



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

MUNICIPALIDAD DE TOLHUIN

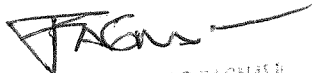
PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO, ANTÁRTIDA E ISLAS DEL ATLÁNTICO SUR

SECRETARÍA DE TURISMO Y PRODUCCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA

CONCESIÓN DE ESPACIOS EN PEATONAL MUNICIPAL

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES


LIC. TUR. ANGELO FAGNASI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
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.....	7
ARTÍCULO 2. UBICACIÓN Y SUPERFICIE.....	7
ARTÍCULO 3. MODALIDAD DE EXPLOTACIÓN.....	7
SECCIÓN II: ESPECIFICACIONES CONSTRUCTIVAS.....	8
ARTÍCULO 4. CARACTERÍSTICAS ARQUITECTÓNICAS GENERALES.....	8
ARTÍCULO 5. FUNDACIONES Y ESTRUCTURA.....	8
ARTÍCULO 6. ENVOLVENTE EXTERIOR.....	8
ARTÍCULO 7. CUBIERTA DE TECHO.....	9
ARTÍCULO 8. ABERTURAS.....	9
ARTÍCULO 9. PISOS.....	10
SECCIÓN III: INSTALACIONES TÉCNICAS.....	10
ARTÍCULO 10. INSTALACIÓN ELÉCTRICA.....	10
ARTÍCULO 11. INSTALACIÓN SANITARIA.....	10
ARTÍCULO 12. INSTALACIÓN DE GAS.....	11
ARTÍCULO 13. VENTILACIÓN Y EXTRACCIÓN.....	11
ARTÍCULO 14. CALEFACCIÓN.....	12
SECCIÓN IV: EQUIPAMIENTO MÍNIMO OBLIGATORIO.....	12
ARTÍCULO 15. EQUIPAMIENTO DE COCINA Y PREPARACIÓN.....	12
ARTÍCULO 16. EQUIPAMIENTO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN.....	13
ARTÍCULO 17. MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO COMPLEMENTARIO.....	13
ARTÍCULO 18. EQUIPAMIENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD.....	14
SECCIÓN V: REQUISITOS OPERATIVOS.....	14
ARTÍCULO 19. HORARIOS DE ATENCIÓN.....	14
ARTÍCULO 20. CARTA DE PRODUCTOS Y PRECIOS.....	15
ARTÍCULO 21. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.....	15
ARTÍCULO 22. PERSONAL MÍNIMO.....	15
ARTÍCULO 23. GESTIÓN DE RESIDUOS.....	16
SECCIÓN VI: ASPECTOS ECONÓMICOS DEL RENGLÓN.....	16


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

ARTÍCULO 24. INVERSIÓN MÍNIMA ESTIMADA.....	16
ARTÍCULO 25. CANON MENSUAL.....	17
ARTÍCULO 26. HABILITACIONES Y PERMISOS.....	17
DISPOSICIONES FINALES DEL PLIEGO PARTICULAR.....	18
ARTÍCULO 27. MODIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN.....	18
ARTÍCULO 28. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR	18
ARTÍCULO 29. INTEGRACIÓN CON EL PLIEGO GENERAL	18
ARTÍCULO 1. OBJETO DEL RENGLÓN CAFÉ-BAR.....	19
ARTÍCULO 2. UBICACIÓN Y SUPERFICIE.....	19
ARTÍCULO 3. MODALIDAD DE EXPLOTACIÓN	20
SECCIÓN II: ESPECIFICACIONES CONSTRUCTIVAS.....	20
ARTÍCULO 4. CARACTERÍSTICAS ARQUITECTÓNICAS GENERALES.....	20
ARTÍCULO 5. FUNDACIONES Y ESTRUCTURA.....	21
ARTÍCULO 6. ENVOLVENTE EXTERIOR.....	21
ARTÍCULO 7. CUBIERTA DE TECHO.....	22
ARTÍCULO 8. ABERTURAS Y CARPINTERÍA.....	22
ARTÍCULO 9. PISOS INTERIORES Y EXTERIORES.....	23
SECCIÓN III: INSTALACIONES TÉCNICAS.....	24
ARTÍCULO 10. INSTALACIÓN ELÉCTRICA	24
ARTÍCULO 11. INSTALACIÓN SANITARIA DE AGUA Y DESAGÜES.....	25
ARTÍCULO 12. INSTALACIÓN DE GAS.....	26
ARTÍCULO 13. VENTILACIÓN MECÁNICA Y EXTRACCIÓN	27
ARTÍCULO 14. CLIMATIZACIÓN E INSTALACIÓN TERMOMECAÁNICA	28
SECCIÓN IV: EQUIPAMIENTO MÍNIMO OBLIGATORIO.....	29
ARTÍCULO 15. EQUIPAMIENTO DE BARRA DE CAFÉ.....	29
ARTÍCULO 16. EQUIPAMIENTO DE REFRIGERACIÓN Y CONSERVACIÓN	30
ARTÍCULO 17. EQUIPAMIENTO DE COCINA Y PRODUCCIÓN.....	31
ARTÍCULO 18. MOBILIARIO PARA CLIENTES Y EQUIPAMIENTO GENERAL.....	32


