas, colores y detalles de las piezas artesanales. El sistema de iluminación se compondrá de tres subsistemas integrados que operarán simultáneamente. El subsistema de iluminación general proporcionará luz ambiental difusa mediante artefactos LED embutidos en cielorraso o colgantes decorativos distribuidos regularmente, con temperatura de color cálida de dos mil setecientos a tres mil kelvin (2700-3000K) que generen atmósfera confortable, alcanzando nivel de iluminación no inferior a trescientos lux (300 lux) medidos a nivel de exhibidores. El subsistema de iluminación de realce incorporará spots orientables tipo riel trifásico o artefactos direccionales con ángulos de apertura cerrados de quince a treinta grados (15°-30°) que proyecten haces de luz concentrados sobre productos específicos tales como piezas de cerámica destacadas, textiles de alto valor, o tallados en madera de artesanos reconocidos, generando dramatismo visual y jerarquizando ciertos productos por sobre el conjunto. El subsistema de iluminación indirecta incorporará tiras LED ocultas en molduras superiores de exhibidores, detrás de estantes flotantes, o en nichos murales, que generen luz suave reflejada sobre muros y cielorrasos aportando calidez sin deslumbramiento. Todos los sistemas de iluminación utilizarán artefactos LED de alta eficiencia energética, larga vida útil superior a treinta mil horas, e índice de reproducción cromática superior a ochenta (CRI mayor a 80) que permitan apreciar fielmente los colores reales de productos textiles, cerámicas vidriadas, o maderas talladas. Se instalarán reguladores de intensidad tipo dimmer en los circuitos de iluminación general y de realce que permitan ajustar niveles lumínicos conforme a la luz natural disponible, horario del día, o eventos especiales. La iluminación de emergencia mediante artefactos autónomos con autonomía mínima de dos horas se instalará obligatoriamente en accesos y circulaciones principales. Los tomacorrientes se distribuirán en cantidad suficiente incluyendo puntos en exhibidores centrales para


LIC. TUR. ANGELO PACHANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

eventual conexión de tablets informativas, pantallas digitales con videos de artesanos, o iluminación complementaria de productos específicos.

ARTÍCULO 10. INSTALACIÓN SANITARIA Y SERVICIOS

El módulo de artesanías incorporará un sistema sanitario integral, autónomo y autosuficiente, de carácter provisorio y removible, dimensionado para el uso del personal y eventualmente de artesanos que desarrollen demostraciones de oficios dentro del establecimiento. La instalación incluirá como mínimo un sanitario completo compuesto por inodoro con mochila de doble descarga o sistema de bajo consumo, lavatorio con grifería monocomando, y espejo con repisa. Si las dimensiones del módulo lo permiten, se recomienda incorporar un sanitario accesible para personas con movilidad reducida conforme a normativas vigentes de accesibilidad universal. El ambiente de sanitario dispondrá de ventilación mecánica, iluminación LED adecuada, y terminaciones con materiales impermeables fácilmente lavables. El sistema de provisión de agua potable consistirá en tanques de almacenamiento de capacidad mínima de trescientos litros (300 L), construidos en polietileno de grado alimenticio con tapa hermética, abastecidos mediante camiones cisterna contratados por el concesionario. El sistema de agua caliente será mediante termotanque eléctrico de capacidad mínima cincuenta litros (50 L). La red interior se ejecutará con caños de polipropileno termofusión. El sistema de desagües consistirá en un tanque de acumulación de efluentes estanco y hermético, cuyo contenido será extraído periódicamente mediante camiones atmosféricos contratados por el concesionario. La red interior cloacal se ejecutará con caños de PVC de diámetro mínimo ciento diez milímetros (110 mm) hacia el tanque de acumulación. Todos los artefactos dispondrán de sifones individuales. Sin perjuicio del sistema autónomo descrito, el Municipio podrá requerir al concesionario, a su exclusivo cargo, la ejecución de las obras de conexión a las redes públicas de agua potable y cloacas cuando así lo determine la autoridad municipal competente.

ARTÍCULO 11. CLIMATIZACIÓN PARA CONFORT Y CONSERVACIÓN

El módulo de artesanías dispondrá de sistema de climatización que garantice condiciones de confort térmico durante todo el año tanto para el personal y visitantes como para la adecuada conservación de ciertos productos sensibles a variaciones extremas de temperatura y humedad tales como textiles de lana, productos de cuero, o algunos productos comestibles artesanales. El sistema de climatización será mediante equipos de aire acondicionado tipo split frío-calor inverter de alta eficiencia energética, de potencia dimensionada considerando el volumen interior del módulo, las cargas térmicas generadas por iluminación, la ocupación de personas, y los aportes solares a través de ventanas. La capacidad frigorífica y calorífica mínima recomendada será calculada considerando ciento veinte watts por metro cuadrado (120 W/m²) para módulos con buen nivel de aislación térmica. Los equipos interiores tipo mural o piso-techo se instalarán en posiciones estratégicas que permitan distribución uniforme del aire climatizado sin generar corrientes de aire molestas sobre visitantes ni sobre productos delicados como textiles colgantes que podrían moverse con el flujo de aire. Los equipos exteriores se ubicarán sobre el techo del módulo o en sector posterior no visible desde la peatonal, fijados sobre estructuras metálicas diseñadas específicamente para ese fin, con protección acústica si fuera necesario para minimizar emisión de ruidos. El concesionario mantendrá temperaturas interiores confortables que equilibren bienestar de visitantes con eficiencia energética y conservación de

LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

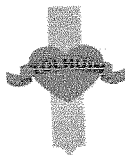
productos, recomendándose temperaturas de consigna de veinte grados centígrados en invierno y veinticuatro grados centígrados en verano. Complementariamente, se instalará sistema de deshumidificación o humidificación si las condiciones climáticas locales y los tipos de productos comercializados así lo requirieran, manteniendo humedad relativa interior entre cuarenta y sesenta por ciento (40%-60%) que resulta óptima para conservación de la mayoría de materiales artesanales. El concesionario realizará mantenimiento preventivo de los equipos de climatización mediante técnicos especializados con periodicidad semestral, incluyendo limpieza de filtros, verificación de niveles de gas refrigerante, limpieza de baterías de intercambio térmico, y control de funcionamiento de componentes eléctricos y mecánicos.

SECCIÓN IV: EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO ESPECIALIZADO

ARTÍCULO 12. SISTEMA DE EXHIBICIÓN Y MOBILIARIO COMERCIAL

El módulo de artesanías incorporará un sistema completo de mobiliario y elementos de exhibición diseñados específicamente para optimizar la presentación de productos artesanales y regionales, facilitar su apreciación por parte de los visitantes, protegerlos de manipulación inadecuada, y generar recorridos fluidos dentro del comercio que maximicen el tiempo de permanencia de los clientes y las oportunidades de venta. El sistema de exhibición se compondrá de múltiples elementos especializados según tipología de productos. Las vitrinas exhibidoras con frentes de vidrio templado o acrílico transparente se utilizarán para piezas de alto valor artístico o económico tales como cerámicas delicadas, tallados en madera de pequeño formato, joyería artesanal en plata fueguina, o textiles de alta elaboración, protegiéndolos de contacto directo mientras permiten su visualización completa. Las vitrinas contarán con iluminación LED integrada en su estructura superior o lateral que realce los productos exhibidos, estantes de vidrio o madera de altura regulable, y cerraduras de seguridad. Las vitrinas podrán ser de tipo mostrador con exhibición horizontal a altura de noventa centímetros (90 cm) que permita apoyarse y observar productos desde arriba, o verticales de piso a techo adosadas a muros con exhibición en varios niveles. Los exhibidores abiertos de pared se utilizarán para productos de manipulación frecuente tales como indumentaria de lana, bufandas, gorros, guantes, ponchos, o productos textiles que los visitantes desean tocar y probarse antes de comprar. Estos exhibidores consistirán en estanterías de madera maciza o MDF enchapado con terminación barnizada, de profundidad suficiente para acomodar productos doblados, equipadas con barras colgantes tipo perchero en sectores superiores donde se exhiban prendas en perchas. Los estantes tendrán cantos redondeados que eviten enganches de tejidos. Las mesas exhibidoras centrales construidas en madera maciza con sobre amplio y estructura visible tipo caballete, bancos de carpintero, o mesas rústicas patagónicas se distribuirán en el centro del local creando islas de exhibición donde se agrupen productos por temáticas, como por ejemplo mesa de productos comestibles regionales con dulces, mieles y conservas, mesa de cestería en fibras naturales con distintos tamaños y formatos, o mesa de libros y material bibliográfico sobre Tierra del Fuego. Las mesas tendrán altura aproximada de ochenta a noventa centímetros (80-90 cm) permitiendo visualización superior de productos y eventual almacenamiento en repisas inferiores. Los exhibidores tipo torre o columnas de exhibición de altura variable entre un metro con veinte centímetros y un metro con ochenta centímetros (1,20 a 1,80 m) se utilizarán para crear puntos focales de atención donde se destaquen piezas individuales de gran belleza o


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

valor simbólico, tales como una escultura tallada en madera de gran formato, un telar tradicional con trabajo en proceso, o una pieza cerámica de artista reconocido. Los ganchos murales de diseño en madera, fierro forjado o cobre se distribuirán en muros para colgar productos tales como bolsos artesanales, mochilas tejidas, tapices de lana, mantas, o cueros trabajados, generando exhibición vertical que optimice uso del espacio y enriquezca visualmente los muros. Los contenedores y cestos de fibras naturales o madera se ubicarán en sectores estratégicos conteniendo productos de venta masiva o menor valor unitario tales como postales, imanes, souvenirs pequeños, productos en oferta, o artículos varios, permitiendo a los visitantes explorar el contenido generando una experiencia más informal y lúdica. El mobiliario en su conjunto respetará la estética de materiales naturales, carpintería de calidad, y diseño funcional pero con carácter, evitándose exhibidores industriales estándar o mobiliario metálico cromado que contradigan la identidad artesanal del comercio.

