

## **ANEXO I**

### **PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES GENERALES CONCURSO DE PRECIOS: “CONCESION DE SALON GASTRONOMICO” AREA DE MIRADOR- DIQUE LA CIENAGA – EL CARMEN”. --**

## **CAPÍTULO I.**

### **GENERALIDADES**

**ARTÍCULO 1º:** OBJETO DEL PLIEGO: El presente pliego, ajustado a las disposiciones de la Ley Nº 1864 de Obras Públicas de la Provincia de Jujuy, artículo 9 y concordantes, Decreto **ACUERDO Nº 2682-HF/2025. SAN SALVADOR DE JUJUY, 24 ENE. 2025,** y sus modificatorias que establece las bases y condiciones generales que regirán la Concesión, Adjudicación, Contratación, y Recepción de las Obras objeto del presente Pliego.

#### **OBJETO**

El Gobierno de la Provincia de Jujuy llama a Concurso de Precios a quienes resulten interesados en explotar -asumiendo el carácter de concesionarios- explotación de un salón gastronómico, ubicado en el Mirador del Dique La Ciénaga, departamento el Carmen, provincia de Jujuy. Los postulantes deberán demostrar conocimiento y manejo de herramientas y mantenimiento de estructuras gastronómicas y turísticas, cuidado y atención de usuarios y/o consumidores, implementación de medidas acordadas a los lineamientos de política turística asumidos por la provincia de Jujuy en cuanto a ese emprendimiento, cuidado del predio en general y en particular de los consumidores, recreación y esparcimiento, así como mantenimiento y sostenimiento eficiente y controlado del agua.

**ARTÍCULO 2º:** NORMAS SUPLETORIAS: Todo aquello que no estuviere previsto en el presente pliego y documentación anexa, ni en la Ley de Obras Públicas y su reglamentación vigente, será interpretado o resuelto por aplicación de las reglas y principios generales del derecho público y del derecho administrativo. Será obligatorio para el contratista en lo atinente a su función específica, el cumplimiento de las Leyes y Decretos Nacionales, Provinciales y las Ordenanzas Municipales que, con relación a las concesiones, rigen en el lugar de concesión. -

**ARTÍCULO 3º:** ACLARACIÓN DE OFICIO Y EVALUACIÓN DE CONSULTAS: Antes del acto de apertura de las propuestas, la AGENCIA. podrá hacer aclaraciones de oficio y evacuará las consultas que por escrito y hasta TRES (3) DÍAS HÁBILES antes de la apertura formulen los interesados, las aclaraciones y respuestas se harán conocer a todos los adquirentes de la documentación del concurso de precios.

### **DURACIÓN DE LA CONCESION**

La concesión se otorgará por un plazo de diez (10) años, contados a partir de la firma del correspondiente contrato, acordando las partes la posibilidad de prórroga por otro periodo igual, hasta el próximo llamado a concurso, del cual podrá participar quien resulta concesionario del presente, cumplidos todos y cada uno los requisitos. **Cualquier prórroga que por razones de fuerza mayor deba otorgar EL COMITENTE hasta el llamado a concurso, ello no podrá ser interpretado como tácita reconducción.** -

### **CÓMPUTO DE LOS PLAZOS**

Todos los plazos establecidos en el Pliego y en toda otra documentación relacionada con el Concurso y la Concesión, serán computados en días corridos, salvo que expresamente se indicara que el plazo se haya referido en días hábiles administrativos. Cuando el vencimiento de algún plazo coincida con un día inhábil administrativo, se extenderá dicho vencimiento hasta el primer día hábil administrativo siguiente. Los plazos vencerán a las doce (12) horas del día del vencimiento. Por día hábil administrativo se entenderá el que sea tal para la Administración Pública Provincial.

### **MODALIDAD DE LA CONCESIÓN**

La Concesión será a título oneroso cuyo canon será pagadero mensualmente y fijado conforme las pautas que surgen de los artículos siguientes y el contrato que se confeccione a tal efecto.

### **ART. 4º CANON**

El precio referente al canon locativo mensual, tendrá una base inicial por la suma de PESOS QUINIENTOS MIL (\$500.000,00) teniendo como ganador en concurso de

precio al mejor oferente, siempre que se acredite el cumplimiento del resto de las condiciones establecidas en el presente Pliego de Bases y Condiciones, mediante el procedimiento establecido; una vez confirmado el mejor oferente, dicho precio será reajustado cada cuatro meses de acuerdo al IPC, totalizando los diez años de duración de la concesión. Los valores serán tomados al momento del pago, fijando el primero de ellos al momento de la firma del contrato.

### **PAGO DEL CANON**

El pago se formalizará al momento de la firma del contrato mediante transferencia a la cuenta bancaria que oportunamente denunciará el concedente, o pago al contado. En caso de falta de pago en término, la mora se producirá automáticamente y sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna, devengando la obligación incumplida intereses moratorios que se calcularán según los parámetros de la Tasa de interés Activa Nominal Anual Variable, vencida a 30 días, en pesos de la cartera general del Banco de la Nación Argentina, vigente a la fecha de verificarse definitivamente el pago.

### **LEY APLICABLE, JURISDICCIÓN, DOMICILIOS**

Serán aplicables a la presente licitación la Constitución Nacional y la Constitución Provincial, así como los Tratados y las Leyes de la República Argentina que en su consecuencia se dicten, el Código Civil y Comercial, y sus Normas complementarias, Ley Provincial N° 161/50 y Decreto Acuerdo 3716-H-1978 Reglamento de Contrataciones del Estado.-

Sera la jurisdicción de los tribunales ordinarios de la provincia de Jujuy para los conflictos que puedan suscitarse con respecto a la Licitación, con expresa renuncia a toda otra jurisdicción.

### **DISCRECIONALIDAD DEL ESTADO**

La entrega del pliego, la recepción y apertura de las ofertas, así como la pre adjudicación no obligan al concedente a adjudicar, pudiendo el mismo rechazar todas las ofertas presentadas, si a su exclusivo juicio, aquéllas no satisfacen el interés público en general y el del propósito de la presente licitación en particular. Esto no generará derecho a reclamo alguno por parte de algunos o todos los oferentes.

## **CAPÍTULO II**

### **BASES DEL CONCURSO DE PRECIOS**

## **Y SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

**ARTÍCULO 1º:** NATURALEZA DE LA CONCESION QUE SE CONCURSA: La CONCESION consiste en la EXPLOTACIÓN DE UN SALÓN GASTRONÓMICO EN EL “AREA DE MIRADOR – DIQUE LA CIENAGA – EL CARMEN”.

El contratista proveerá todo lo necesario y practicará cuantas diligencias se requieran para llevar a cabo la explotación referida de acuerdo con los planos generales y de detalles, y demás documentación.

**ARTICULO 2º:** CONOCIMIENTOS DEL LUGAR DE LA CONCESION Y DE LA DOCUMENTACIÓN DEL PROYECTO: La presentación de una propuesta crea la presunción absoluta de que sus firmantes conocen el lugar de emplazamiento de la concesión y todas las condiciones del Pliego de bases y Condiciones. -

**ARTÍCULO 3º:** CAPACIDAD Y COMPETENCIA DE LOS PROPONENTES: La capacidad y competencia de los Proponentes estará regida por las disposiciones de la Dirección de Contratistas y Proveedores del Estado de la Provincia.

**ARTÍCULO 4º:** PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS Las propuestas se presentarán en el lugar y hasta la fecha y hora indicadas en la publicación y/o invitaciones efectuadas en la convocatoria para la selección del oferente, en un sobre o paquete debidamente cerrado mediante cualquier procedimiento que permita asegurar su inviolabilidad desde el momento de su presentación hasta el acto de apertura. En el exterior del sobre se indicará: la concesión de uso de suelo para la cual se oferta, fecha y hora de apertura. No se admitirán nuevas propuestas con posterioridad al plazo establecido para la presentación de las ofertas.