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 ARTESANIAS Y PRODUCTOS LOCALES	33
ARTÍCULO 2. UBICACIÓN Y SUPERFICIE.....	34
ARTÍCULO 3. MODALIDAD DE EXPLOTACIÓN Y OPERACIÓN CONTINUA.....	34
SECCIÓN II: ESPECIFICACIONES CONSTRUCTIVAS.....	35
ARTÍCULO 4. CARACTERÍSTICAS ARQUITECTÓNICAS Y DE DISEÑO	35
ARTÍCULO 5. FUNDACIONES, ESTRUCTURA Y SEGURIDAD ESTRUCTURAL	35
ARTÍCULO 6. ENVOLVENTE EXTERIOR Y AISLACIÓN TÉRMICA	36
ARTÍCULO 7. CUBIERTA DE TECHO Y PROTECCIÓN CLIMÁTICA.....	37
ARTÍCULO 8. PISOS INTERIORES Y PROTECCIÓN.....	38
SECCIÓN III: INSTALACIONES TÉCNICAS	39
ARTÍCULO 9. INSTALACIÓN ELÉCTRICA Y RESPALDO ENERGÉTICO.....	39
ARTÍCULO 10. INSTALACIÓN SANITARIA.....	40
ARTÍCULO 11. INSTALACIÓN DE CLIMATIZACIÓN	41
ARTÍCULO 12. SISTEMA DE SEGURIDAD ELECTRÓNICA.....	41
SECCIÓN IV: EQUIPAMIENTO MÍNIMO OBLIGATORIO	42
ARTÍCULO 13. EQUIPAMIENTO DE REFRIGERACIÓN COMERCIAL	42
ARTÍCULO 14. SISTEMA DE ESTANTERÍAS Y EXHIBICIÓN.....	43
ARTÍCULO 15. EQUIPAMIENTO DE GESTIÓN Y PUNTO DE VENTA.....	44
ARTÍCULO 16. MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO COMPLEMENTARIO.....	45
ARTÍCULO 1. OBJETO DEL RENGLÓN QUIOSCO 24 HORAS	46
ARTÍCULO 2. UBICACIÓN Y SUPERFICIE.....	47
ARTÍCULO 3. MODALIDAD DE EXPLOTACIÓN Y PRODUCTOS OFRECIDOS	48
SECCIÓN II: ESPECIFICACIONES CONSTRUCTIVAS.....	49
ARTÍCULO 4. CARACTERÍSTICAS ARQUITECTÓNICAS Y CONCEPTO DE DISEÑO	49
ARTÍCULO 5. FUNDACIONES Y ESTRUCTURA PRINCIPAL.....	50
ARTÍCULO 6. ENVOLVENTE EXTERIOR Y MATERIALES DE FACHADA	51
ARTÍCULO 7. CUBIERTA DE TECHO Y APROVECHAMIENTO ESPACIAL	52
ARTÍCULO 8. PISOS INTERIORES Y TRATAMIENTOS DIFERENCIADOS	53


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

SECCIÓN III: INSTALACIONES TÉCNICAS	54
ARTÍCULO 9. INSTALACIÓN ELÉCTRICA E ILUMINACIÓN ESPECIALIZADA	54
ARTÍCULO 10. INSTALACIÓN SANITARIA Y SERVICIOS.....	55
ARTÍCULO 11. CLIMATIZACIÓN PARA CONFORT Y CONSERVACIÓN.....	56
SECCIÓN IV: EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO ESPECIALIZADO	57
ARTÍCULO 12. SISTEMA DE EXHIBICIÓN Y MOBILIARIO COMERCIAL	57
ARTÍCULO 13. MOSTRADOR DE ATENCIÓN Y ÁREA DE CAJA	59
ARTÍCULO 14. EQUIPAMIENTO COMPLEMENTARIO Y SEÑALÉTICA.....	60
ARTÍCULO 1. OBJETO DEL RENGLÓN Y CARÁCTER DEL SERVICIO SANITARIOS.....	61
ARTÍCULO 2. UBICACIÓN Y SUPERFICIE.....	62
ARTÍCULO 3. MODALIDAD DE EXPLOTACIÓN Y HORARIOS.....	62
SECCIÓN II: ESPECIFICACIONES CONSTRUCTIVAS.....	63
ARTÍCULO 4. CARACTERÍSTICAS ARQUITECTÓNICAS GENERALES.....	63
ARTÍCULO 5. FUNDACIONES Y ESTRUCTURA.....	64
ARTÍCULO 6. ENVOLVENTE EXTERIOR Y PROTECCIÓN CONTRA HUMEDAD.....	65
ARTÍCULO 7. CUBIERTA IMPERMEABILIZADA Y EVACUACIÓN DE AGUAS.....	65
ARTÍCULO 8. PISOS ANTIDESLIZANTES E IMPERMEABLES.....	66
SECCIÓN III: INSTALACIONES SANITARIAS Y EQUIPAMIENTO.....	67
ARTÍCULO 9. DOTACIÓN MÍNIMA DE ARTEFACTOS SANITARIOS.....	67
ARTÍCULO 10. INSTALACIÓN SANITARIA COMPLETA.....	68
ARTÍCULO 11. SISTEMA DE VENTILACIÓN MECÁNICA PERMANENTE	70
ARTÍCULO 12. EQUIPAMIENTO DE HIGIENE Y ACCESORIOS.....	71