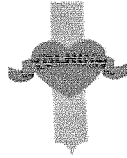
ARTÍCULO 13. MOSTRADOR DE ATENCIÓN Y ÁREA DE CAJA

El módulo incorporará un mostrador de atención al público diseñado como elemento arquitectónico destacado que combine funcionalidad operativa con expresión de la identidad del comercio. El mostrador se ubicará estratégicamente en sector posterior del local que permita al personal tener control visual de todo el interior mientras atiende a clientes, o alternativamente en ubicación central que divida el local en dos sectores temáticos generando un punto focal de encuentro. El mostrador se construirá enteramente en madera maciza de especies nobles como lenga, ñire, roble o pino oregon, con diseño de carpintería de alta calidad que incorpore elementos tradicionales patagónicos tales como ensambles a la vista, clavijas de madera, o tallados decorativos en frentes o laterales. Las dimensiones del mostrador serán aproximadamente dos metros de largo por setenta centímetros de profundidad por un metro con diez centímetros de altura (2,00 x 0,70 x 1,10 m), ajustándose según espacio disponible. El sobre del mostrador será de madera maciza de espesor generoso no inferior a cinco centímetros (5 cm) con terminación lustrada que resalte la belleza de la veta, o eventualmente sobre de piedra patagónica pulida si se busca incorporar este material noble. El frente del mostrador hacia el público se revestirá con tablas de madera machimbrada vertical o con paneles tallados que incorporen motivos decorativos inspirados en cosmovisiones originarias, flora o fauna patagónica, generando un elemento escultórico de gran belleza. El sector interior del mostrador contendrá estantes o cajones para almacenamiento de bolsas, papel de regalo, cintas, tarjetas de presentación, catálogos de productos, y elementos necesarios para el despacho de mercaderías. Se incorporará espacio para ubicación de equipo informático de gestión comercial incluyendo computadora con pantalla, impresora fiscal de tickets, cajón portavalores de acero con cerradura, y terminal de cobro con tarjetas tipo POS. El área de caja dispondrá de iluminación puntual adecuada que permita verificación de billetes, lectura de precios, y emisión correcta de comprobantes. Se instalará toma de corriente múltiple para conexión de todos los equipos electrónicos. El mostrador podrá incorporar pequeña vitrina exhibidora integrada en su estructura donde se exhiban productos de impulso de pequeño formato o alto valor que se mantengan bajo control visual permanente del personal.

ARTÍCULO 14. EQUIPAMIENTO COMPLEMENTARIO Y SEÑALÉTICA

El módulo de artesanías incorporará equipamiento complementario y elementos de comunicación visual que enriquezcan la experiencia de los visitantes y faciliten la


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES


identificación, comprensión y apreciación de los productos ofrecidos. El equipamiento incluye perchero o paragüero ubicado junto al acceso que permita a los visitantes dejar sus abrigos, mochilas o paraguas mientras recorren el comercio, construido en madera con ganchos de diseño; espejo de cuerpo entero con marco de madera ubicado estratégicamente para que visitantes puedan verse cuando se prueban prendas de indumentaria; banqueta o puff tapizado ubicado en sector específico donde visitantes puedan sentarse a probarse calzado artesanal, descansar durante la visita, o acompañantes puedan aguardar mientras otros recorren el local; mesa auxiliar o escritorio para personal donde realizar tareas administrativas, preparar pedidos de mercadería, o artesanos invitados trabajen realizando demostraciones de oficios visibles para el público; alacena o armario con llave para almacenamiento de stock de reposición, productos estacionales fuera de temporada, envases y embalajes, y elementos de limpieza; escalera tipo biblioteca de madera con ruedas que permita acceso a estantes superiores con seguridad y movilidad; extintor de incendio tipo ABC de cinco kilogramos ubicado en lugar visible con señalización reglamentaria; botiquín de primeros auxilios equipado conforme a normativas de seguridad laboral; cestos de basura con tapa ubicados discretamente en distintos sectores del local, con separación de residuos conforme a normativa municipal. La señalética informativa y de precios se resolverá mediante carteles de diseño artesanal coherentes con la estética del comercio, ejecutados en madera tallada o pirograbada, pizarras de tiza, o marcos de madera con láminas intercambiables. Cada producto o grupo de productos exhibido contará con cartel identificatorio indicando denominación del producto, material de elaboración, nombre del artesano o productor con su localidad de procedencia, precio unitario expresado en pesos argentinos, y eventualmente breve descripción de la técnica utilizada o historia del artesano. Se privilegiará la narración de historias mediante textos breves que conecten emocionalmente a los visitantes con las personas detrás de los productos, generando valor agregado mediante información. Se instalará cartelería institucional en lugar visible indicando que el comercio promueve la producción artesanal local y que los productos han sido elaborados por artesanos y productores fueguinos. Opcionalmente, podrá incorporarse pantalla digital tipo tablet fijada en soporte donde se proyecten videos cortos mostrando artesanos trabajando en sus talleres, entrevistas sobre oficios tradicionales, o recorridos virtuales por paisajes de Tierra del Fuego, enriqueciendo la experiencia mediante contenidos audiovisuales.

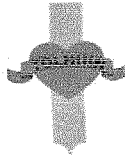
RENGLÓN 5: MÓDULO DE SANITARIOS PÚBLICOS

SECCIÓN I: DESCRIPCIÓN GENERAL DEL MÓDULO

ARTÍCULO 1. OBJETO DEL RENGLÓN Y CARÁCTER DEL SERVICIO

El presente Pliego de Especificaciones Técnicas Particulares establece los requisitos específicos para la construcción, equipamiento y operación del módulo destinado a la prestación de servicios sanitarios públicos de calidad turística en la peatonal municipal de la ciudad de Tolhuin. Este renglón reviste características particulares que lo diferencian sustancialmente de los demás renglones licitados, dado que no se trata de un emprendimiento comercial convencional orientado exclusivamente a la maximización de utilidades económicas, sino que cumple una función de servicio público esencial para la comunidad y los visitantes de Tolhuin, garantizando el acceso a instalaciones sanitarias dignas, higiénicas y seguras en el corazón del espacio urbano de la ciudad. El módulo de sanitarios públicos deberá concebirse como un equipamiento urbano de primera calidad que refleje el compromiso del Municipio con el


LIC. TUR. ANGELO FACHANT
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

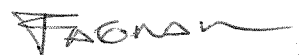
bienestar de residentes y turistas, elevando los estándares de infraestructura turística de Tolhuin y posicionando a la ciudad como destino que se preocupa por brindar servicios integrales a quienes la visitan. Las instalaciones deberán diseñarse y operarse con estricto cumplimiento de normativas de accesibilidad universal, garantizando que personas con movilidad reducida, adultos mayores, familias con niños pequeños, y personas con cualquier tipo de discapacidad temporal o permanente puedan utilizar los servicios sanitarios con dignidad, autonomía y seguridad. El módulo operará mediante un sistema de acceso controlado que podrá incluir el cobro de una tarifa módica al usuario que contribuya parcialmente a financiar los elevados costos operativos de mantenimiento, limpieza y provisión de insumos que demandan instalaciones sanitarias públicas de uso intensivo, sin que esta tarifa constituya una barrera de acceso que impida a personas de escasos recursos utilizar el servicio. El Municipio de Tolhuin reconoce el carácter de servicio social de este emprendimiento y en consecuencia el régimen económico aplicable al concesionario contemplará condiciones diferenciadas respecto de los otros renglones licitados, estableciéndose un canon mensual reducido y eventualmente subsidios municipales o compensaciones que permitan la sustentabilidad económica de la explotación garantizando simultáneamente la calidad del servicio prestado a la comunidad.

ARTÍCULO 2. UBICACIÓN Y SUPERFICIE

El módulo de sanitarios públicos se emplazará en el espacio de la peatonal municipal que será indicado por la Secretaría de Turismo y Producción al momento de la firma del contrato de concesión, priorizándose una ubicación central de máxima accesibilidad que minimice distancias de desplazamiento desde cualquier punto de la peatonal, con señalización clara y visible desde distintos sectores del espacio público. La superficie aproximada del terreno asignado será determinada en función de las dimensiones del módulo propuesto por el adjudicatario, la cual no podrá ser inferior a sesenta metros cuadrados (60 m^2) ni superior a noventa metros cuadrados (90 m^2) de superficie cubierta. En el caso de sesenta metros cuadrados (60 m^2), las dimensiones corresponderán a quince metros de largo por cuatro metros de ancho ($15 \text{ m} \times 4 \text{ m}$), disponiéndose la dimensión más extensa en sentido perpendicular al trazado de la calle Metet. Esta superficie deberá ser suficiente para albergar sanitarios separados para damas y caballeros con cantidad adecuada de artefactos según se especifica en artículos subsiguientes, un sanitario adaptado para personas con movilidad reducida de dimensiones reglamentarias, sector de acceso y control con eventual caja de cobro, área de servicios para personal de limpieza con espacio para almacenamiento de productos de limpieza y elementos de higiene, y circulaciones interiores de anchos generosos que permitan tránsito fluido de usuarios incluyendo personas en sillas de ruedas o con movilidad reducida. El diseño del módulo priorizará la funcionalidad operativa, la durabilidad de materiales, la facilidad de limpieza y mantenimiento, y el cumplimiento estricto de todas las normativas vigentes en materia de accesibilidad, higiene, seguridad y salubridad aplicables a establecimientos de uso público intensivo.

ARTÍCULO 3. MODALIDAD DE EXPLOTACIÓN Y HORARIOS

La explotación del módulo de sanitarios públicos se realizará mediante la prestación del servicio sanitario a usuarios que abonarán una tarifa de acceso establecida por el concesionario previa aprobación del Municipio, la cual deberá mantener carácter módico que no constituya barrera económica de acceso, recomendándose tarifas equivalentes al valor de transporte público urbano o cifras similares que resulten


LIC. TUR. ANGEL D. G. G. G.
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

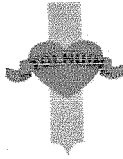
asequibles para la generalidad de la población. El concesionario podrá implementar sistema de tarifa diferencial estableciendo acceso gratuito para niños menores de cierta edad, adultos mayores, personas con discapacidad portadoras de certificado, o residentes de Tolhuin que acrediten domicilio en la ciudad, siempre que estas diferenciaciones no generen discriminación ni complejicen excesivamente la operación del servicio. El módulo deberá mantener como horario mínimo de apertura desde las ocho horas hasta las veintidós horas de lunes a domingo durante todo el año, horario que podrá extenderse durante temporada alta turística si el concesionario lo estimara conveniente para incrementar sus ingresos. El concesionario garantizará presencia permanente de personal de limpieza durante todo el horario de apertura, realizándose tareas de limpieza continua de pisos, artefactos sanitarios, espejos, y reposición de insumos conforme se detalla en artículos subsiguientes del presente pliego. Al cierre del horario de atención, se realizarán tareas de limpieza profunda y desinfección integral de todas las instalaciones, dejando el módulo en perfectas condiciones higiénicas para la apertura del día siguiente. El Municipio se reserva el derecho de fiscalizar en cualquier momento el estado higiénico de las instalaciones, pudiendo sancionar al concesionario o incluso suspender temporalmente la operación del módulo en caso de verificarse condiciones deficientes de limpieza que comprometan la salud pública o la imagen turística de Tolhuin.