Los documentos contenidos en el sobre deberán ser presentados foliados y numerados en original. Deberán estar firmados y sellados -en todas sus hojas- por el titular, apoderado o representante del Oferente.

Las Ofertas se presentan escritas a máquinas o procesador de texto -debidamente firmadas- en todas sus hojas por el representante o apoderado del Oferente. No se admitirán enmiendas, testaciones, interlineas o raspaduras que no estén debidamente salvadas. Estas se asentarán debidamente en el Acta que se labre con motivo de la apertura de los sobres.

En caso de comprobarse en el proceso de selección del oferente cualquier tipo de falsedad en la documentación presentada, se procederá al rechazo de la propuesta y se gestionará la aplicación de las sanciones que correspondan conforme legislación vigente.

La propuesta deberá incluir el contenido que se detalla a continuación:

1. La garantía de oferta deberá ser del uno por ciento (1%) del monto que resulta de la suma del canon base propuesto en el pliego por los diez (10) primeros años de duración de la concesión, la cual será garantizada con pagares a la vista suscriptos por quienes tengan el uso de la razón social o actuaran con poderes suficientes. Garantía que será integrada y acreditada con su valor, una vez notificado la adjudicación, en un plazo de siete (07) días hábiles; La presentación de la garantía deberá efectuarse en las oficinas del organismo licitante en horario administrativo y hasta el día hábil anterior a la fecha de apertura. En dicho sector una vez verificados los documentos se extenderá un recibo que acreditará el cumplimiento de esta obligación. –
2. Es requisito indispensable, la documentación que a continuación se detalla:
  - A) Declaraciones juradas y las contribuciones y aportes a la Seguridad Social.
  - B) Cédula Fiscal y Constancia original de Regularización fiscal o Certificación de Deuda vigentes, expedidas por la Dirección Provincial de Rentas de Jujuy.
  - C) Copia del contrato de adhesión o del certificado emitido por la Aseguradora de Riesgo de Trabajo (A.R.T.) de los empleados a cargo.
  - D) Constancia de Inscripción en ARCA. -
  - E) Si el oferente no diera cumplimiento, o lo hiciera de forma parcial, el organismo a cargo deberá rechazar la oferta, disponiendo la pérdida de la Garantía de

Oferta, y quedará facultado para continuar el proceso de adjudicación con la oferta que continúe en el orden de mérito.

F) Se deberá agregar lo que establece el **Capítulo III art. 6 y 7** como así también el **Capítulo IV art. 3.-**

La falta de presentación de cualquiera de los requisitos exigidos en los apartados será causal de rechazo de la propuesta.

De advertirse errores materiales en la presentación de la oferta, el organismo concedente podrá requerir al oferente lo subsane o aclare en el plazo de 48 hs. Si el oferente no diera cumplimiento, deberá procederse a desestimar su propuesta. No se admitirán aclaraciones que no hayan sido solicitadas, ni respuestas que modifiquen el precio de la oferta o que alteren las condiciones substanciales de la misma y/o principio de igualdad de los oferentes.

**ARTICULO 5º:** MANTENIMIENTO DE LAS OFERTAS: Las propuestas serán mantenidas por el término de treinta (30) DÍAS corridos, contados desde su presentación. -

El Proponente debe constituir una garantía equivalente al uno por ciento (1%) del valor de su propuesta según Presupuesto Oficial, a favor del Licitante/ Comitente.

La garantía deberá expresar que mantienen su vigencia por el plazo de mantenimiento de oferta mediante pagare a la vista con las modalidades establecidas en el presente Pliego. -

El oferente deberá constituir la -con anterioridad al Acto de Apertura- y su constancia agregarse a la oferta. -

El Comitente procederá a la devolución de la Garantía de Mantenimiento de la Oferta, a los demás oferentes que no hayan sido adjudicatarios, dentro de un plazo no mayor de un (01) mes, contado desde la Adjudicación o al perfeccionarse el Contrato, si esto último ocurriera antes de dicho plazo. -

Al Adjudicatario no se le devolverá la Garantía de Mantenimiento de la Oferta, quien deberá proceder a integrar la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato. -

### **CAPITULO III**

#### **CAPITULO III. DE LOS OFERENTES**

---

##### **ARTICULO 1: DE LOS REQUISITOS GENERALES**

Podrán presentar Ofertas en este Concurso quienes hayan adquirido el Pliego Único de Condiciones Generales y Particulares, deberán presentarse redactadas en formato papel, en idioma español, salvándose lo testado, enmendado o texto interlineado, reuniendo las condiciones que a continuación se indican. Toda firma que fuera puesta en ejercicio de representación deberá estar debidamente aclarada, con indicación de nombre y apellido y la representación invocada.

##### **ARTICULO 2: IMPEDIMENTOS**

Podrán presentarse a este Concurso las personas humanas y/o jurídicas que en forma individual o conjunta sean aptas para contratar de acuerdo a la legislación civil y comercial vigente en el territorio nacional. No podrán ser oferentes: a) Los agentes de la Administración Pública Nacional, Provincial o Municipal por sí en forma personal o inscriptos como sociedades comerciales o asociaciones civiles o aquellas empresas en las que actúen como administradores y/o directores; b) Los agentes de la Administración Pública que hayan intervenido en la preparación de la documentación del concurso o que entre sus funciones tengan la facultada de decidir en cualquier instancia o que solo hayan tenido acceso a la mentada documentación. Los parientes hasta el segundo grado de consanguinidad o afinidad de dichos agentes; c) Las personas inhabilitadas judicialmente, mientras dure tal inhabilitación; d) Los contratistas o concesionarios del Estado Provincial o municipios que hayan cesado como tales por causa que les fuera imputable o que se encontraren suspendidos o inhabilitados en algún registro oficial provincial o municipal; e) Las sociedades que fueran sucesoras de las incluidas en el inciso anterior cuando existieran indicios suficientes para presumir que media en el caso una simulación con el fin de eludir efecto alguna de las sanciones impuestas a sus antecesores; f) Quienes se encuentren demandados por el Estado Nacional, Provincial o Municipal en su carácter de concesionario de servicios públicos por incumplimiento grave de sus obligaciones económicas y/o de la prestación de un servicio, y las sociedades que fueran sucesoras

de estas cuando existieran indicios suficientes para presumir que media en el caso una simulación con el fin de eludir la aplicación del presente inciso; g) Aquellos que se encontraran en mora con la Administración Pública Nacional, Provincial o Municipal con motivo de concesiones y/o permisos administrativos.

No podrán presentarse al concurso de precios aquellas personas físicas o jurídicas que en la actualidad mantengan vigente un contrato de concesión o emprendimiento en la zona con la proponente.

### **ARTICULO 3: SOCIEDADES COMERCIALES - UT**

Podrán ser oferentes las sociedades conformadas según cualquiera de los tipos autorizados por la Ley General de Sociedades Comerciales, las que deberán tener un objeto social vinculado al presente concurso y un plazo de duración que como mínimo sea superior en tres años al vencimiento de las obligaciones contractuales emergentes de la concesión. Sin perjuicio de lo anterior, no podrán presentar ofertas las empresas estatales, nacionales, provinciales o municipales, o bien que no integren algún tipo societario autorizado por este Pliego.

### **ARTICULO 4: RESPONSABILIDAD SOLIDARIA**

Cuando un oferente esté formado por dos o más integrantes, cada uno de ellos, por el solo hecho de presentar la Oferta, quedará solidaria e ilimitadamente obligado, para el caso que dicha oferta resulte adjudicada, a cumplir todas las obligaciones emergentes del Pliego y del Contrato, cuando quien se presente sea una UT.