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

RENGLÓN 1: MÓDULO DE COMIDAS RÁPIDAS

SECCIÓN I: DESCRIPCIÓN GENERAL DEL MÓDULO

ARTÍCULO 1. OBJETO DEL RENGLO

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. El espacio asignado deberá permitir la circulación peatonal perimetral sin obstaculizar el tránsito en la peatonal. 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


FABIAN
SECRETARÍA DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



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

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

minimice los tiempos de espera, pudiendo incorporar tecnología de pedidos anticipados mediante aplicaciones o sistemas de comunicación remota cuando el concesionario lo considere conveniente.

SECCIÓN II: ESPECIFICACIONES CONSTRUCTIVAS

ARTÍCULO 4. CARACTERÍSTICAS ARQUITECTÓNICAS GENERALES

El módulo deberá diseñarse 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. 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

Las fundaciones del módulo deberán ser diseñadas considerando las características del suelo del predio y las cargas estructurales previstas, conforme a los estudios de suelo que el oferente deberá realizar previamente al diseño definitivo. Se recomienda el uso de bases de hormigón armado con pedestales que eleven la estructura del piso del módulo al menos quince centímetros (15 cm) sobre el nivel del terreno natural, a fin de proteger la construcción de la humedad ascendente 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 del Código de Edificación que resulten aplicables.

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


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

transmitancia térmica que no supere $0,50 \text{ W/m}^2\text{K}$. 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 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 la red pluvial municipal o hacia sectores que indique la Secretaría de Obras Públicas.

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.

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 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 símil 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. El tablero seccional del módulo contará con protección 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

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

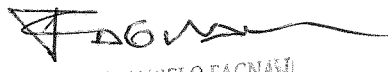
de obra a cargo de instalador sanitarista matriculado. El suministro de agua potable se realizará mediante conexión a la red pública municipal que deberá tramitar y costear el concesionario, instalándose medidor individual a nombre del concesionario. Se instalará tanque de reserva de agua de capacidad 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%), conectando a la red cloacal municipal mediante la instalación de cámara inspección reglamentaria. Todos los artefactos sanitarios contarán con sifones individuales para evitar el paso de olores.

ARTÍCULO 12. INSTALACIÓN DE GAS

Cuando el módulo contemple la utilización de equipamiento de cocción a gas, se instalará sistema de gas conforme a las normativas correspondientes o la empresa distribuidora de gas de Tierra del Fuego, y la Ley Nacional de Gas. La instalación 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. Alternativamente, el concesionario podrá optar por la utilización de garrafas de gas envasado ubicadas en el exterior del módulo dentro de un gabinete metálico ventilado, conectadas mediante reguladores y cañerías de cobre o multicapa conforme a normativas vigentes. En ningún caso se permitirá el almacenamiento de garrafas de gas en el interior del módulo. 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.

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


ING. 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

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


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



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

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

eléctrico o a gas para elaboración de hamburguesas, lomitos y sándwiches calientes; 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;

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

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 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.

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 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 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


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



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

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

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


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

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.

ARTÍCULO 25. CANON MENSUAL

El concesionario abonará al Municipio de Tolhuin un canon mensual equivalente al cinco por ciento (5%) de la facturación bruta mensual del módulo de comidas rápidas, conforme a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones Generales. 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.


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

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 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


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

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.

REGLÓN 2: MÓDULO CAFÉ-BAR

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 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 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.


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



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

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

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 con una estética que combine la tradición arquitectónica patagónica con elementos contemporáneos que reflejen el concepto de cafetería de especialidad. 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.


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

ARTÍCULO 5. FUNDACIONES Y ESTRUCTURA

Las fundaciones del módulo café-bar deberán ser diseñadas considerando las características del suelo del predio, las cargas estructurales previstas incluyendo el peso de equipamiento profesional de cafetería, y las condiciones climáticas extremas de Tierra del Fuego, conforme a los estudios de suelo que el oferente deberá realizar previamente al diseño definitivo. Se recomienda el uso de bases de hormigón armado que conformen una platea de fundación continua o pedestales que eleven la estructura del piso del módulo, protegiendo la construcción de la 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


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

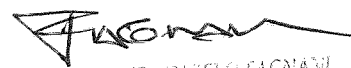
cerámicos hasta una altura mínima de dos metros (2 m) conforme a normativas sanitarias. La carpintería exterior será de aluminio de línea superior con doble vidriado hermético, privilegiándose paños fijos de gran dimensión que enmarquen vistas hacia el exterior y aberturas practicables de apertura lateral 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 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, conectadas a red pluvial municipal o dispersadas hacia sectores que indique la Secretaría de Obras Públicas. 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


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

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 emisor (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


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

(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, y disposiciones de la empresa distribuidora de energía eléctrica, 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. 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

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



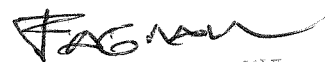
**Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción**