SECCIÓN II: ESPECIFICACIONES CONSTRUCTIVAS

ARTÍCULO 4. CARACTERÍSTICAS ARQUITECTÓNICAS GENERALES

El módulo de sanitarios públicos deberá diseñarse priorizando criterios de funcionalidad, durabilidad, facilidad de mantenimiento y accesibilidad universal por sobre consideraciones puramente estéticas, sin perjuicio de lo cual el diseño arquitectónico exterior respetará los lineamientos estéticos de la peatonal municipal mediante el uso de madera natural y chapa prepintada coherentes con el conjunto urbano. El módulo deberá concebirse como una estructura móvil y desmontable que no requiera construcción de mampostería tradicional fija. La arquitectura del módulo será sobria y austera, comunicando claramente su función de equipamiento sanitario público mediante elementos de diseño tales como accesos amplios diferenciados por género con señalética universal pictográfica, identificación clara del sanitario accesible mediante símbolo internacional de accesibilidad, ventilaciones visibles que denoten la preocupación por renovación permanente del aire, y materialidad robusta que transmita sensación de limpieza, higiene y durabilidad. La distribución interior del módulo se organizará mediante un sector de acceso común donde se ubique eventual caja de cobro o sistema de molinetes de control de acceso, desde el cual se acceda separadamente al sanitario de damas, sanitario de caballeros, y sanitario adaptado para personas con movilidad reducida que dispondrá de acceso independiente directo desde el exterior sin necesidad de atravesar áreas de acceso común. Esta disposición garantiza que personas con discapacidad puedan acceder al sanitario adaptado con total autonomía y privacidad. Las circulaciones interiores tendrán anchos no inferiores a un metro con cincuenta centímetros (1,50 m) que permitan giro completo de silla de ruedas, siendo obligatorio el cumplimiento de la Ley Nacional 24.314 sobre accesibilidad para personas con movilidad reducida y su reglamentación, así como las disposiciones provinciales y municipales aplicables. Las puertas de acceso principal y de cada sanitario serán de apertura hacia el exterior o corredizas para facilitar

LIC. TUR. ANGELO F. ...
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES


evacuación en caso de emergencia, con anchos libres de paso no inferiores a noventa centímetros (90 cm) en accesos generales y un metro con diez centímetros (1,10 m) en el acceso al sanitario adaptado. Los picaportes serán tipo manija de palanca de fácil accionamiento por personas con movilidad reducida en manos, quedando prohibido el uso de pomos esféricos de giro. Las alturas de instalación de todos los elementos tales como secadores de manos, dispensers de jabón, toalleros, perchas, espejos y accesorios cumplirán estrictamente con normativas de accesibilidad considerando distintas estaturas de usuarios incluyendo niños y personas en silla de ruedas.

ARTÍCULO 5. FUNDACIONES Y ESTRUCTURA

Las fundaciones del módulo de sanitarios se diseñarán considerando las características del suelo del predio determinadas mediante estudio de suelos, las cargas estructurales del edificio, y las sobrecargas de uso intensivo con alta concentración de personas durante eventos especiales que se realicen en la peatonal. El módulo deberá ser de carácter móvil, desmontable y removible, no admitiéndose fundaciones permanentes de hormigón armado vinculadas al suelo ni construcción de mampostería tradicional fija. El sistema de apoyo deberá permitir su eventual remoción sin afectación del espacio público, pudiendo consistir en plataformas metálicas modulares o sistemas equivalentes que garanticen estabilidad, impermeabilidad y resistencia al uso intensivo, simplificando la instalación y garantizando condiciones sanitarias adecuadas. La estructura resistente del módulo se ejecutará mediante sistema de entramado de madera dimensionada o perfiles metálicos de acero galvanizado, ambos sistemas aceptables siempre que el proyecto estructural garantice resistencia adecuada y durabilidad en el tiempo considerando la humedad permanente presente en ambientes sanitarios. Si se optara por estructura de madera, todos los elementos estructurales deberán ser de madera preservada mediante impregnación en autoclave con sales hidrosolubles CCA o similar que garanticen protección contra hongos e insectos xilófagos, especialmente crítico en el clima húmedo de Tolhuin. Los cerramientos verticales tendrán estructura de montantes de madera o perfiles metálicos con separación que garantice rigidez del conjunto y permita fijación segura de revestimientos cerámicos pesados en áreas húmedas. El proyecto estructural completo será firmado por ingeniero civil o arquitecto matriculado, incluyendo memoria de cálculo, planos estructurales con detalles de fundaciones, estructura de muros y techo, y especificaciones de materiales con énfasis en protecciones contra humedad y corrosión.

ARTÍCULO 6. ENVOLVENTE EXTERIOR Y PROTECCIÓN CONTRA HUMEDAD

Los cerramientos exteriores del módulo de sanitarios ejecutarán un sistema constructivo que garantice protección completa contra humedad exterior, ventilación adecuada de la cámara de aire entre revestimientos, y aislación térmica que minimice consumos energéticos de calefacción. El sistema de cerramiento consistirá en estructura de entramado de madera o perfiles metálicos, aislación térmica de lana de vidrio o poliestireno expandido de espesor mínimo quince centímetros (15 cm), barrera hidrófuga en cara exterior, barrera de vapor reforzada en cara interior considerando la alta producción de vapor de agua en ambientes sanitarios, y revestimientos exterior e interior conforme se detalla a continuación. El revestimiento exterior será de siding de madera preservada o chapa prepintada en sistema vertical u horizontal que facilite escurrimiento de agua de lluvia y nieve derretida, fijado mediante tornillos de acero inoxidable o galvanizado que resistan corrosión. Los encuentros entre paneles se


LIC. TUE. ANTONIO PASTORI
SECRETARÍA DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

resolverán con juntas que permitan movimientos de dilatación y contracción sin generar fisuras, sellándose con masillas elastoméricas permanentemente flexibles. El zócalo perimetral del módulo se ejecutará en hormigón armado revocado impermeable o revestido con cerámica, elevándose al menos treinta centímetros (30 cm) sobre el nivel de piso exterior para proteger la base de los muros de salpicaduras de agua, nieve acumulada, y eventuales inundaciones por desbordes de red pluvial. El revestimiento interior de los muros en áreas de sanitarios será obligatoriamente de cerámica esmaltada de primera calidad, porcelanato, o paneles de resina fenólica, instalados desde piso hasta cielorraso sin interrupciones que creen juntas horizontales donde pueda acumularse suciedad. La cerámica tendrá dimensiones mínimas de veinte por veinte centímetros (20 x 20 cm) para minimizar cantidad de juntas, las cuales se tomarán con pastinas impermeables de categoría antimoho aditivadas con fungicidas. En el sector de acceso y control que no constituye área húmeda propiamente dicha, los muros interiores podrán revestirse con pintura látex lavable de alta calidad sobre placas de yeso resistente a humedad tipo RH o green board.

ARTÍCULO 7. CUBIERTA IMPERMEABILIZADA Y EVACUACIÓN DE AGUAS

La cubierta del módulo de sanitarios se diseñará priorizando absoluta estanqueidad al agua de lluvia y nieve derretida, considerando que eventuales filtraciones comprometerían gravemente la operación de las instalaciones sanitarias y generarían daños estructurales de difícil reparación. Se recomienda cubierta inclinada de dos o cuatro aguas con pendiente no inferior al treinta por ciento (30%) que facilite escurrimiento rápido de aguas pluviales y evite acumulación de nieve. La estructura de techos se ejecutará con cerchas de madera laminada o vigas de madera maciza preservada, o alternativamente con perfiles metálicos de acero galvanizado. Sobre la estructura se instalará entablonado fenólico de espesor mínimo quince milímetros (15 mm) con juntas cerradas que conforme base continua para la impermeabilización. Sobre el entablonado se colocará membrana asfáltica de cuatro kilogramos por metro cuadrado (4 kg/m²) con aluminio o membrana geotextil de alta resistencia a la tracción y perforación, instalada en forma continua con solapes mínimos de diez centímetros (10 cm) entre paños, soldados mediante soplete o adhesivados con asfalto plástico según especificaciones del fabricante. La aislación térmica de la cubierta consistirá en lana de vidrio o poliestireno expandido de espesor no inferior a veinte centímetros (20 cm) colocado sobre la membrana impermeabilizante, protegido superiormente con segunda membrana asfáltica o geotextil. El revestimiento exterior de la cubierta será de chapa prepintada trapezoidal o sinusoidal de espesor mínimo cinco milímetros (0,5 mm), fijada mediante tornillos autorroscantes con arandelas EPDM sobre fajas de madera clavadas a las cerchas atravesando las membranas e impermeabilizando las perforaciones mediante selladores. Las canaletas y bajadas pluviales serán de chapa galvanizada de desarrollo generoso, calculándose para evacuar el caudal máximo de lluvia intensa característica de Tolhuin sin desbordes, dispersadas en terreno natural en sectores que autorice el Municipio.

ARTÍCULO 8. PISOS ANTIDESLIZANTES E IMPERMEABLES

Los pisos del módulo de sanitarios serán obligatoriamente de materiales cerámicos antideslizantes de máxima seguridad, impermeables, resistentes al tránsito intenso, y de fácil limpieza y desinfección mediante productos químicos de uso sanitario. Se utilizarán pisos cerámicos o porcelanatos de primera calidad con terminación antideslizante categoría R11 o superior según clasificación DIN 51130, que garantiza



LIC. TUR. ANGELO FACNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

seguridad aún con presencia de agua y jabón en el piso. La resistencia al desgaste será categoría PEI 5 para tránsito comercial muy intenso. Las dimensiones de las baldosas cerámicas serán de treinta por treinta centímetros (30 x 30 cm) o superiores para minimizar cantidad de juntas. El color será preferentemente claro que permita visualizar suciedad y facilite tareas de limpieza, evitándose colores oscuros que disimulen falta de higiene. Los pisos se instalarán sobre la platea de hormigón armado de fundación mediante mortero de asiento o adhesivo cementicio específico para ambientes húmedos, con juntas de no más de tres milímetros (3 mm) tomadas con pastina impermeable aditivada con fungicidas. Previo a la instalación de pisos, la platea de hormigón recibirá impermeabilización mediante membrana líquida asfáltica o cementicia aplicada en dos manos que garantice estanqueidad completa. Los pisos se instalarán con pendientes del uno al dos por ciento (1%-2%) hacia bocas de desagüe o canaletas ubicadas estratégicamente que evacúen rápidamente el agua de limpieza o eventuales desbordes accidentales. En cada recinto sanitario se instalará al menos una boca de desagüe de diámetro ciento diez milímetros (110 mm) con reja de bronce o acero inoxidable desmontable para limpieza, conectada mediante sifón a la red cloacal. Los encuentros entre pisos y muros se resolverán mediante zócalos sanitarios de cerámica de altura mínima quince centímetros (15 cm) con terminación cóncava o media caña que elimine rincones donde pueda acumularse suciedad y facilite limpieza con mopa o trapeador llegando hasta la unión piso-muro. Queda prohibido el uso de alfombras, felpudos o cualquier elemento textil sobre pisos que dificulte limpieza y constituya foco de acumulación de bacterias.