### **ARTICULO 5: DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR**

**Para la ejecución de este contrato, el CONCESIONARIO deberá contar con todas las aprobaciones, permisos y licencias de explotación requeridas por Organismos competentes. El CONCESIONARIO con la firma del contrato de Concesión asume todos los riesgos que sean necesarios para la explotación del objeto de la Concesión, no pudiendo reclamar a la Entidad CONCEDENTE, indemnización alguna por demora o negación de los permisos o licencias correspondientes.**

### **ARTICULO 6: REQUISITOS ECONÓMICOS Y FINANCIEROS**

Para ser admitido en el estudio de las Ofertas, el Oferente deberá acreditar que cumple con los siguientes requisitos: a) Plan de Inversión, en mejoras referente a

aspectos técnicos y directivos, así como en lo estratégico desde el punto de vista turístico. -

## **ARTÍCULO 7: PLAN DE INVERSIÓN**

Los Oferentes deberán presentar un plan de inversión y trabajo asumido por el oferente al que quedará obligado a ejecutar, cuyas obligaciones emergentes serán a cargo exclusivo de la concesionaria, **todo ello referente a la explotación comercial**. Aclarando que las mejoras edilicias no se contemplan en el plan de inversión. En cuanto a las mejoras y mantenimiento de las instalaciones, re funcionalización, reinstalación y cualquier otra propuesta que optimice la experiencia de los usuarios que visiten el predio en calidad de turistas o transeúntes, las mismas deberán ser presentadas previamente a la concedente para su aprobación una vez adjudicado.

## **CAPITULO IV. DEL PROCEDIMIENTO DE CONCURSO**

---

### **ARTICULO 1: PRESENTACION DE OFERTAS. DE LOS SOBRES**

El presente Concurso exigirá a los oferentes la presentación de un Sobre individualizado en su exterior con la leyenda "Concurso de Precios para la Concesión del Salón Gastronómico". Los Sobres deberán presentarse cerrados y lacrados, claramente identificados con el nombre del Concedente (Agencia de Desarrollo Sostenible de los Diques); nombre completo del oferente (sea persona física o jurídica), hasta la fecha oportunamente indicada.

### **ARTICULO 2: LUGAR Y FECHA DE PRESENTACIÓN**

Las Ofertas deberán presentarse en las condiciones descriptas en los artículos siguientes en A.D.S sede San Salvador de Jujuy, Republica del Líbano N°226 3er piso B° Gorriti, de la ciudad de San Salvador de Jujuy hasta el día indicado en el aviso de llamado a Concurso.

### **PLAZO DEL CONCURSO:**

Los plazos del concurso serán establecidos por el CONCEDENTE a partir de las publicaciones por los medios fehacientes, el tiempo de los mismos hasta la apertura de sobres será establecido a discreción de la proponente. -

**ARTÍCULO 3: CONTENIDO DE LOS SOBRES:** Los Sobres de los Oferentes deberán contener, además de lo detallado en el Artículo 1: a) Nota de presentación firmada por el Oferente manifestando la decisión de participar en el Concurso, en su caso, nombre y/o razón social del Oferente y sus Integrantes, nombre de o de los Representantes Legales o Apoderados, domicilios reales y electrónicos de cada uno de ellos y copia del Documento Nacional de Identidad, indicación del domicilio físico y domicilio electrónico para las respectivas notificaciones y números contactos celulares; b) Declaración Jurada de haber visitado e inspeccionado el lugar de concesión y el estado de los bienes integrantes del salón gastronómico, las condiciones en que se realizará la Concesión, y la manifestación de decisión de participar aceptando todas las reglas y cláusulas de este Pliego Único firmada por el oferentes o su representante legal; c) Copia certificada, si correspondiere, de constitución de la sociedad; Copias debidamente autenticadas y legalizadas del Contrato o Estatuto Social del Acta de designación del Directorio, Acta de Distribución de Cargos y Constancia de Inscripción de esas Actas en los Registros correspondientes; d) **Garantía de mantenimiento de oferta** a favor del concedente equivalente al 1% del monto que resulta de la suma del canon base propuesto en el pliego por los diez (10) primeros años de duración de la concesión; e) Acreditación de todos y cada uno de los requisitos básicos y económicos según lo indicado en el pliego ; f) Copia certificada de la documentación que acredite la calidad que invoca; g) Presentación del plan de trabajo asumido por el oferente al que quedará obligado a ejecutar, cuyas obligaciones emergentes serán a cargo exclusivo de la concesionaria; h) Propuesta Económica: el oferente deberá indicar en números y en letras la propuesta que en concepto de canon deberá pagar durante el periodo de diez (10) años. En el mismo sentido, deberá especificar el canon que propone, teniendo en cuenta la base planteada en el presente, cuyo monto podrá ser mayor o igual, pero en ningún caso inferior. -

#### **ARTICULO 4: DEL ACTO DE APERTURA DE LOS SOBRES**

En el día y la hora fijados para la apertura de las ofertas se procederá a anunciar el número de Ofertas recibidas e inmediatamente se procederá a la apertura de los sobres conforme a su orden de recepción, en presencia de los que concurran al acto, citando los documentos que en cada caso se acompañen. Terminado el análisis de la documentación se firmará el acta respectiva. -

#### **ARTÍCULO 5: RECHAZO DE LA OFERTA**

Serán causales de rechazo de las ofertas la falta de presentación de los requisitos establecidos en el pliego (falta de adquisición de pliego, falta de oferta y de garantía).

**ARTÍCULO 6: RETIRO DE LA OFERTA:** Si algún Oferente retirara o desistiera de su propuesta, cualquiera sea la causa invocada quedará excluido del Concurso sin derecho a reclamo alguno, **con pérdida de la garantía de la Oferta y sin perjuicio de las penalidades que pudieran corresponder.**

**ARTÍCULO 7: PLAZO DE VALIDEZ DE LAS OFERTAS:** Todas las ofertas presentadas por cada uno de los postulantes mantendrán plena vigencia por treinta días (30) corridos. -

#### **ARTICULO 8: DE LA EVALUACION DE LAS OFERTAS**

A los fines del estudio de las Ofertas y la determinación de aquella que resulte más conveniente a los intereses de la A.D.S. en cuanto administrador del salón gastronómico, la Comisión de Preselección estudiará y evaluará la documentación presentada por todos y cada uno de los Oferentes integralmente consideradas conforme los parámetros que surgen de este Pliego, evaluando especialmente todos y cada uno de los antecedentes presentados, la propuesta económica del Oferente y el Plan de Explotación propuesto.

La Comisión de Evaluación de Ofertas deberá notificar fehacientemente en un plazo de cinco (05) días hábiles quien resulta ser pre adjudicatario, luego del análisis correspondiente. -

1. Verificación del cumplimiento integral de todos los requisitos establecidos en los Pliegos para la presentación de las Ofertas. 2. Evaluación y análisis de la propuesta técnica para lo cual se tomarán en consideración, fundamentalmente, los siguientes aspectos: a) **Aspectos Gastronómicos y de Gestión:** Proyecto de explotación y gerenciamiento de este emprendimiento gastronómico. c) **Plan de Trabajo e Inversiones** propuesto por el Oferente destinado a la mejoras y renovación de las condiciones de explotación y a optimizar el servicio e innovación turística en cuanto a los servicios ofrecidos y atención integral al turista, atendiendo la capacidad económica-financiera para su cumplimiento. -

### **CAPITULO V**

#### **ADJUDICACIÓN Y CONTRATACIÓN**

**ARTÍCULO 1: ESTUDIO DE LAS PROPUESTAS Y ADJUDICACIÓN:** Las propuestas serán estudiadas, por la Comisión de Evaluación de Ofertas, designada al efecto e integrada por lo menos por dos profesionales técnicos dependientes de la A.D.S.D.,

un abogado y un profesional de Ciencias Económicas, quienes emitirán un informe sobre la conveniencia o no de la contratación. Esta Comisión solo podrá adjudicar la concesión a personas o Empresas cuya oferta supere las bases y condiciones establecidas en el pliego.