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

acero-cobre clavada a profundidad suficiente hasta alcanzar resistencia no superior a diez ohmios (10Ω), 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 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 instalación sanitaria completa de agua fría y caliente, ejecutada conforme a las normativas municipales y provinciales vigentes, Reglamento ENOHSA para agua potable y desagües cloacales, y las normas IRAM aplicables, con proyecto sanitario completo y dirección de obra a cargo de instalador sanitaria matriculado. El suministro de agua potable se realizará mediante conexión a la red pública municipal que deberá tramitar y costear el concesionario ante la empresa prestadora del servicio, instalándose medidor individual a nombre del concesionario inmediatamente después del empalme. La instalación incluirá obligatoriamente llave de paso general accesible desde el exterior del módulo, válvula reductora de presión si la presión de red supera cuatro atmósferas (4 atm), y filtro de agua en la entrada para


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

retener sedimentos. Se instalará tanque de reserva de agua de capacidad mínima mil litros (1000 L) ubicado en el entretecho, sobre estructura metálica adecuada, o enterrado si el diseño del módulo no permite ubicación aérea, construido en polietileno de grado alimenticio, fibra de vidrio o acero inoxidable AISI 304, con tapa hermética, válvula flotante, sistema de by-pass, rebose conectado a desagüe pluvial, y canilla de drenaje inferior para limpieza. 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, ubicado en sector técnico o depósito, dimensionado para abastecer simultáneamente los puntos de consumo de sanitarios, lavado de vajilla, y preparación de alimentos. Se recomienda la instalación de termotanque eléctrico de alta recuperación o sistema de calentamiento instantáneo tipo calefón eléctrico en el punto de uso de la barra de café para garantizar disponibilidad permanente de agua caliente. La red interior de distribución de agua fría y caliente se ejecutará con caños de polipropileno termofusión PPR PN20 para ambas temperaturas, o caños multicapa aluminio-polietileno, ambos sistemas de larga durabilidad y resistencia a incrustaciones, quedando prohibido el uso de caños de hierro galvanizado. Las cañerías se instalarán embutidas en muros o entrepisos, o bien por encima del cielorraso en sectores accesibles mediante cielorrasos registrables, identificándose mediante cintas de colores (azul agua fría, rojo agua caliente). 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%), conectando a la red cloacal municipal mediante instalación de cámara de inspección reglamentaria ubicada dentro del predio. Todos los artefactos sanitarios y equipos que descarguen líquidos contarán con sifones individuales para corte hidráulico y evitar paso de olores y gases cloacales. Las piletas de lavado en cocina y barra incluirán obligatoriamente trampas de grasa de dimensiones adecuadas al volumen de efluentes, construidas en hormigón, fibra de vidrio, polietileno o acero inoxidable, ubicadas en puntos accesibles para su limpieza periódica. Los desagües pluviales del techo se resolverán con canaletas y bajadas de chapa galvanizada o PVC de diámetro suficiente, conectadas a red pluvial municipal o dispersadas en terreno natural en sectores que autorice el Municipio.

ARTÍCULO 12. INSTALACIÓN DE GAS

Cuando el módulo café-bar contemple la utilización de equipamiento de cocina a gas (hornos, anafes, planchas, freidoras), la instalación de gas será proyectada y ejecutada por gasista matriculado conforme a la Ley Nacional de Gas 24.076, Norma NAG-200 de


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



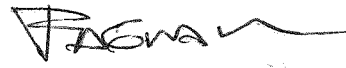
Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

la Secretaría de Energía de la Nación, disposiciones de la empresa distribuidora de gas de Tierra del Fuego, y Reglamento de Instalaciones de Gas del Ente Nacional Regulador del Gas (ENARGAS). Se preferirá la conexión a red de gas natural si estuviere disponible en la zona de emplazamiento del módulo, tramitando el concesionario el suministro ante la empresa prestadora e instalando medidor individual. Alternativamente, se utilizará sistema de gas envasado mediante garrafas de gas licuado de petróleo (GLP) ubicadas en el exterior del módulo dentro de un gabinete metálico ventilado construido en chapa plegada con terminación pintada antióxido, ubicado en lugar accesible pero no visible desde el espacio público, ventilado en su parte superior e inferior mediante rejillas de sección libre no inferior a trescientos centímetros cuadrados (300 cm²), y señalizado con carteles de seguridad. Las garrafas 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. 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


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

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 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 ($100 \text{ m}^3/\text{h}$) 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,

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

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 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

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

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 (coldbrew).

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

LIC. ANA MARÍA PACHECO
SECRETARÍA DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



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

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

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 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

MARCELO FAGNANO
SECRETARÍA DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



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

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

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 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


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

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

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

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. 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

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

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 con criterios arquitectónicos que equilibren la estética patagónica característica de la peatonal municipal con los requerimientos funcionales y de seguridad específicos de un establecimiento de operación continua. 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


LIC. TUR. ANGELO F. NANI
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 física adicionales que pudieran incorporarse tales como rejas metálicas exteriores, cámaras de vigilancia en soportes perimetrales, y luminarias de alto rendimiento. Se recomienda fundación tipo platea de hormigón armado de espesor mínimo quince centímetros (15 cm) que sirva simultáneamente como base estructural y piso interior del módulo, elevada al menos diez centímetros (10 cm) sobre el nivel de terreno circundante mediante contrapiso de hormigón pobre. 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.