SECCIÓN III: INSTALACIONES SANITARIAS Y EQUIPAMIENTO

ARTÍCULO 9. DOTACIÓN MÍNIMA DE ARTEFACTOS SANITARIOS

El módulo de sanitarios públicos dispondrá de la siguiente dotación mínima de artefactos sanitarios distribuidos en los distintos recintos, dimensionada considerando una afluencia estimada de visitantes en días de alta concurrencia y el objetivo de minimizar tiempos de espera de usuarios. El sanitario de damas contará como mínimo con cuatro (4) inodoros con mochila de doble descarga o sistema de bajo consumo ubicados en cabinas individuales de dimensiones interiores no inferiores a un metro con veinte centímetros de ancho por un metro con cincuenta centímetros de profundidad (1,20 x 1,50 m), dos (2) lavatorios de loza blanca con grifería temporizada o con sensor de presencia que evite desperdicios de agua, un (1) cambiador de bebés abatible de material plástico o acero inoxidable de alta resistencia ubicado en sector accesible de las circulaciones, y espejo de gran formato sobre los lavatorios. El sanitario de caballeros contará como mínimo con dos (2) inodoros con mochila de doble descarga ubicados en cabinas individuales de iguales dimensiones a las del sanitario de damas, tres (3) mingitorios de loza blanca con sistema de descarga automática temporizada, dos (2) lavatorios con grifería temporizada, un (1) cambiador de bebés abatible, y espejo sobre lavatorios. El sanitario adaptado para personas con movilidad reducida constituirá un recinto independiente de dimensiones interiores no inferiores a dos metros con veinte centímetros por dos metros con veinte centímetros (2,20 x 2,20 m) que permita el giro completo de una silla de ruedas de dimensiones estándar, equipado con un (1) inodoro especial con altura de taza entre cuarenta y cinco y cincuenta centímetros (45-50 cm) del nivel de piso terminado según normativas de accesibilidad, barras de apoyo rebatibles o fijas en forma de L ubicadas junto al



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

inodoro a ambos lados con altura de instalación y dimensiones reglamentarias, un (1) lavatorio sin pedestal con sifón oculto ubicado a altura accesible de ochenta centímetros (80 cm) del piso con espacio libre inferior que permita acercamiento frontal de silla de ruedas, grifería de palanca larga de fácil accionamiento o con sensor automático, un (1) cambiador de bebés, barra de apoyo vertical junto a la puerta para facilitar cierre desde silla de ruedas, espejo inclinado que permita visualización desde posición sentada, y sistema de llamado de emergencia mediante botón o cordón que active alarma sonora y luminosa exterior en caso de que el usuario requiera asistencia. Todos los artefactos sanitarios serán de loza blanca de primera calidad de marcas reconocidas en el mercado sanitario, con accesorios cromados que resistan corrosión en ambientes húmedos salinos como el de Tolhuin, evitándose artefactos de bajo costo que presenten defectos de terminación o durabilidad limitada. Las cabinas de inodoros se ejecutarán con divisores de altura total desde piso hasta una altura mínima de dos metros con veinte centímetros (2,20 m), contruidos en paneles fenólicos sanitarios de espesor mínimo doce milímetros (12 mm), melamina de alta densidad, o acero inoxidable según presupuesto del proyecto, todos materiales impermeables de fácil limpieza y resistencia a impactos y vandalismo. Las puertas de cabinas abrirán hacia el exterior o serán corredizas, con bisagras de acero inoxidable y cerraduras indicadoras de ocupado/libre de diseño robusto. Los divisores entre mingitorios tendrán altura mínima desde el nivel de piso hasta una altura de un metro con sesenta centímetros (1,60 m), ejecutados en los mismos materiales que las cabinas, garantizando privacidad visual entre usuarios contiguos.

ARTÍCULO 10. INSTALACIÓN SANITARIA COMPLETA

El módulo de sanitarios públicos dispondrá de un sistema sanitario integral, autónomo y autosuficiente, de carácter provisorio y removible, ejecutado conforme a normativas municipales y provinciales vigentes y normas IRAM aplicables, con proyecto sanitario completo firmado por instalador sanitaria matriculado. El sistema de provisión de agua potable será autónomo y autosuficiente, dado que no se encuentran disponibles redes públicas de agua en el sector, consistiendo en tanques de almacenamiento de gran capacidad abastecidos mediante camiones cisterna contratados por el concesionario con la frecuencia necesaria para garantizar provisión continua durante todo el horario de operación. Dada la naturaleza del uso intensivo de las instalaciones sanitarias, se instalará obligatoriamente tanque de reserva de agua de capacidad no inferior a dos mil litros (2000 L) que garantice provisión continua durante períodos de máxima demanda o eventuales picos de demanda. El tanque será de polietileno de grado alimenticio, fibra de vidrio o acero inoxidable, ubicado sobre el techo del módulo o en sector posterior elevado sobre estructura metálica adecuada, equipado con tapa hermética, válvula flotante, canilla de drenaje inferior para limpieza periódica. Se instalará sistema de cloración automática o manual que mantenga nivel residual de cloro en el agua almacenada conforme a normativas sanitarias. La red interior de distribución de agua fría se ejecutará con caños de polipropileno termofusión PPR PN16 o multicapa, de diámetros calculados para garantizar presión adecuada en todos los artefactos con uso simultáneo, no debiendo ser inferior a una pulgada (25 mm) en troncales principales y media pulgada (12,7 mm) en ramales secundarios a artefactos individuales. Las cañerías se instalarán preferentemente embutidas en muros o entrepisos cuando atraviesen sectores de circulación, o superficiales adosadas a muros en sectores de servicio, identificándose mediante pintura color azul. Se instalarán llaves de paso sectoriales que permitan aislar cada recinto sanitario independientemente para



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

realizar mantenimientos sin interrumpir el servicio en otros sectores. Las griferías de lavatorios y mingitorios serán de accionamiento temporizado mediante pulsador que cierra automáticamente después de un tiempo preestablecido de diez a quince segundos (10-15 s), o de accionamiento mediante sensor de presencia infrarrojo que abre cuando detecta proximidad de manos y cierra cuando se retiran, ambos sistemas diseñados para minimizar consumos de agua y evitar desperdicios por olvido de usuarios. Los inodoros dispondrán de mochilas de descarga de doble pulsador con volúmenes diferenciados de tres y seis litros (3 L / 6 L) que permitan ahorro de agua según necesidad. Se recomienda la instalación de medidores de caudal individuales en los distintos sectores del módulo que permitan monitorear consumos y detectar eventuales fugas o usos anormales del agua. La red de desagües cloacales se ejecutará con caños de PVC de diámetro no inferior a ciento diez milímetros (110 mm) en ramales horizontales y ciento sesenta milímetros (160 mm) en colectores principales, con pendientes mínimas del dos por ciento (2%) que garanticen evacuación por gravedad. Las ventilaciones primarias de los ramales cloacales se prolongarán hasta el exterior sobrepasando el nivel del techo en al menos treinta centímetros (30 cm), culminando en sombretes que eviten ingreso de agua de lluvia o animales. La red interior cloacal del módulo desembocará en un sistema de tanques de acumulación de efluentes de capacidad adecuada al volumen de generación previsto según la afluencia de usuarios, contruidos en materiales estancos y herméticos, cuyo contenido será extraído periódicamente mediante camiones atmosféricos contratados por el concesionario con la frecuencia necesaria para evitar desbordes o emanaciones. Los tanques dispondrán de indicadores de nivel que permitan al personal monitorear el estado de llenado. Los artefactos sanitarios se conectarán a la red interior cloacal mediante sifones individuales que garanticen sello hidráulico permanente cortando el paso de gases y olores. Una vez que el sector cuente con la posibilidad de acceder a los servicios de agua potable y cloacas, el Municipio podrá solicitar al concesionario la conexión correspondiente, o bien el Municipio podrá gestionar dicha conexión, o podrán firmarse acuerdos con instituciones u organizaciones que faciliten su materialización.

ARTÍCULO 11. SISTEMA DE VENTILACIÓN MECÁNICA PERMANENTE

El módulo de sanitarios incorporará obligatoriamente sistema de ventilación mecánica permanente que garantice renovación continua del aire interior, evacuación de olores, control de humedad ambiente, y mantenimiento de condiciones higiénicas y de confort para los usuarios. El sistema de ventilación será independiente para cada recinto sanitario (damas, caballeros, sanitario adaptado) y para el sector de servicios, evitando interconexiones que puedan trasladar olores entre distintos sectores. Cada recinto sanitario dispondrá de extractor de aire tipo axial o centrífugo instalado en el cielorraso o parte superior de muros, con caudal de extracción calculado para garantizar como mínimo diez a quince renovaciones completas del volumen de aire por hora. Los extractores operarán en forma continua durante todo el horario de apertura del módulo mediante alimentación eléctrica permanente con interruptor general de encendido ubicado en sector de control, quedando prohibido el accionamiento mediante interruptores accionados por usuarios que podrían dejar el sistema apagado. Los extractores se seleccionarán con nivel sonoro reducido que no genere molestias acústicas a usuarios, recomendándose equipos con nivel de ruido no superior a cincuenta decibeles (50 dB). Los conductos de extracción serán de chapa galvanizada de sección suficiente para el caudal de aire sin generar pérdidas de carga excesivas ni ruidos aerodinámicos, transitarán por el entretecho o adosados a muros exteriores, y

LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

culminarán en el exterior mediante sombreretes o deflectores ubicados sobre el techo a una altura suficiente para que los olores se dispersen sin afectar a transeúntes de la peatonal. Se instalarán compuertas antirretorno que eviten el ingreso de aire exterior cuando el extractor esté apagado. El ingreso de aire de renovación hacia los recintos sanitarios se realizará mediante rejillas de admisión ubicadas en puertas de acceso o muros perimetrales, con sección de paso calculada para no generar corrientes de aire molestas, tomando aire desde el sector de circulaciones o directamente desde el exterior mediante rejillas protegidas con malla mosquitero. Se creará de esta forma un flujo de aire unidireccional desde sectores limpios (circulaciones) hacia sectores con mayor concentración de olores (cabinas de inodoros), desde donde será extraído hacia el exterior. El sistema de ventilación será complementado con sistema de desodorización automática mediante difusores que liberen fragancia ambiental agradable en intervalos programables, neutralizando olores residuales y generando sensación de higiene y frescura. El concesionario realizará mantenimiento preventivo del sistema de ventilación con periodicidad trimestral, incluyendo limpieza de aspas de extractores, lubricación de rodamientos, verificación de conexiones eléctricas, limpieza de conductos mediante aspirado, y limpieza de rejillas y filtros. Se mantendrán repuestos de extractores completos o motores de reemplazo que permitan reparaciones inmediatas ante eventuales fallas, evitando interrupciones prolongadas del servicio.