**ARTÍCULO 2:** ADJUDICACIÓN: La adjudicación se perfeccionará con la firma del contrato, quedando aclarado que sin este requisito la adjudicación no genera ningún derecho para el interesado.

**ARTÍCULO 3:** GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO Previo a suscripción del Contrato, el o los Adjudicatarios afianzarán el cumplimiento del Contrato mediante una Garantía equivalente al cinco por ciento (5%) del monto contractual, mediante transferencia bancaria que tiene por clave uniforme (CBU) el número: 2850200930094194474001 de la Cuenta Corriente N° 3-200-0941944740-0, Banco Macro S.A. con denominación: GPJ-AGCIA.DES.SOSTEN.D LOS DIQUES-RECAUDADORA en un plazo no superior a siete (07) días hábiles posteriores a la comunicación de la pre adjudicación. A tales fines, el Adjudicatario deberá completar con lo previsto en el importe total de la garantía exigida. -

Las Garantías no deberán estar limitadas en el tiempo, sino que deberán mantener su vigencia hasta la conclusión del contrato o hasta que se hayan satisfecho las indemnizaciones por daños y perjuicios o cualquier otra deuda que tenga el Contratista; con el Comitente o con terceros cuando, por causa de la misma, puedan accionar contra él o dar lugar a medidas de cualquier tipo que afecten la libre disponibilidad de la Concesión.

Cuando existiere contradicción entre algunas piezas del contrato, el orden de prioridad será el siguiente:

- 1- El Pliego de Bases y Condiciones Generales, Pliego de Cláusulas Particulares y Notas Aclaratorias.
- 2- Planos generales y de detalles.

## ANEXO II

### PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

**ARTICULO 1:** El Gobierno de la Provincia de Jujuy llama a Concurso de Precios a quienes resulten interesados en explotar -asumiendo el carácter de concesionarios- explotación de un salón gastronómico, ubicado en el Mirador del Dique La Ciénaga, departamento el Carmen, provincia de Jujuy. Los postulantes deberán demostrar conocimiento y manejo de herramientas y mantenimiento de estructuras gastronómicas y turísticas, cuidado y atención de usuarios y/o consumidores, implementación de medidas acordes a los lineamientos de política turística asumidos por la provincia de Jujuy en cuanto a ese emprendimiento, cuidado del predio en general y en particular de los consumidores, recreación y esparcimiento, así como mantenimiento y sostenimiento eficiente y controlado del agua.

**ARTICULO 2:** El salón, se encuentra en un predio ubicado en la Ruta Nacional N°9, en la Ciudad de El Carmen, en la zona de entrada de agua del Dique La Ciénaga. Estructura: con una superficie de 120 m2 el local tiene planta baja (P.B) ocupa 120 m2 y planta alta (P.A) ocupa 40,40 m2. Con vista al dique La Ciénaga. En P.B cuenta con tres (3) ambientes: 1) Salón con una barra de atención, 2) Pasillo con dos (2) baños (hombres y mujeres) con antebañó y 3) Cocina. En P.A cuenta con tres (3) ambientes: 1) Salón, 2) Baño de servicio y 3) Área de lavado. Fachada terminada. Accesibilidad e iluminación perimetral al local es completamente transitable e iluminado. Las instalaciones eléctricas y sanitarias en ambas plantas (P.B y P.A) están en condiciones de uso. Las cartelerías de seguridad y luces de emergencias están en condiciones”.

**ARTÍCULO 3º:** NATURALEZA DE LA CONCESION QUE SE CONCURSA: La CONCESION consiste en la EXPLOTACIÓN DE UN SALÓN GASTRONÓMICO EN EL “**AREA DE MIRADOR – DIQUE LA CIENAGA – EL CARMEN**”.

El contratista proveerá todo lo necesario y practicará cuantas diligencias se requieran para llevar a cabo la explotación referida de acuerdo con los planos generales, de detalles y demás documentación.

**ARTICULO 4º:** CONOCIMIENTOS DEL LUGAR DE LA CONCESION Y DE LA DOCUMENTACIÓN DEL PROYECTO: La presentación de una propuesta crea la presunción absoluta de que sus firmantes conocen el lugar de emplazamiento de la concesión y todas las condiciones del Pliego de bases y Condiciones. –

**ARTICULO 5º:** LUGAR Y FECHA DE PRESENTACIÓN

Las Ofertas deberán presentarse en las condiciones descriptas en los artículos siguientes en A.D.S sede San Salvador de Jujuy, Republica del Líbano N°226 3er piso Bº Gorriti, de la ciudad de San Salvador de Jujuy hasta el día indicado en el aviso de llamado a Concurso.

**ARTICULO 6:** PLAZO DEL CONCURSO:

Los plazos del concurso serán establecidos por el CONCEDENTE a partir de las publicaciones por los medios fehacientes, el tiempo de los mismos hasta la apertura de sobres será establecido a discreción de la proponente. -

### ANEXO III

### INFORME TÉCNICO

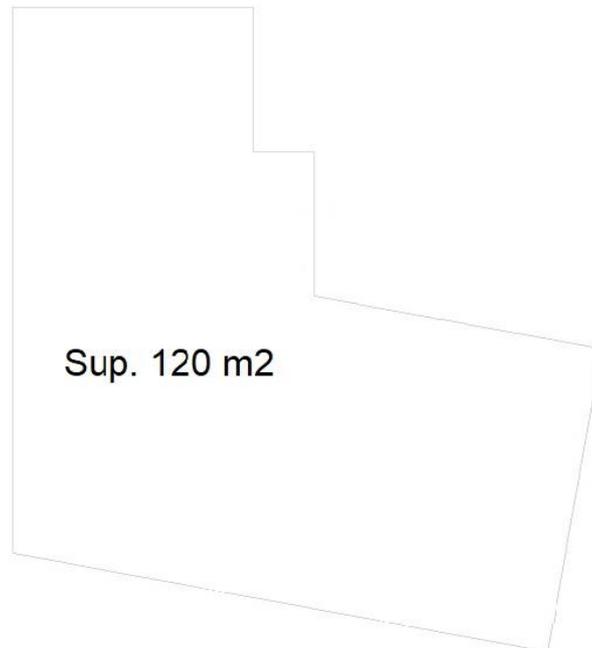
#### Local Mirador Dique La Ciénaga:

Se realiza el presente informe a efectos de acreditar antecedentes de entrega de obra finalizada de un local destinado a uso comercial y así mismo tener un respaldo técnico ante cualquier acción o actuación de entidad pública o privada, respecto a una futura concesión del local denominado “Confitería del Mirador Dique La Ciénaga”. Quedando el mismo como documento en las oficinas de la Agencia de Desarrollo Sostenible de los Diques.