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


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



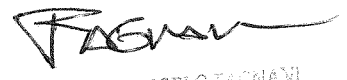
Municipio de Tolhuin – Tierra del Fuego
Secretaría de Turismo y Producción

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

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 alternativamente poliuretano proyectado de densidad media que alcance el mismo nivel


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



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

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

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), conectadas en su extremo inferior a red pluvial municipal o dispersadas en terreno natural donde 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


LIC. MR. ANGELO FAGNANO
SECRETARÍO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



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

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

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 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. El concesionario tramitará ante la empresa distribuidora de energía eléctrica el suministro a nombre propio, instalándose medidor individual inmediatamente después del empalme con la red pública. 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 dispersor 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


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

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 aire con descarga al exterior, iluminación artificial adecuada, y terminaciones de piso y muros con materiales impermeables fácilmente lavables. El suministro de agua potable se realizará mediante conexión a la red pública municipal que tramitará el concesionario, con medidor individual ubicado en cámara exterior accesible. No se instalará tanque de reserva de agua dada la escala reducida del módulo, salvo que las condiciones de presión de la red lo hicieran necesario. El sistema de agua caliente para ducha y lavatorio será mediante termotanque eléctrico de capacidad mínima treinta

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

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, conectando a la red cloacal municipal mediante cámara de inspección. 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

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

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 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,

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 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 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


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

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 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

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

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


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

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 (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; cartelera 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.

REGLÓN 4: MÓDULO DE ARTESANÍAS Y PRODUCTOS TURÍSTICOS

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 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,


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

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. Esta superficie deberá permitir la exhibición adecuada de la diversidad de productos que caracteriza a un comercio de artesanías y productos regionales, garantizar circulación confortable 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.


LIC. TUR. ANGELO FATTIANI
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 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,

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

material educativo sobre flora y fauna nativa, y revistas especializadas en turismo 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 con una estética arquitectónica que comunique inmediatamente su vocación de espacio dedicado a la cultura y producción artesanal fueguina, 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.

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

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 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. Se recomienda fundación tipo platea de hormigón armado de espesor calculado estructuralmente o bases aisladas bajo columnas vinculadas mediante vigas de fundación, ambos sistemas ejecutados en hormigón de resistencia característica no inferior a veintiún megapascuales (H-21). 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

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

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 solicitudes 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 envejezcan 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 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

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



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

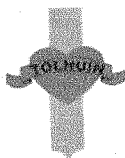
PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

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

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



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

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

semirígidos de espesor no inferior a veinte centímetros (20 cm), protegida superiormente con membrana hidrófuga transpirable tipo Tyvek fijada mediante fajas de madera 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


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

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 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

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

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 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 instalación sanitaria básica dimensionada para el uso del personal que trabaja en el local y eventualmente de artesanos que desarrollen demostraciones de oficios dentro del establecimiento. La instalación incluirá como


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



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

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

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 que cumpla con las normativas vigentes sobre accesibilidad universal, incluyendo dimensiones mínimas de un metro con cincuenta centímetros por dos metros (1,50 x 2,00 m), barras de apoyo rebatibles junto al inodoro, lavatorio sin pedestal con sifón oculto, y puerta de apertura hacia el exterior de ancho mínimo ochenta centímetros (80 cm). El ambiente de sanitario dispondrá de ventilación mecánica mediante extractor de aire con descarga al exterior, iluminación LED adecuada con artefactos de doble uso que incorporen luz de emergencia autónoma, y terminaciones con materiales impermeables fácilmente lavables incluyendo pisos cerámicos antideslizantes y muros revestidos hasta altura mínima de dos metros (2 m) con cerámicos o paneles fenólicos. El suministro de agua potable se realizará mediante conexión a la red pública municipal que tramitará el concesionario, con medidor individual. Se instalará tanque de reserva de agua de capacidad mínima trescientos litros (300 L) ubicado en el entretecho si la estructura de techos lo permite, o en sector posterior del predio si se optara por tanque apoyado. El sistema de agua caliente será mediante termotanque eléctrico de capacidad mínima cincuenta litros (50 L) que abastezca el lavatorio del sanitario. La red interior de distribución de agua se ejecutará con caños de polipropileno termofusión. Los desagües cloacales se resolverán con caños de PVC de diámetro mínimo ciento diez milímetros (110 mm), conectando a la red cloacal municipal mediante cámara de inspección ubicada en el predio. Todos los artefactos dispondrán de sifones individuales.

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


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

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 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


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

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 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


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

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 alternatively 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.


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 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 identificación, comprensión y apreciación de los productos ofrecidos. El equipamiento incluye perchero o paraguero 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


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

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 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


MILTON VEGA JACONANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCIÓN
MUNICIPIO DE TOLHUIN



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

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

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 m²) ni superior a noventa metros cuadrados (90 m²) de superficie cubierta. 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 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


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

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. 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


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

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 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. Se recomienda fundación tipo platea de hormigón armado de espesor no inferior a quince centímetros (15 cm) que sirva simultáneamente como base estructural y piso interior del módulo, simplificando la construcción y garantizando impermeabilidad desde la fundación. 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


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

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 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 antimohoaditivadas 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 greenboard.