ARTÍCULO 12. EQUIPAMIENTO DE HIGIENE Y ACCESORIOS

El módulo de sanitarios incorporará equipamiento completo de higiene y accesorios sanitarios de alta calidad y durabilidad diseñados específicamente para uso público intensivo, resistentes al vandalismo, y de fácil limpieza y reposición de insumos. El equipamiento incluirá en cada lavatorio dispensers automáticos de jabón líquido de acero inoxidable o ABS de alta resistencia, con capacidad de reservorio no inferior a un litro (1 L), sistema de dosificación regulable, y llave de seguridad que evite robos de insumos. Se privilegiarán dispensers con sensor de presencia que liberen jabón sin contacto manual, minimizando contagio de gérmenes. En las áreas de lavatorios se instalarán secadores automáticos de manos con sensor de presencia, de alta velocidad con tiempos de secado no superiores a quince segundos (15 s), o alternativamente dispensers de toallas de papel desechables de accionamiento manual o automático. Los secadores eléctricos serán de marcas líderes en el mercado con motores de alta durabilidad superior a cincuenta mil ciclos de uso, carcasas de acero inoxidable pulido o ABS blanco resistentes a golpes, sistema de calefacción del aire para mayor confort en invierno, y nivel sonoro no superior a sesenta y cinco decibeles (65 dB). Si se optara por toallas de papel, los dispensers serán de acero inoxidable o ABS con llave de seguridad, conteniendo rollos de papel de alta absorbencia de quinientos a mil metros (500-1000 m) de longitud que minimicen frecuencia de reposición. Los cestos de basura se ubicarán junto a cada lavatorio o en cantidad suficiente en circulaciones, serán de acero inoxidable o plástico de alto impacto con tapa basculante o accionada a pedal que oculte residuos, forrados interiormente con bolsas plásticas que faciliten evacuación de residuos. Cada cabina de inodoro dispondrá de portarrollo de papel higiénico de acero inoxidable o ABS con sistema de seguridad que evite robos, diseñado para alojar rollos de quinientos a mil hojas (500-1000 hojas) que minimicen frecuencia de reposición. Se instalarán ganchos o perchas de acero inoxidable en cada cabina para que usuarios cuelguen bolsos o abrigos, ubicados a altura accesible. Los espejos sobre lavatorios serán de cristal de cuatro milímetros (4 mm) de espesor con



LIC. TUR. ANGELINA
SECRETARÍA DE
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN

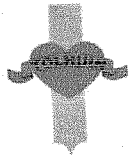


Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

film de seguridad posterior que evite formación de fragmentos cortantes en caso de rotura, fijados firmemente a muros mediante adhesivos especiales y soportes metálicos. Las dimensiones de los espejos permitirán a usuarios verse de medio cuerpo, recomendándose espejos de al menos un metro de ancho por ochenta centímetros de altura (1,00 x 0,80 m). Se instalarán barras de apoyo de acero inoxidable de diámetro treinta y ocho milímetros (38 mm) junto a inodoros en todas las cabinas, no solamente en el sanitario adaptado, facilitando incorporación de personas con movilidad reducida temporal, adultos mayores, o mujeres embarazadas. En el sanitario adaptado, las barras de apoyo cumplirán estrictamente con normativas de accesibilidad en cuanto a ubicación, altura, longitud y resistencia estructural, siendo preferentemente rebatibles para no obstruir espacios. Los cambiadores de bebés serán de material plástico reforzado o acero inoxidable, tipo abatible que permanezca plegado contra el muro cuando no esté en uso, con superficie antideslizante, cinturón de seguridad, y capacidad de carga no inferior a treinta kilogramos (30 kg). Se instalarán sistemas de llamado de emergencia en el sanitario adaptado y en cada recinto sanitario, consistentes en botones o cordones que activen alarma sonora y luminosa en el sector de control alertando al personal de limpieza de que un usuario requiere asistencia.


LIC. TUR. ANGELO FAGNAN
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN

**Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción**

ANEXO I

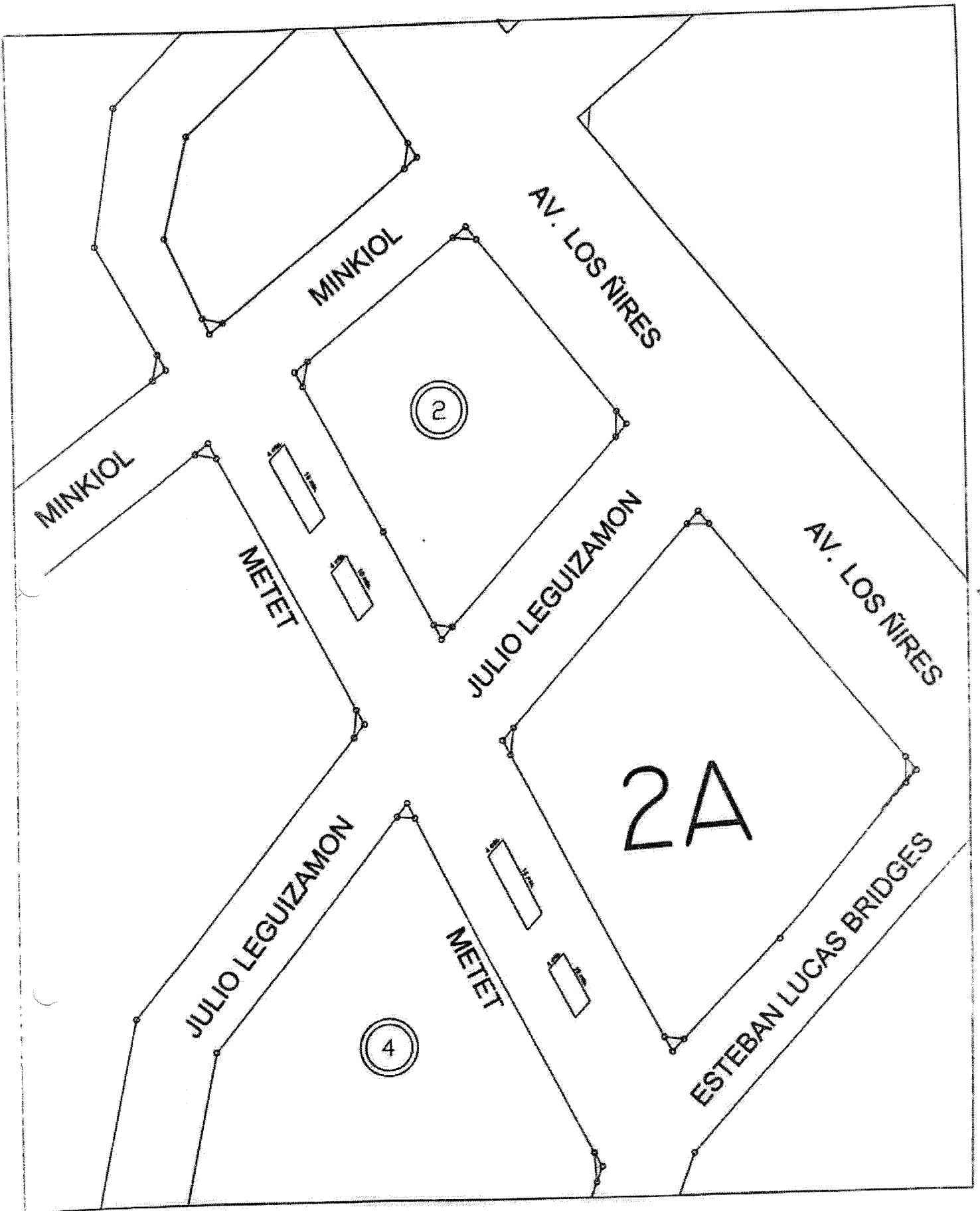
PLANO DE UBICACIÓN - PEATONAL MUNICIPAL

(PLANO METET)

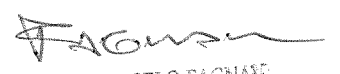
El presente anexo contiene el plano de ubicación general de la peatonal municipal de Tolhuin, donde se identifican los espacios destinados a la instalación de los módulos comerciales objeto de la presente licitación.

El plano Metet adjunto (archivo PDF separado) muestra la distribución de los espacios y la ubicación referencial de cada módulo. La ubicación definitiva será confirmada por la Secretaría de Turismo y Producción al momento de la adjudicación.