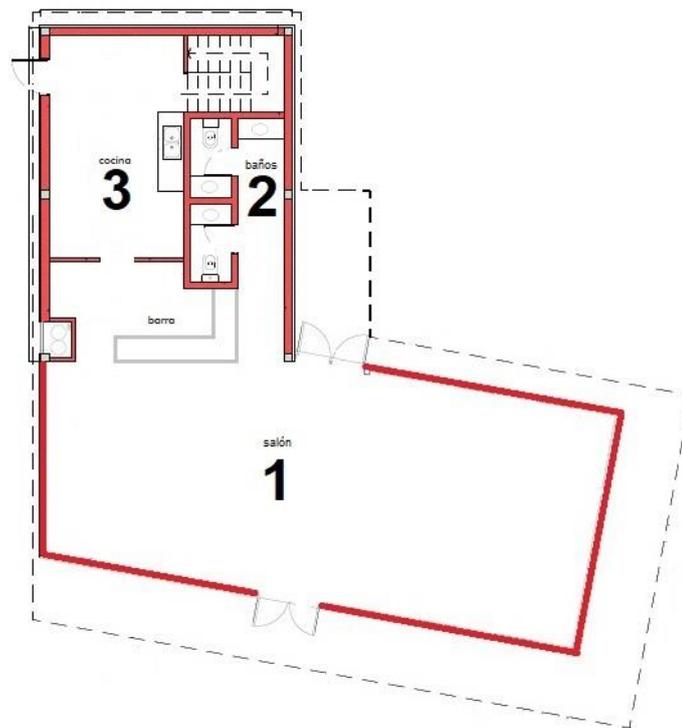
Ubicación: a una distancia de 4 km de la ciudad de El Carmen, el local está ubicado sobre R.N N° 9, en el extremo sur del Mirador La Ciénaga, dique La Ciénaga.



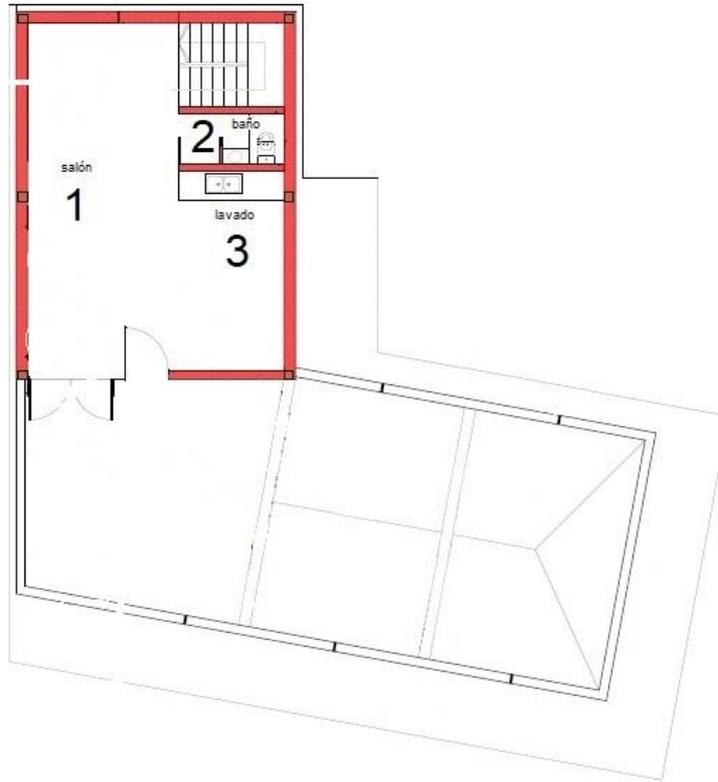
Características: con una superficie de 120 m2 el local tiene planta baja (P.B) ocupa 120 m2 y planta alta (P.A) ocupa 40,40 m2. Con vista al dique La Ciénaga.



En P.B cuenta con tres (3) ambientes: 1) Salón con una barra de atención, 2) Pasillo con dos (2) baños (hombres y mujeres) con antebaño y 3) Cocina.



En P.A cuenta con tres (3) ambientes: 1) Salón, 2) Baño de servicio y 3) Área de lavado.



Fachada terminada. Accesibilidad e iluminación perimetral al local es completamente transitable e iluminado. Las instalaciones eléctricas y sanitarias en ambas plantas (P.B y P.A) están en condiciones de uso. Las cartelerías de seguridad y luces de emergencias están en condiciones.









### Especificaciones Técnicas Planta Baja:

1 – Fachada y zona perimetral: una parte está recubierta con piedra laja revestida con doce (12) artefactos lumínicos difusores bidireccionales y la otra parte está cubierta de paredes vidriadas. Para delimitar zona peatonal del local y la R.N N° 9, evitando el paso vehicular y protegiendo áreas específicas se instalaron treinta y uno (31) bolardos metálicos sin luces. El piso perimetral de toda la superficie del local es de cemento, y en el sector colindante con la R.N N° 9 hay tres (3) postes de alumbrado público iluminando gran parte frontal y lateral del local compartiendo luminosidad con el mirador.





2 – Salón, barra de atención y baños: El salón tiene paredes de vidrios transparentes laminados con propiedades aislantes térmicos y acústicos. Con dos puertas de vidrios doble hoja, de ingreso/salida y la otra con ingreso/salida al balcón con vista al dique. El salón tiene ocho (8) ventiluces abatibles en las paredes de vidrios. El piso de P.B es de porcelanato esmaltado pulido de tránsito alto (57cmx57cm c/u). El techo es de cemento a terminación rústica, con sistema de iluminación empotrado en el techo con un total de diecinueve (19) cajas dobles (18cmx33cm) con lámparas LED específicas para áreas comerciales. Se encuentran bien distribuidas las cuatro (4) lámparas de emergencias marca ATOMLUX como así también los dos (2) indicadores de salidas marca MACROLED ubicados en la parte superior de las puertas de salidas/ingreso. También hay empotrados bien distribuidos dos (2) tomacorrientes dobles y dos (2) tomacorrientes simples.







El sector de la barra de atención tiene una mesada en forma “L” de material Granito Negro importado Brasil (50cmx290cm y 50cmx180cm). Bajo la mesada frontal tiene detalles de flejes a bastones verticales de madera pino que llegan al zócalo del piso (110cm de alto). En el techo, sobre la mesada continúan los mismos detalles de madera pino en bajada cubriendo un cajón de material durlock. La iluminación de la barra de atención es mediante dos (2) plafones grandes redondos de 30 cm de diámetro y cinco (5) plafones chicos de 10 cm de diámetro. En el costado izquierdo de la pared existe un espacio iluminado con dos (2) plafones chicos de 10 cm de diámetro. La parte interna de bajo mesada es de material melamina de color negro

formando pequeños estantes. En dichos estantes existen tres (3) tomacorrientes dobles distribuidos en distintos sectores. En la pared de ingreso a la barra de atención hay una (1) llave de encendido triple y una (1) llave de encendido doble. En las paredes restantes hay dos (2) tomacorriente simple y un (1) tomacorriente doble.