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

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



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

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

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 alternatively 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 cero coma 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, conectadas en su extremo inferior a red pluvial municipal mediante arquetas sifonadas que eviten el paso de olores desde la red.

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 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

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

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

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

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 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 dispondrá de instalación sanitaria ejecutada conforme a normativas municipales y provinciales vigentes, Reglamento ENOHSa para

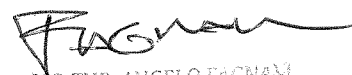

LIC. TUR. ANGELO FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN



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

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

instalaciones de agua potable y desagües cloacales, y normas IRAM aplicables, con proyecto sanitario completo firmado por instalador sanitaria matriculado. El suministro de agua potable se realizará mediante conexión a la red pública municipal que tramitará el concesionario, instalándose medidor de caudal inmediatamente después del empalme. 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 interrupciones del suministro de red. 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, by-pass para llenado directo desde red cuando el tanque esté lleno, rebose conectado a desagüe pluvial, y 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 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


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

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 sombreretes que eviten ingreso de agua de lluvia o animales. La red completa conectará a la red cloacal municipal mediante cámara de inspección de hormigón construida dentro del predio en ubicación accesible para eventual desobstrucción mediante equipos hidromecánicos. Se instalarán cámaras de inspección intermedias cada quince metros (15 m) de desarrollo de cañería o en cada cambio de dirección mayor a cuarenta y cinco grados (45°). Todas las cámaras tendrán tapa de hierro fundido o hormigón armado con cierre hermético que evite emanación de olores. Los artefactos sanitarios se conectarán a la red cloacal mediante sifones individuales que garanticen sello hidráulico permanente cortando el paso de gases y olores desde la red cloacal hacia los recintos sanitarios.

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 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

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



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

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

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 alternatively 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

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



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

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

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 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 FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN