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Escaneado con CamScanner


LIC. TUR. ANGELO FAGNANO
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIR



Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

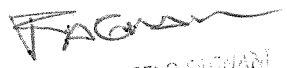
ANEXO II

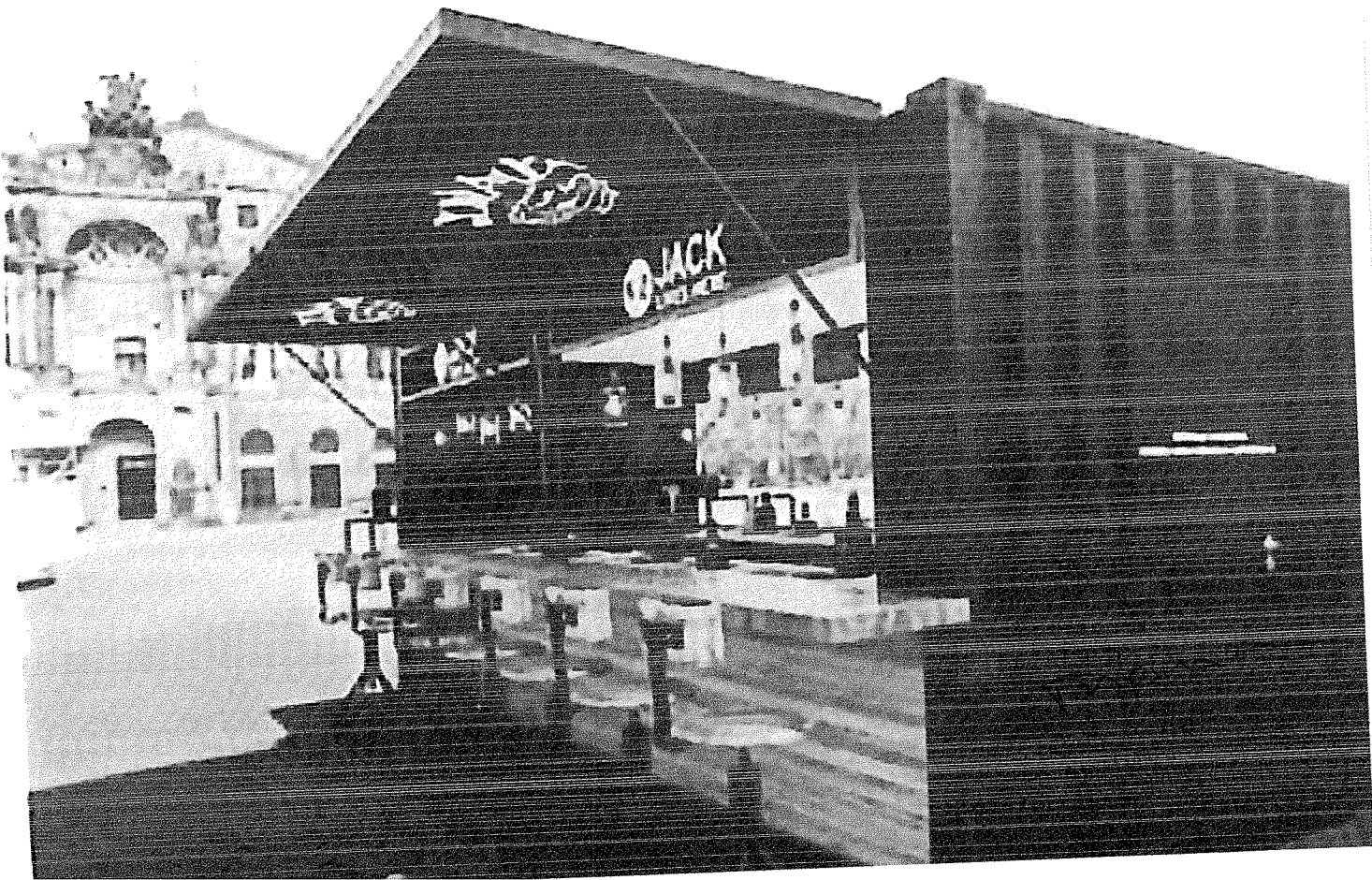
ESPECIFICACIONES MÓDULOS 10x4 METROS

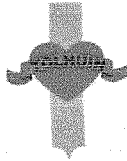
El presente anexo contiene las especificaciones técnicas y planos de referencia para los módulos comerciales de 10 metros de largo por 4 metros de ancho.

Características generales:

- Superficie total: 40 m²
- Dimensiones: 10,00 m x 4,00 m
- Altura mínima interior: 2,40 m
- Estructura: Madera o metálica según diseño arquitectónico
- Cerramiento exterior: Revestimiento en madera natural u OSB con siding
- Cubierta: Chapa o teja según lineamientos arquitectónicos
- Instalaciones: Eléctricas, sanitarias y de gas según corresponda.


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN





Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

ANEXO III

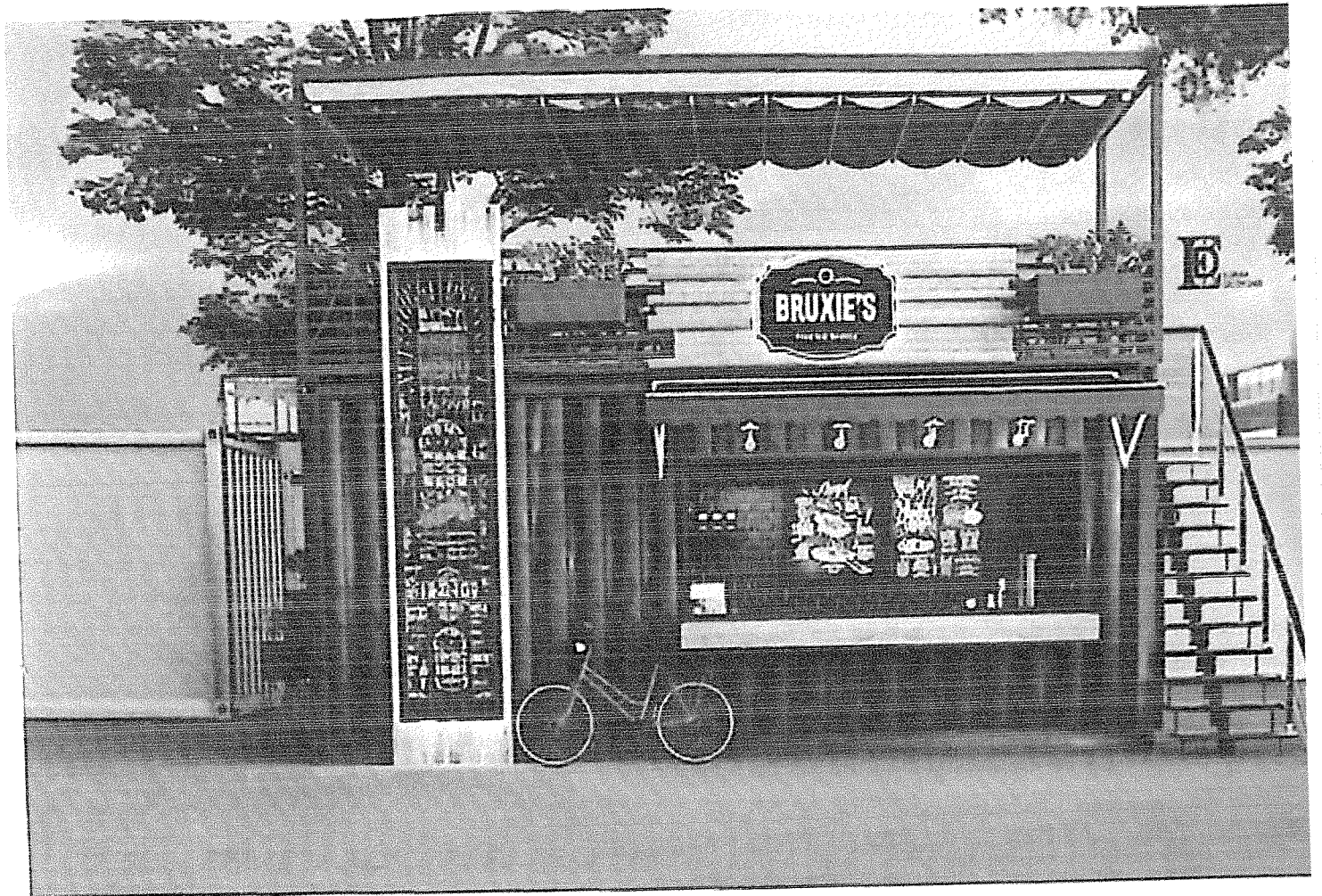
ESPECIFICACIONES MÓDULOS 15x4 METROS

El presente anexo contiene las especificaciones técnicas y planos de referencia para los módulos comerciales de 15 metros de largo por 4 metros de ancho.

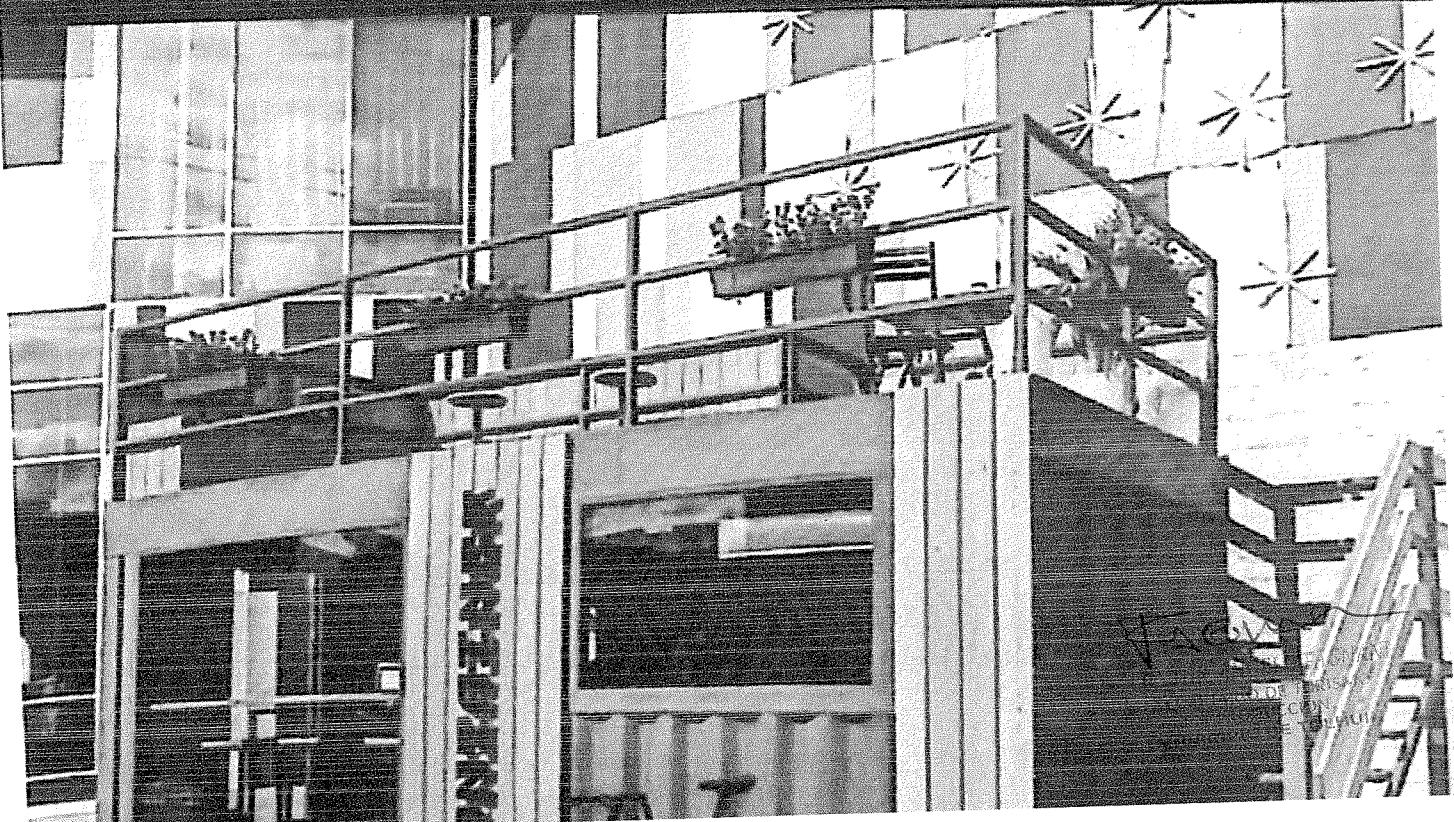
Características generales:

- Superficie total: 60 m²
- Dimensiones: 15,00 m x 4,00 m
- Altura mínima interior: 2,40 m
- Estructura: Madera o metálica según diseño arquitectónico
- Cerramiento exterior: Revestimiento en madera natural u OSB con siding
- Cubierta: Chapa o teja según lineamientos arquitectónicos
- Instalaciones: Eléctricas, sanitarias y de gas según corresponda
- Distribución interna: Área de atención, área de producción, sanitarios y depósito.