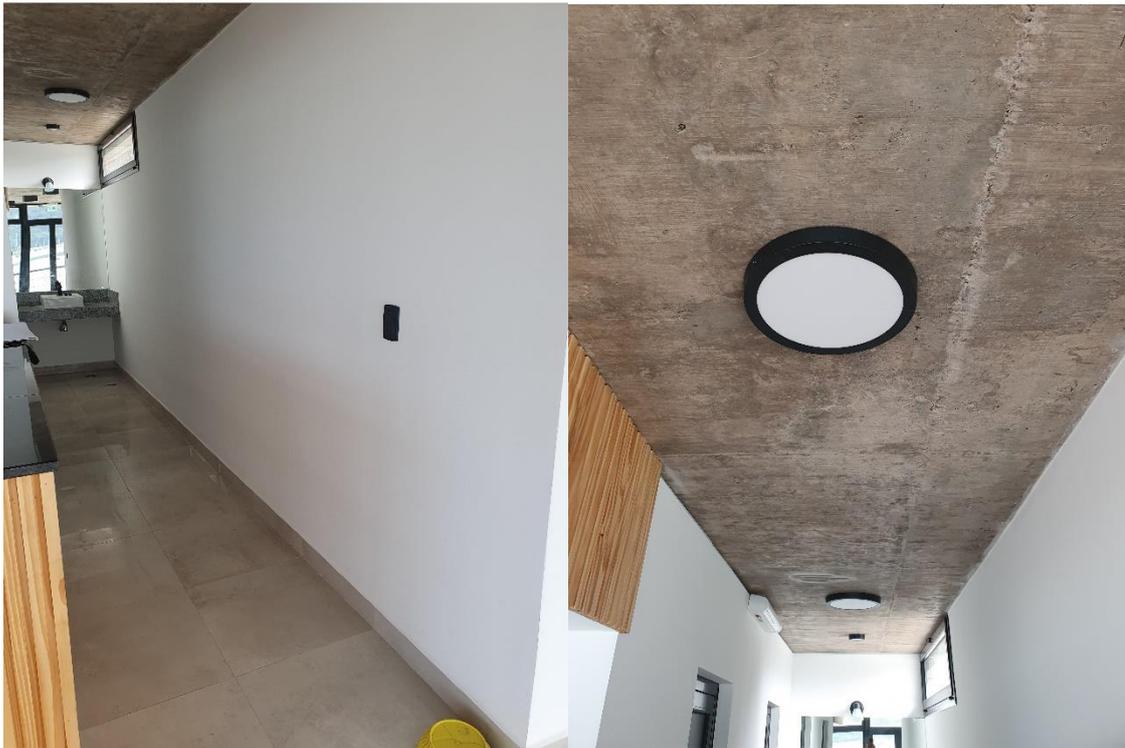






Finalmente, al costado de la barra de atención hay un pasillo (hay una llave de encendido de luz), con paredes de color blanco, que al final del pasillo se encuentran los baños (hombres y mujeres) con un antebañó que incluye lavatorio de color blanco

marca FERRUM (39cmx42cm) instalada sobre una mesada de granito gris mara (110cmx50cm), con grifo monocomando cuello chico marca VASSER de color negro y un espejo sin marcos (110cmx108cm) en la pared iluminada con una tulipa de color negro de vidrio. Al costado del lavatorio y en la pared hay una (1) llave de encendido con tomacorriente. En el techo del pasillo hay dos (2) plafones de 30cm de diámetro y uno (1) de 11cm de diámetro. En la parte superior, entre las puertas de los baños, hay un artefacto de luz de emergencia marca ATOMLUX. Frente a los baños hay un ventiluz aireador abatible.







El interior de los dos (2) baños los sanitarios (inodoro, mochila y lavatorio de 39cmx42cm) son marca FERRUM. Hay mesada de granito gris con lavatorio (100cmx50cm) y con grifo monocomando cuello chico marca VASSER de color negro y un espejo sin marcos en la pared (100cmx110cm). En el techo de cada baño hay un extractor de aire marca ECOCLIMA activado al encender la luz. El interior está iluminado por un plafón de 11cm de diámetro. Hay una llave de encendido con un (1) tomacorriente.



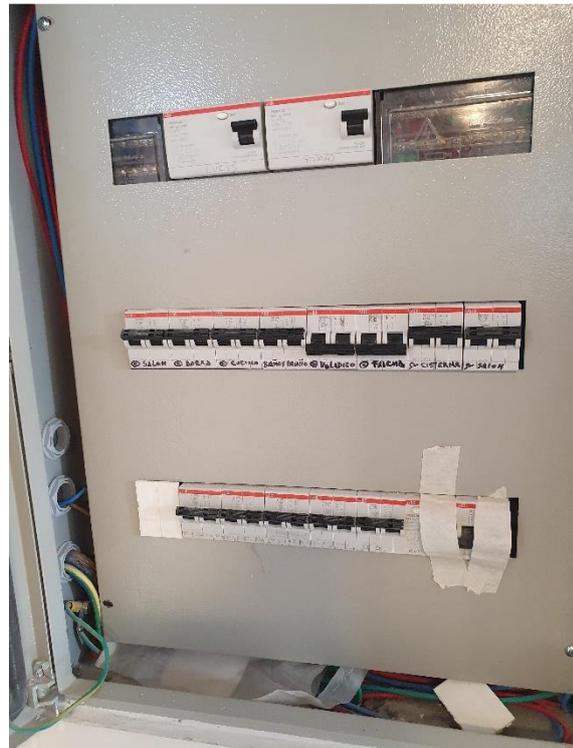


3 – Cocina: atrás de la barra de atención se conecta con la cocina, con piso ídem al salón, las paredes son de cerámico color tiza, hay un mueble de melamina negro con dos (2) puertas y un estante divisor, en la parte superior del mueble apoya una mesada de granito gris mara (183cmx60cm) con bacha doble de hacer inoxidable marca JOHNSON ACERO (incluye colador o filtro de drenaje) y grifo de cocina monocomando con manguera flexible de acero inoxidable. Empotrado en la pared frontal se encuentran dos (2) tableros eléctricos de comandos de fases y luces de P.B y P.A con sus respectivos disyuntores y protectores. En la pared lateral a los tableros hay una puerta negra (de servicio) que se conecta con el exterior, también hay tres (3) bocas de conexión de gas y en la parte superior cuenta con dos (2) ventiluces aireadores abatibles. El techo es de cemento a terminación rustica. En el techo hay cuatro (4) plafones de 30cm de diámetro, seis (6) plafones de 11cm de diámetro empotrados en un cajón de durlock. En la parte superior de la mesada hay un artefacto de luz de emergencia marca ATOMLUX. Hacia mano izquierda de la mesada está la escalera que deriva a la planta alta. En todo el ambiente existen empotrados dos (2) llaves de encendido dobles, una (1) llave de encendido simple y ocho (8) tomacorrientes dobles.

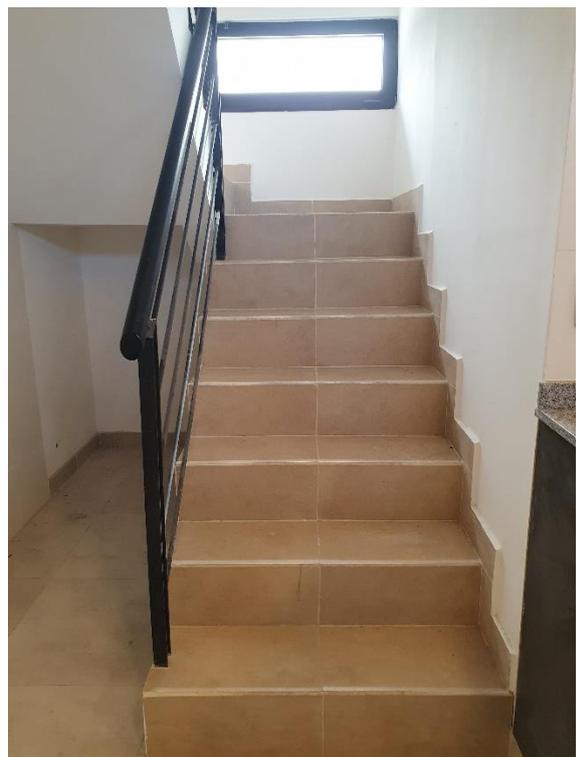












Especificaciones Técnicas Planta Alta: en medio del tramo de las escaleras (rellano o descansillo) hay un ventiluz abatible y un plafón luminario. Ingresando al salón se constata piso de cerámico color tiza, paredes color blanco terminación liso. El techo cuenta con luminaria LED con doce (12) plafones cuadrados (16cmx16cm). En el lateral derecho del salón está la instalación completa y terminada del sistema de red de distribución de agua caliente con un (1) termotanque eléctrico de 90Litros de capacidad, color blanco, marca ESCORIAL (especificaciones en el artefacto) con la bomba una (1) presurizadora y dos (2) tanques de reserva agua marca ROTOPLAST de 1.250L de capacidad cada uno.