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

ANEXO I

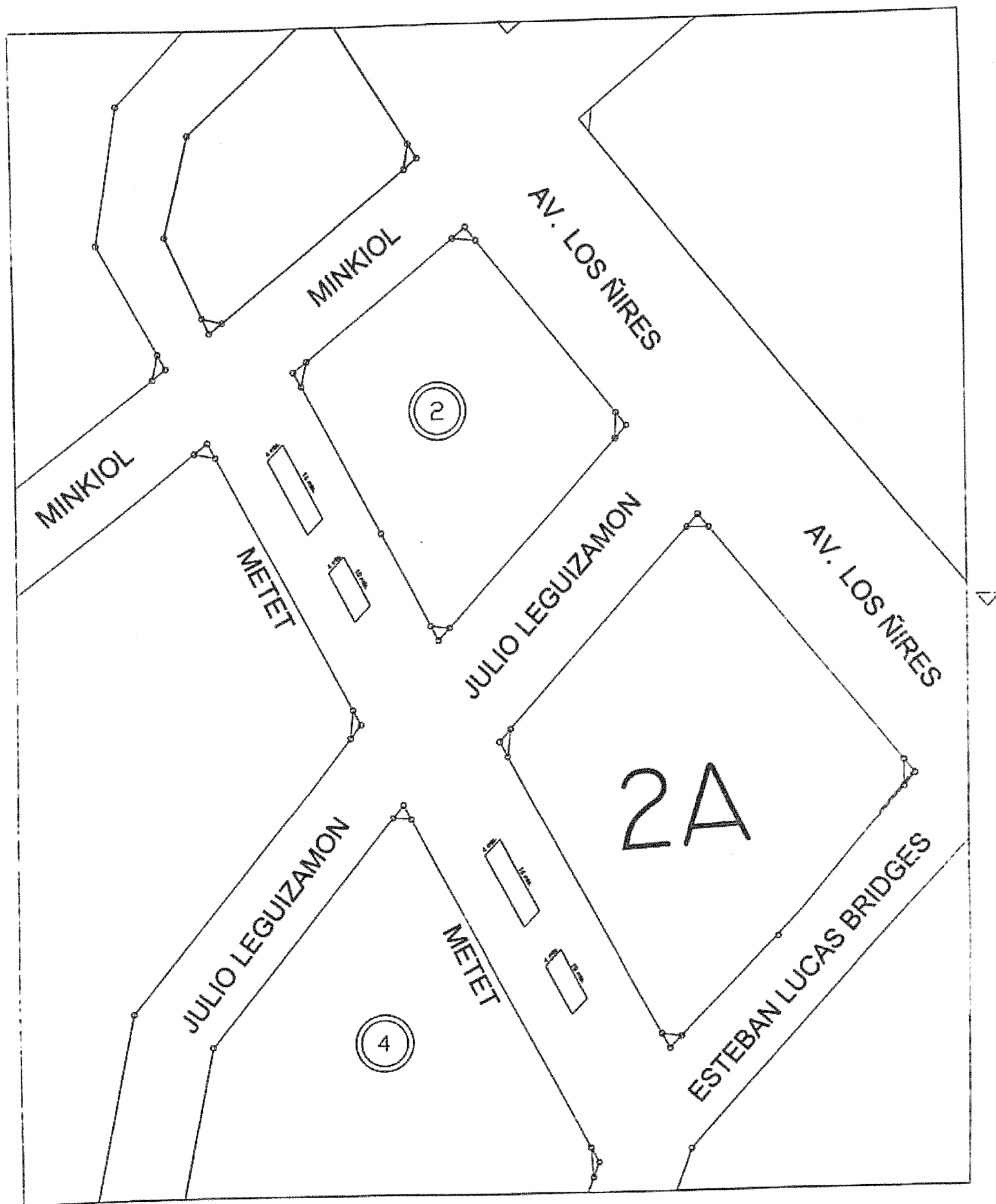
CROQUIS UBICACIÓN - PEATONAL MUNICIPAL

(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



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



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

ANEXO II

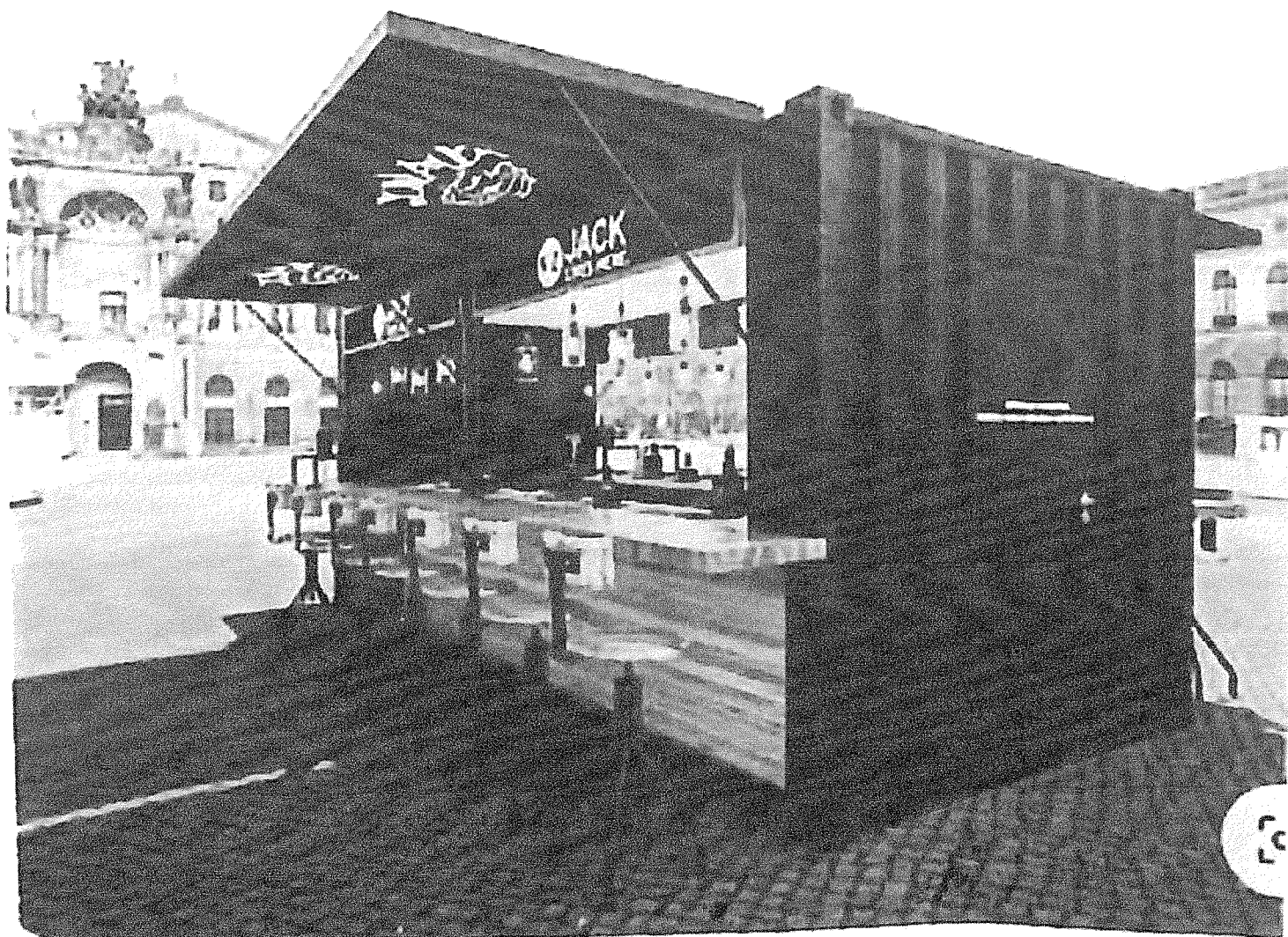
ESPECIFICACIONES MÓDULOS 10x4 METROS

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



Fagnani

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

Escaneado con CamScanner



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

ANEXO III

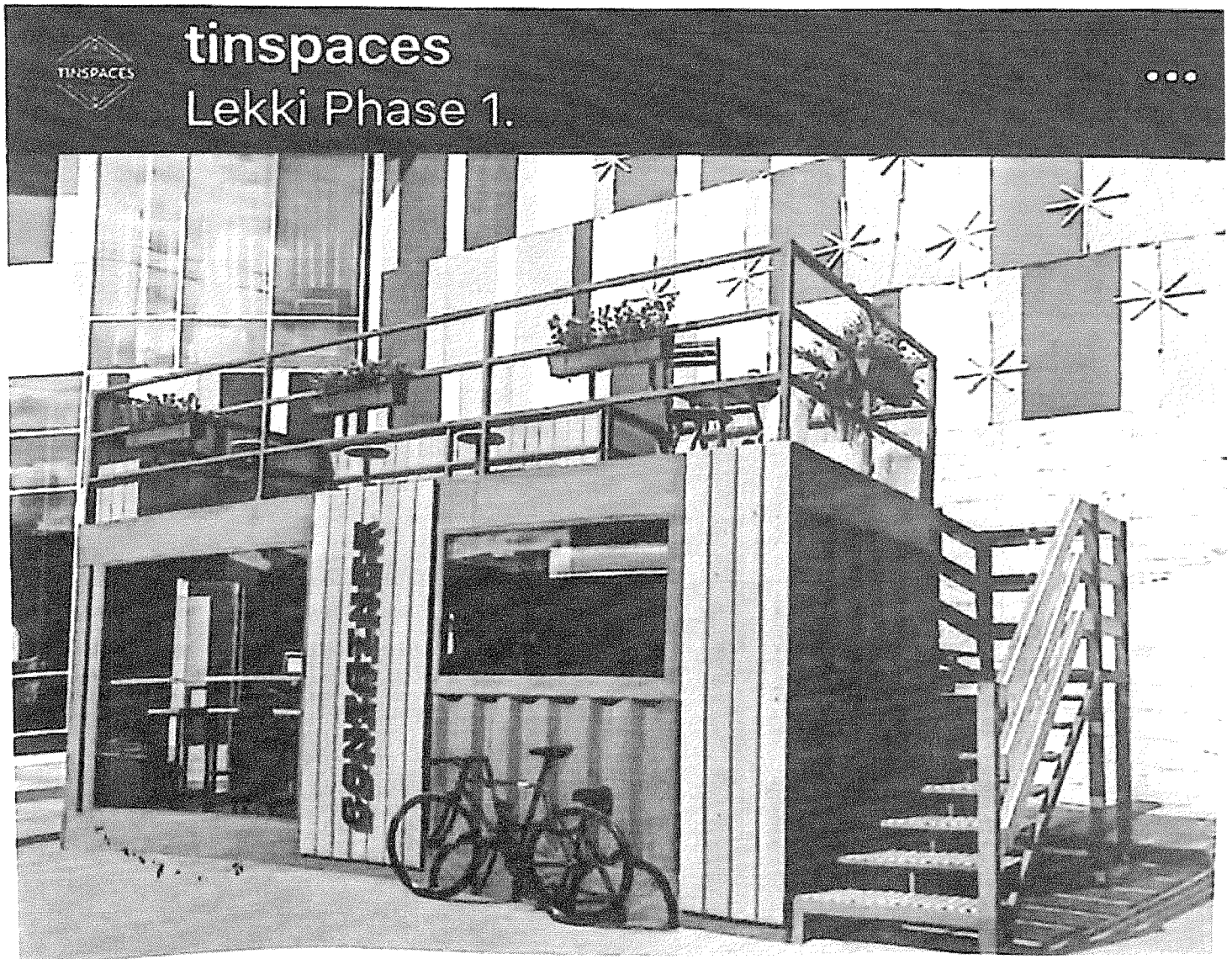
ESPECIFICACIONES MÓDULOS 15x4 METROS

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 FAGNANI
SECRETARIO DE TURISMO
Y PRODUCCION
MUNICIPIO DE TOLHUIN



Escaneado con CamScanner

Angelo Fagnani
 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 IV- Resolución S.T.y.P.M.T N°020/26

ANEXO IV

LICITACIÓN PÚBLICA N° 06/26

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

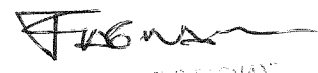
En mi carácter de(Titular/Apoderado), declaro bajo juramento que hemos verificado que el contenido del disco compacto (CD-R) adquirido en el Municipio de Tolhuin, identificado con el N° según recibo N° se corresponde en su totalidad con la documentación correspondiente al Pliego de la LICITACIÓN PÚBLICA:"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

Aprobado por Resolución N° 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. ANTONIO MAN
SECRETARÍA 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° 06/26

ANEXO V

LICITACIÓN PÚBLICA N° 06/26

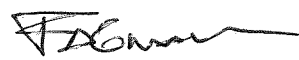
**OBRA. “CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACIÓN COMERCIAL
DE ESPACIOS EN PEATONAL MUNICIPAL”**

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: “CONCESION 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 PRODUCCIÓN
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° 020/26

ANEXO VI

LICITACIÓN PÚBLICA N° 06/26

**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°020 /26

ANEXO VII

LICITACIÓN PÚBLICA N° 06/26

**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° 06/26.-

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 00 días del mes de _____ del 2026.-

Por el Municipio de Tolhuin

Por la empresa


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