LIC. TUR. ANGELO FACHANT
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN



tinspaces Lekki Phase 1.





**Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción**

Pliego de Bases y Condiciones

Anexo IV- Resolución S.T.y.P.M.T N°13/26

ANEXO IV

LICITACIÓN PÚBLICA N° 04/26

**OBRA. "CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACIÓN COMERCIAL
DE ESPACIOS EN PEATONAL MUNICIPAL"**


En mi carácter de(Titular/Apoderado), declaro bajo juramento que hemos verificado que el contenido del disco compacto (CD-R) adquirido en el Municipio de Tolhuin, identificado con el N° según recibo N° se corresponde en su totalidad con la documentación correspondiente al Pliego de la LICITACIÓN PÚBLICA:" OBRA" CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACION COMERCIAL DE ESPACIOS EN PEATONAL MUNICIPAL – TOLHUIN"

Aprobado por Resolución N° 13 del cual tenemos pleno conocimiento y aceptamos de conformidad en todas y cada una de sus cláusulas.

Se acompaña el disco compacto (CD-R) firmado, en prueba de que no se ha alterado su contenido.

Firma y Sello aclaratorio

Por la empresa


LIC. TUR. ANGÉLICA
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



**Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción**

Pliego de Bases y Condiciones

ANEXO V- Resolución S.T.y.P.M.T N° 13/26

ANEXO V

LICITACIÓN PÚBLICA N° 04/26

**OBRA. “CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACIÓN COMERCIAL
DE ESPACIOS EN PEATONAL MUNICIPAL”**

Por la presente se certifica que la empresa..... ha visitado en el día de la fecha el lugar de emplazamiento de la obra, verificando las redes de infraestructura existentes en la zona, los trabajos a ejecutar, la topografía del terreno, accesos y todo elemento a tener en cuenta para la correcta interpretación y cotización de la obra

A los efectos de su presentación en la LICITACIÓN PÚBLICA Obra:
“OBRA”CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACION COMERCIAL DE ESPACIOS EN
PEATONAL MUNICIPAL–TOLHUIN” , se extiende el presente en la ciudad de Tolhuin,
a los..... días del mes de..... de 2026.....

Por el Municipio

Por la Empresa


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN



**Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción**

Pliego de Bases y Condiciones

Anexo VI Resolución S.T.y.P.M.T N° 13/26

ANEXO VI

LICITACIÓN PÚBLICA N° 04/26


**OBRA. “CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACIÓN COMERCIAL
DE ESPACIOS EN PEATONAL MUNICIPAL”**

DECLARACIÓN JURADA M.O.L.

Por la presente, la/s empresa/s..... declaran bajo juramento que en caso de resultar adjudicatario afectarán a la obra un porcentaje de personal con más de UN (1) año de antigüedad de residencia en la Provincia, de acuerdo a lo establecido en la Ordenanza Municipal de Mano de Obra Local de Tolhuin N° 568/21, del%.

Firma y Sello aclaratorio

Por la Empresa


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN



**Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción**

Pliego de Bases y Condiciones

Anexo VII - Resolución S.T.y.P.M.T N° 13 /26

ANEXO VII

LICITACIÓN PÚBLICA N° 04/26

**OBRA. “CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACIÓN COMERCIAL
DE ESPACIOS EN PEATONAL MUNICIPAL”**

Por la presente se certifica que la firma _____, CUIT N° _____, ha ADQUIRIDO EL PLIEGO en el día de la fecha, verificando la documentación y todo elemento a tener en cuenta para la correcta interpretación y cotización del presente LICITACIÓN PÚBLICA N° 04/26.-

A los efectos de su presentación en LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 00/00, referente a la obra: **“CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACIÓN COMERCIAL DE ESPACIOS EN PEATONAL MUNICIPAL”**, se extiende el presente en la Ciudad de Tolhuin, a los _____ días del mes de _____ del 2026.-

Por el Municipio de Tolhuin Por la empresa


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN



*Municipio de Tolhuin
Provincia de Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina*

CONTRATO DE CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACIÓN COMERCIAL

REGLÓN N° ____: MÓDULO DE _____

Entre el MUNICIPIO DE TOLHUIN, Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur, representado en este acto por el Señor Intendente Municipal CLAUDIO DANIEL HARRINGTON, D.N.I. N° 29.342.729, con domicilio legal sito en calle Lucas Bridges N° 332 de la localidad de Tolhuin, Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur, en adelante "EL CONCEDENTE", y por la otra parte, _____, con domicilio legal en _____, representada en este acto por _____, D.N.I. N° _____, en su carácter de _____, en adelante "EL CONCESIONARIO", y ambas en conjunto denominadas las partes, acuerdan en suscribir el presente Contrato de Concesión de Uso y Explotación de acuerdo a las siguientes Cláusulas:

PRIMERA: EL CONCEDENTE otorga en concesión de uso y explotación comercial al CONCESIONARIO el espacio ubicado en la peatonal municipal de la ciudad de Tolhuin, Calle Metet, correspondiente al Renglón N° ____ (Módulo de _____), conforme a lo establecido en la Licitación Pública N° 04/26, Expediente Administrativo N° 320/26, por un plazo de veinte (20) años contados desde la firma del acta de inicio de la concesión. La concesión comprende la instalación, equipamiento, operación y mantenimiento del módulo comercial conforme a las especificaciones del Pliego de Bases y Condiciones Generales y del Pliego de Especificaciones Técnicas Particulares del renglón adjudicado, los cuales forman parte integrante del presente contrato.

SEGUNDA: Previo a la finalización del plazo de la concesión estipulado en la Cláusula Primera del presente contrato, EL CONCESIONARIO podrá solicitar, con una antelación mínima de treinta (30) días anteriores al vencimiento del mismo, una prórroga del contrato por un plazo de hasta cinco (5) años. EL CONCEDENTE tendrá en cuenta para aceptar o rechazar la propuesta de prórroga, atendiendo a la importancia de la inversión propuesta y teniendo en cuenta que la misma deberá ser proporcional en función de la extensión del plazo contractual que oportunamente se solicite.

TERCERA: EL CONCEDENTE hace entrega del espacio asignado en la peatonal municipal, labrándose acta de toma de posesión del lugar destinado a tal fin. A partir de la entrega del espacio, EL CONCESIONARIO declara que ya ha constatado las características del lugar a utilizar. Las mejoras, instalaciones y módulos que deba introducir el concesionario serán supervisadas y aprobadas por EL CONCEDENTE.

CUARTA: A partir de la entrega del espacio concesionado, EL CONCESIONARIO se compromete a instalar el módulo comercial conforme al proyecto aprobado, por la suma de inversión comprometida en su oferta de PESOS _____ (\$ _____), en un plazo que no podrá ser mayor a SEIS (6) meses, vencido el cual si el módulo no hubiera sido instalado y habilitado, podrá rescindirse la concesión por culpa de EL CONCESIONARIO. El módulo deberá ser de carácter móvil, desmontable y removible, conforme a las especificaciones del pliego.

QUINTA: EL CONCESIONARIO reconoce que todos los bienes, trabajos e instalaciones concretados en cumplimiento de la inversión básica y adicional emergentes del presente contrato de concesión son propiedad del CONCEDENTE, tanto a la finalización de la concesión, su prórroga, como en el interregno, cuando finalice la misma por rescisión, caducidad o cualquier otra causa que ponga fin a la relación de las partes, sin derecho a compensación alguna por parte del CONCESIONARIO.


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN



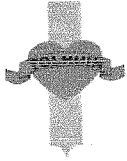
*Municipio de Tolhuin
Provincia de Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina*

SEXTA: EL CONCESIONARIO quedará sujeto a la obligación de abonar EL CANON conforme al sistema mixto establecido en el Pliego de Bases y Condiciones Generales, compuesto por: a) Un canon fijo mínimo garantizado mensual de PESOS _____ (\$ _____), actualizable semestralmente conforme a la variación del Índice de Precios al Consumidor (IPC) que publica el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC); y b) Un canon variable equivalente al cinco por ciento (5%) de la facturación bruta mensual que exceda el monto equivalente al canon fijo. EL CONCESIONARIO abonará el mayor valor entre el canon fijo mínimo garantizado y el canon variable calculado sobre facturación. Quedan alcanzados por el pago del canon todas las actividades y servicios ofrecidos por EL CONCESIONARIO en el espacio concesionado, que se realicen en forma directa o mediante sub-concesión o cualquier forma permitida. El canon se abonará por mes vencido, y el pago se hará efectivo mediante transferencia bancaria en la siguiente cuenta: Razón social: DESARROLLO TURÍSTICO - CUIT: 30-67065057-6 - Entidad Bancaria: Banco Tierra del Fuego - Tipo de cuenta: Cuenta Corriente Sector Público no financiero - Número de Cuenta: 00000853812-00 - C.B.U: 2680043301000008538128, entre los días 1° y 10° de cada mes. El atraso en el pago del Canon determinará en todos los casos la aplicación de una multa por mora en el cumplimiento del contrato. Dicha multa será de cero comas cinco (0,5) por ciento del valor a abonarse por cada diez días hábiles de atraso o fracción mayor de cinco días hábiles. Cualquier solicitud de reducción del canon por causas no imputables al concesionario, siempre y cuando las mismas provengan de caso fortuito o fuerza mayor, estando las mismas debidamente documentadas, serán resueltas por EL CONCEDENTE.