Entre los tanques de reserva de agua y el termotanque hay un tablero de comando eléctrico que esta empotrado en la pared.

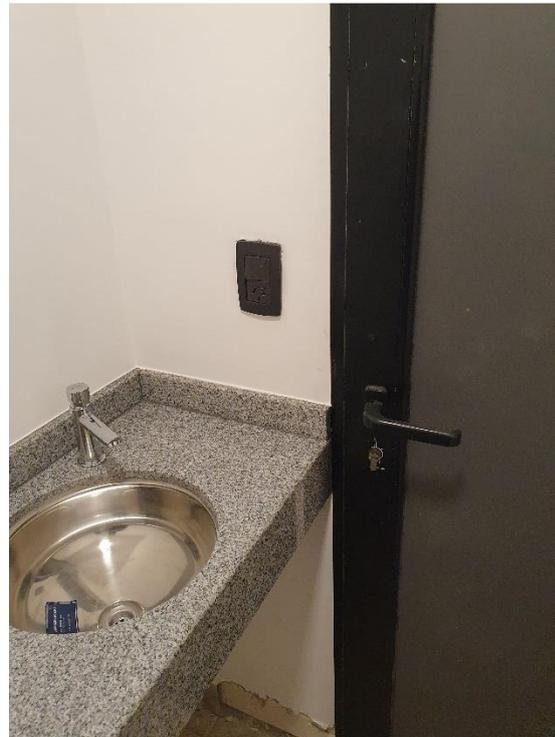


Hacia el lado izquierdo del salón está el baño con un pequeño espacio de depósito formado por cinco (5) estantes de melamina color negro. Hay una (1) llave de encendido simple.



El interior del baño los sanitarios (inodoro, mochila) marca FERRUM. Una mesa de granito gris mara (70cmx50cm), una bacha redonda de acero inoxidable marca JOHNSON ACERO, grifería monocomando acero inoxidable marca VASSER. No hay espejos. Una (1) llave de encendido con un (1) tomacorrientes. La luminaria es por un plafón cuadrado (16cmx16cm).



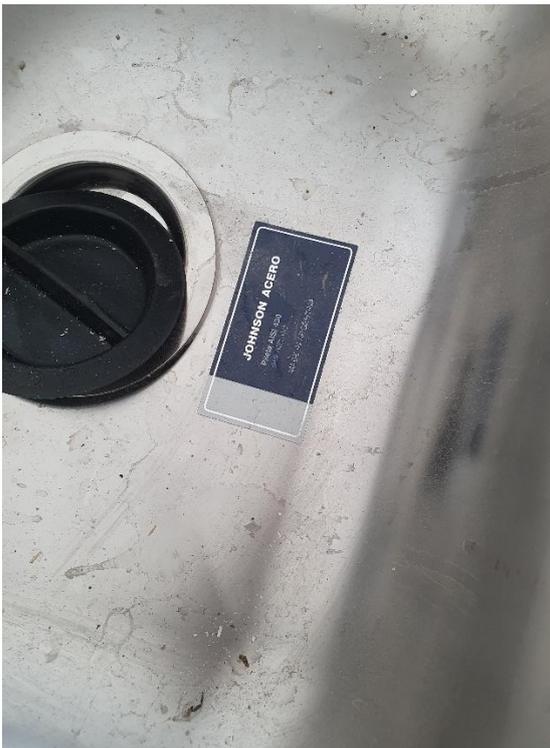


En el área de lavado, hay un mueble de melamina color negro (157cmx80cm), con doble puerta y un estante divisor. Sobre el mueble se apoya una mesada de granito gris mara (240cmx60cm) con bacha doble (2 tapones de goma) marca de acero inoxidable marca ACERO JOHNSON, grifería monocomando de acero inoxidable

marca TREEMME. La pared del área de lavado sobre mesada es de cerámico color tiza, donde cuenta con una (1) llave de encendido con un (1) tomacorriente simple, un (1) tomacorriente doble y bajo mesada hay un (1) tomacorriente simple. Entre el salón y el área de lavado hay una (1) llave de encendido doble, dos (2) llaves de encendido simple con tomacorrientes, cinco (5) tomacorrientes simples, tres (3) tomacorrientes dobles y una (1) llave de encendido simple.

En la parte superior de la pared posterior hay dos (2) ventilucos abatibles, una puerta de vidrio de una hoja y una doble puerta de chapa color negro que conectan el salón y el área de lavado con el exterior cubierta de losa, con vista a todo el dique La Ciénaga.









Las paredes externas de salida a la losa son de color negro y paredes laterales cubiertas de piedra lajas revestidas continuando con el estilo de la fachada del local.





2025 - Año del Decimo Aniversario del  
reconocimiento de la Bandera Nacional de la  
Libertad Civil como Simbolo Patrio Historico

Nota: todas las carcasas de llaves de encendidos y tomacorrientes son de color negro.

**ANEXO IV**  
**DECLARACIÓN JURADA**  
**A LA AGENCIA DE DESARROLLOSOSTENIBLE DE LOS DIQUES DE LA**  
**PROVINCIA DE JUJUY**

De mi consideración:

Quien suscribe \_\_\_\_\_ la \_\_\_\_\_ presente,

.....  
.....(consignar nombre completo y  
apellido), DNI N°....., constituyendo domicilio legal en la  
calle.....N° ....., B°....., de la ciudad de  
....., Dpto. ...., de la Provincia de .....,  
República Argentina, presenta su propuesta por el llamado a Concurso de oferta para  
Concesión, convocada en Expte. N° 2024-.....-2025- mediante Resolución N° .....-  
A.D.S.D. y

manifiesta con carácter de declaración jurada que:

1. Conoce y acepta plenamente el contenido de la documentación del llamado al Concurso de Precio para Concesión y de la totalidad de las aclaraciones y comunicaciones emitidas; todo lo cual se encuentra agregado en el Expte. N° 2024-.....-20245 el cual además se encuentra cargado en la página oficial del Gobierno de Jujuy ([www.jujuy.gov.ar](http://www.jujuy.gov.ar)).
2. Declara no estar incurso en los impedimentos detallados en el art.2 del Capítulo III del Pliego de Condiciones Generales.
3. Ha obtenido todos los datos e informes necesarios para realizar la oferta.
4. Ha constatado el estado del /los inmuebles sobre los que formula su oferta.
5. Garantiza la autenticidad y exactitud de todas sus declaraciones.
6. Renuncia a cualquier reclamo o indemnización originada en error en la interpretación de la documentación del llamado a Concurso de Precio para Concesión
7. Conoce la normativa aplicada al presente llamado a Concurso de Precio para Concesión. -
8. Se compromete al estricto cumplimiento de las obligaciones asumidas en su presentación a este llamado a Concurso de Precio para Concesión. -



2025 - Año del Decimo Aniversario del reconocimiento de la Bandera Nacional de la Libertad Civil como Simbolo Patrio Historico

9. Acepta que para cualquier cuestión judicial que se suscite, se somete a la jurisdicción de la Justicia Ordinaria de la Provincia de Jujuy.

Se acompaña constancia de la garantía de oferta por la suma de

Pesos.....(\$.....).....

.....

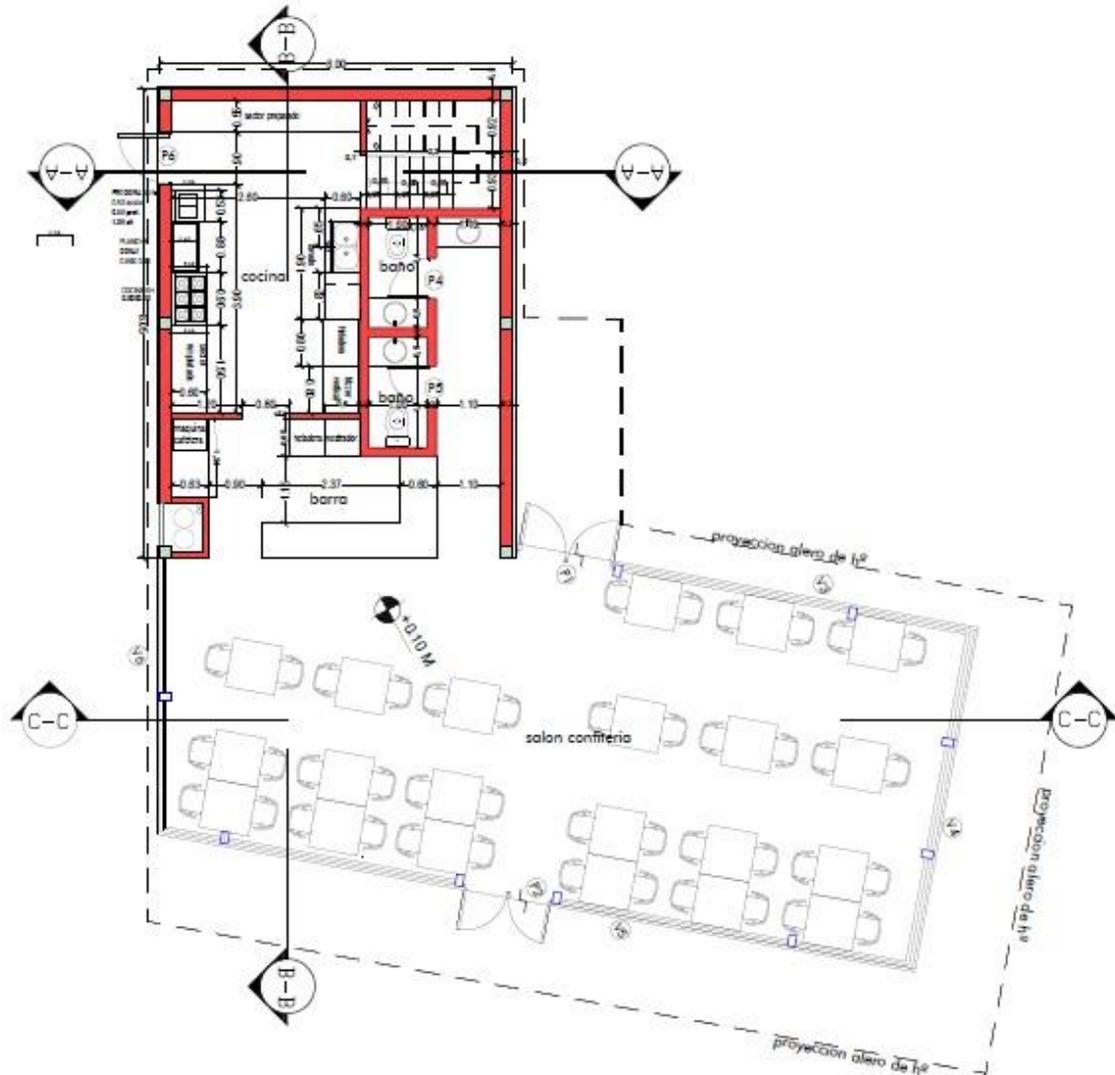
.....

.....

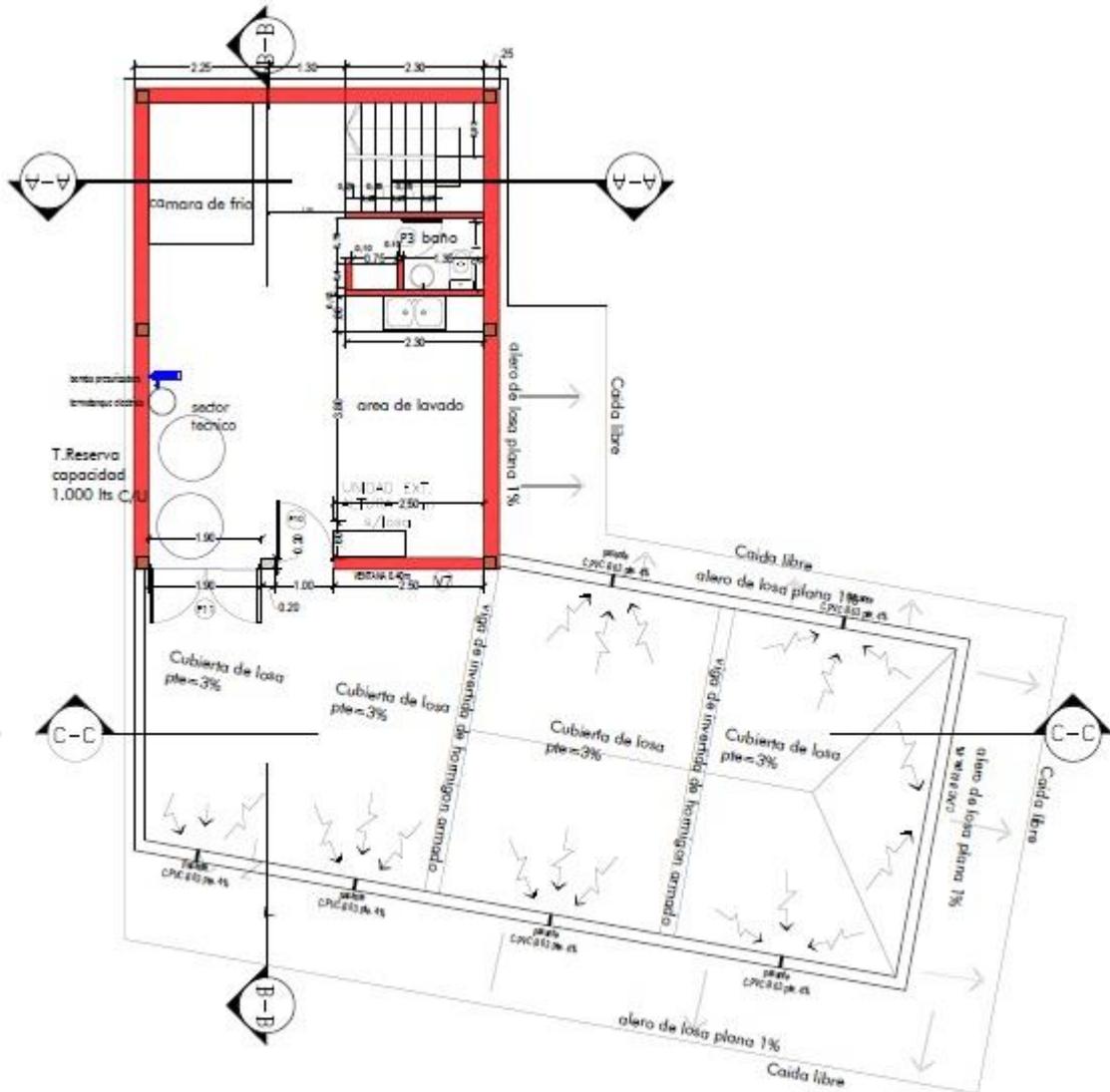
Lugar y fecha

Firma del oferente

## ANEXO V



PLANTA BAJA esc. 1:100



PLANTA ALTA esc. 1:100