SÉPTIMA: EL CONCESIONARIO se obliga a realizar las obras de instalación, equipamiento y puesta en valor del módulo comercial, que se detallan en el Pliego de Bases y Condiciones Específicas, declarando que el total presupuestado por la inversión integral asciende a la Suma de Pesos _____ (\$ _____). Asimismo, las partes manifiestan que no obstante la valorización contenida en dicho Anexo, las prestaciones se tendrán por cumplidas una vez ejecutadas y concluidas las obras, e incorporados efectivamente los bienes que componen la oferta de inversión.

OCTAVA: EL CONCESIONARIO deberá constituir la garantía de cumplimiento de contrato dentro de los diez (10) días hábiles contando a partir de la firma del presente por un monto equivalente al cinco por ciento (5%) del monto total de la inversión propuesta. EL CONCESIONARIO se compromete a mantenerla vigente en todo momento mientras estén pendientes del cumplimiento algunas de sus obligaciones hasta el momento de la verificación por parte DEL CONCEDENTE de la terminación completa de las inversiones comprometidas de la oferta. La garantía de cumplimiento de contrato será actualizada conforme los índices económicos oficiales al comienzo de cada año mientras este en curso la concesión siguiendo para ello, el Índice de Precios al Consumidor medido por el INDEC. Es obligación del CONCESIONARIO mantener en un cien por ciento (100%) el valor de la garantía durante todo el año. Al entrar en funcionamiento serán necesarios los siguientes seguros: A) Seguro contra incendios a favor del CONCEDENTE. B) Seguro de cristales. C) Seguro de responsabilidad civil con adicionales de explosión, escape de gas, suministro de alimentos. D) Seguro de Accidentes de trabajos para el personal que trabaje bajo su dependencia. El beneficiario de los seguros será EL CONCEDENTE. Las Pólizas deberán ser entregadas AL CONCEDENTE para ser mantenidas en custodia como así también las sucesivas renovaciones las que serán por cuenta exclusivas del CONCESIONARIO.

NOVENA: EL CONCESIONARIO deberá presentar las pólizas de seguros de caución a favor de EL CONCEDENTE en los plazos y con las coberturas previstas por el CONCEDENTE, conforme se establece en la Cláusula Octava del presente.



*Municipio de Tolhuin
Provincia de Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina*

DÉCIMA: EL CONCESIONARIO deberá cumplir con todas las obligaciones derivadas del presente Contrato y la normativa que resulte aplicable. Por el presente se establece que toda sanción que implique la extinción de la Concesión por causas imputables al concesionario traerá aparejada para éste la inhabilitación por un período de cinco (5) años para presentarse en Licitaciones/Convocatorias que realice el Municipio de Tolhuin. Cuando en las inspecciones se compruebe la existencia de infracciones el concesionario dispondrá de un plazo de cinco (5) días hábiles luego que se notifique por escrito las mismas, para efectuar su descargo también por escrito ante EL CONCEDENTE.

Transcurrido dicho plazo sin la presentación por el CONCESIONARIO se resolverá de acuerdo con los antecedentes.

DÉCIMA PRIMERA: EL CONCESIONARIO implementará un sistema electrónico de registro que permita la determinación exacta de ingresos para la liquidación del canon correspondiente de acuerdo a lo ofertado. EL CONCEDENTE quedará facultado a solicitar a los entes recaudadores Municipales, Provinciales y Nacionales información a fin de poder establecer los ingresos de la actividad dada en la concesión.

DÉCIMA SEGUNDA: EL CONCESIONARIO deberá contar con un sistema sanitario integral, autónomo y autosuficiente, de carácter provisorio y removible, que no requerirá conexión a las redes públicas de agua potable ni cloacas. El módulo dispondrá de tanques de almacenamiento de agua potable abastecidos mediante camiones cisterna y tanques de acumulación de efluentes cuyo contenido será extraído mediante camiones atmosféricos, todo ello a cargo y costo del concesionario. Las instalaciones de gas se resolverán mediante garrafas de gas licuado de petróleo (GLP), cilindros o tanques tipo zeppelin, dado que la zona de emplazamiento no cuenta con servicio de red de gas natural al momento de la suscripción del presente contrato. Las cañerías e insumos de la instalación interior de gas deberán prever, en la medida de lo posible, la compatibilidad con una eventual futura conexión a red de gas natural, a fin de que, una vez que el sector cuente con la posibilidad de acceder al servicio de gas natural, el Municipio pueda solicitar al concesionario la conexión correspondiente, o bien el Municipio pueda gestionar dicha conexión, o puedan firmarse acuerdos con instituciones u organizaciones que faciliten su materialización. En referencia a las instalaciones eléctricas, La conexión al servicio eléctrico podrá ser gestionada por EL CONCESIONARIO, por el Municipio, o en forma conjunta, ante la empresa distribuidora correspondiente. Una vez que el sector cuente con la posibilidad de acceder a los servicios de agua potable, cloacas y gas natural, el Municipio podrá solicitar al concesionario la conexión correspondiente, o bien el Municipio podrá gestionar dicha conexión, o podrán firmarse acuerdos con instituciones u organizaciones que faciliten su materialización.

DÉCIMA TERCERA: EL CONCESIONARIO no podrá alterar el destino de la concesión sin autorización expresa emitida por EL CONCEDENTE.

DÉCIMA CUARTA: El plazo de iniciación de actividades y habilitación al público no superará los sesenta (60) días corridos a partir del plazo de finalización de las obras e inversiones propuestas en el Pliego de Bases y Condiciones Específicas. La explotación estará habilitada todo el año. El Concesionario mantendrá en funcionamiento las instalaciones conforme a los horarios establecidos en el Pliego de Especificaciones Técnicas Particulares del renglón adjudicado, salvo casos de fuerza mayor debidamente comprobados, o inclemencia climática que ponga en riesgo la seguridad de las personas o bienes.

DÉCIMA QUINTA: EL CONCESIONARIO podrá, PREVIA AUTORIZACIÓN expresa por escrito del CONCEDENTE incorporar otros servicios que no estén especificados en el presente, siempre que a su juicio agreguen valor a la prestación del servicio.


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN



*Municipio de Tolhuin
Provincia de Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina*

DÉCIMA SEXTA: A solicitud del CONCEDENTE y coordinación con el CONCESIONARIO se podrá solicitar la organización conjunta de eventos de intereses Turísticos para la promoción del lugar.

DÉCIMA SÉPTIMA: EL CONCESIONARIO podrá pasados cinco (5) años de la fecha del presente ceder el contrato de concesión siempre que hubiera cumplido regularmente las obligaciones a su cargo, y que el concesionario propuesto reúna las condiciones de solvencia e idoneidad a criterio del CONCEDENTE.

DÉCIMA OCTAVA: Será responsabilidad del CONCEDENTE el pago del impuesto inmobiliario y tasas generales correspondientes al predio concesionado. En cambio, será responsabilidad del CONCESIONARIO el pago de cualquier tasa o contribución de orden nacional, provincial o municipal que se desprenda de la explotación del módulo comercial. El incumplimiento de las obligaciones establecidas en este artículo será causal de rescisión por culpa del CONCESIONARIO cuando el monto dejado de ingresar por cualquier concepto sea superior al equivalente al treinta por ciento (30%) del valor de la garantía de mantenimiento del contrato. El Concesionario entregará al concedente antes del 30 de Marzo de cada año original, copia y fotocopia autenticada de libre de deuda o certificación de estado de situación que acredite el pago de los impuestos, tasas, contribuciones y servicios públicos a su cargo que hayan vencido en el año anterior.

DÉCIMA NOVENA: EL CONCESIONARIO será el responsable del predio y sus instalaciones y estará obligado a facilitar el acceso de inspectores o funcionarios autorizados por el CONCEDENTE a todas las instalaciones para practicar inspecciones y/o fiscalizaciones en cualquier momento y con los alcances que disponga, brindando toda la información y exhibiendo toda la documentación que se le requiera en relación con dicha inspección y/o fiscalización que incluye entre otras, efectuar auditorías contables, control de facturación y de cumplimiento de la normativa aplicable. Las inspecciones serán realizadas trimestralmente.

VIGÉSIMA: EL CONCESIONARIO no podrá realizar ningún tipo de modificación ni efectuar obras de cualquier naturaleza en el espacio concesionado sin el previo y expreso consentimiento del CONCEDENTE.

VIGÉSIMA PRIMERA: EL CONCESIONARIO deberá restituir el espacio concesionado y sus instalaciones al solo requerimiento del CONCEDENTE y dentro del plazo de diez (10) días hábiles, en caso de concurrencia de alguna de las causales de rescisión enumeradas en la siguiente cláusula.

VIGÉSIMA SEGUNDA: Son causales para la procedencia de la rescisión de este Contrato: A) Dar a la concesión un destino diferente al expresamente fijado. B) Realizar actividades ajenas a las previstas en el presente sin autorización del CONCEDENTE. C) Incumplir, por dos (2) períodos consecutivos o CINCO (5) discontinuos (durante el lapso de Concesión) con el pago del Canon en los plazos establecidos. D) Cuando en un lapso de doce (12) meses corridos, el CONCESIONARIO haya incurrido en incumplimiento de TRES (3) o más de las obligaciones consignadas en este contrato, no habiéndose subsanado en el plazo dispuesto en la intimación cursada por el CONCEDENTE. E) Haber sido sancionado más de dos (2) veces en un lapso de doce (12) meses por los organismos de control, violación a los regímenes de precios o infracciones al régimen contravencional instituido por la Ley Provincial N° 65. F) La falta de constitución de garantías y seguros exigidos. G) Falta de concurrencia al acto de entrega de la tenencia del predio. H) Tercera infracción por facturación no emitida por servicios prestados. I) Falta de mantenimiento y cumplimiento de normas de seguridad en el curso de la


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN



*Municipio de Tolhuin
Provincia de Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina*

concesión. En todos los casos que se declare la rescisión de la concesión de uso y explotación por las causales expuestas, el concesionario perderá de pleno derecho, a favor del CONCEDENTE, todas las garantías constituidas y se procederá de inmediato a la desocupación del espacio concesionado, independientemente de las acciones civiles y/o penales que pudieran en derecho corresponder al concedente.

VIGÉSIMA TERCERA: Ante cualquier divergencia que resulte entre las partes por la aplicación y/o ejecución del presente, las partes se someten a jurisdicción del Juzgado de Competencia Integral de la localidad de Tolhuin, Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.

En prueba de conformidad, previa lectura del presente Contrato de Concesión, se firman cuatro (4) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en la ciudad de Tolhuin, Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.

EL CONCEDENTE

EL CONCESIONARIO


LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN