

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ENTE ADMINISTRADOR PUERTO ROSARIO

“CONCESIÓN DE USO PARA LA CONSTRUCCIÓN, REMODELACIÓN, ACONDICIONAMIENTO, MANTENIMIENTO Y EXPLOTACIÓN COMERCIAL DE UN LOCAL GASTRONÓMICO UBICADO EN LA TERMINAL FLUVIAL DEL PUERTO DE ROSARIO”

Licitación Pública N.º 03/2026 — Expediente N.º 78/2026

Ciudad de Rosario — Provincia de Santa Fe — República Argentina

INDICE

Artículo 1 – Objeto y alcance	3
1.1 Áreas de intervención general	3
1.2 Áreas de intervención particular	4
1.3 Descripción de los sectores	4
1.4 Planimetría sugerida para el concesionario	5
Artículo 2 – Documentación técnica de la oferta (Anteproyecto)	6
Artículo 3 – Normativa aplicable	6
Artículo 4 – Infraestructura existente y condiciones de entrega	6
Artículo 5 – Proyecto Ejecutivo	6
Artículo 6 – Relevamiento previo	6
Artículo 7 – Pautas ambientales, sustentabilidad y eficiencia energética	6
7.1 Compromisos mínimos exigibles	6
7.2 Desempeño térmico de la envolvente (referencia)	7
7.3 Verificación durante la concesión	8
Artículo 8 – Organización de obra, protección y limpieza	8
Artículo 9 – Adecuación, remodelación y refuncionalización de las construcciones existentes	8
Artículo 10 – Nuevas construcciones	8

10.1 Estructuras, contrapisos y solados	8
10.1.2 Sectores exteriores	8
10.2 Cubiertas	8
10.3 Muros y terminaciones	8
10.4 Carpinterías	8
10.5 Vidrios, cristales y espejos	8
10.6 Instalación sanitaria y provisión de agua	8
10.7 – Locales sanitarios	8
10.8 Instalación de gas natural	8
10. 9 Instalación eléctrica e iluminación	9
10.10 Climatización y ventilación	9
10.11 Tratamiento y aislación acústica	9
10.12 Protección contra incendios e instalaciones especiales	9
10.13 Cocina e instalaciones gastronómicas	9
10.14 Áreas exteriores y expansión comercial	9
10.15 Imagen arquitectónica, cartelería e identidad visual	9
10.16 Mobiliario y equipamiento	9
Artículo 11 – Conservación, mantenimiento y reposición	9
Artículo 12 – Documentación técnica, habilitaciones y Legajo Conforme a Obra	9
Artículo 13 – Listado de documentación gráfica	9

Artículo 1 – Objeto y alcance

El presente Pliego de Especificaciones Técnicas (en adelante, el "PET") tiene por objeto establecer las condiciones técnicas mínimas y los criterios generales que deberán observar los Oferentes para el desarrollo, adecuación, remodelación, refuncionalización, equipamiento y puesta en funcionamiento del establecimiento gastronómico objeto de la presente licitación, ubicado en el Ala Norte de la Terminal Fluvial de Pasajeros del Puerto de Rosario.

El ENAPRO incorpora a la documentación licitatoria dos tipos de documentación gráfica. Los planos de uso de superficies de los Anexos I y II son de cumplimiento obligatorio y fijan la delimitación, la superficie, la altura máxima y las condiciones de uso de cada sector. El anteproyecto de referencia del Anexo III, con su planta, sección y renders, es orientativo. Ilustra un modo posible de resolver aquellas condiciones y no limita la presentación de soluciones arquitectónicas propias.

Las disposiciones contenidas en el presente Pliego constituyen los requisitos mínimos que deberán contemplarse en la elaboración de las Ofertas Técnicas, sin perjuicio de las mejoras,

soluciones arquitectónicas, propuestas funcionales o alternativas tecnológicas que los Oferentes incorporen, siempre que las mismas resulten compatibles con el objeto de la concesión, la normativa vigente y las restantes condiciones establecidas en el Pliego. Todas las especificaciones detalladas en el presente Pliego deben ser consideradas como requerimientos mínimos, admitiéndose otras alternativas superadoras.

Las propuestas deberán contemplar un desarrollo integral del emprendimiento, considerando la calidad arquitectónica, la funcionalidad operativa, la seguridad, la accesibilidad, la sustentabilidad, la adecuada integración con el entorno y la conservación del patrimonio edilicio e infraestructura existente.

La presentación de la Oferta implicará el conocimiento y aceptación de las condiciones físicas del inmueble, de la infraestructura existente y de la documentación técnica que integra el presente Pliego, no pudiendo el Oferente alegar posteriormente desconocimiento de dichas condiciones como fundamento para solicitar modificaciones contractuales, ampliaciones de plazo o compensaciones económicas, sin perjuicio de las situaciones expresamente previstas en la normativa aplicable.

1.1 Áreas de intervención general

Las intervenciones comprenden los sectores interiores y exteriores de uso exclusivo definidos en el **Anexo I – Plano de uso de superficies general**, conforme a las siguientes superficies aproximadas, que deberán corroborarse en el sitio:

- A- Superficie cubierta interior total: 385 m²
- B- Superficie de expansión exterior total: 555 m²

1.2 Áreas de intervención particular

Dichas superficies, constan a su vez, de diferentes condicionantes tanto para su construcción como para su uso y mantenimiento. Las mismas se encuentran delimitadas en el **Anexo II – Plano de uso de superficies particular** y son enumeradas en el siguiente cuadro:

Sector	Destino	Sup. aprox.
A.1	Local ex bar / cocina	90m ²
A.2	Sanitarios y depósito	50m ²
A.3	Área de expansión edificable. h máx. aprox.: 8.95.	135m ²
A.4	Área de expansión edificable. h máx. aprox.: 4.00	40 m ²
A.5	Área de expansión edificable con continuidad visual	70 m ²
B.1	Área de expansión sin construcciones fijas	150m ²
B.2	Área pública de expansión bajo mantenimiento de la concesión	405m ²
Total interior (A.1+A.2+A.3+A.4+A.5)		385 m²

Total exterior (B.1+B.2)	555 m²
------------------------------------	--------------------------

Nota: las superficies son aproximadas y de carácter referencial. Prevalecerá la delimitación del plano "Plano de uso de superficies particular" que integra la documentación gráfica del Pliego, debiendo el Oferente corroborar medidas y estado en el sitio. El Sector B.2 corresponde a espacio público cedido para la expansión del establecimiento y se computa por separado, por encontrarse fuera de la jurisdicción del Ente.

1.3 Descripción de los sectores

Sector A.1 — Local ex bar / cocina (90m²): espacio de uso exclusivo situado dentro del edificio de la Terminal Fluvial, que originalmente alojaba la cocina de un bar y un sector de depósito de mercaderías. Requiere una intervención edilicia completa para su destino como cocina y áreas de servicio gastronómico. La distribución funcional existente tiene carácter meramente referencial.

Sector A.2 — Sanitarios y depósito (50m²): espacio destinado actualmente a sanitarios públicos y depósito, que deberá ser objeto de una remodelación integral. El Concesionario proyectará y ejecutará los sanitarios propios del local, los cuales deberán adecuarse a las exigencias de accesibilidad, higiene y habilitación propias de la actividad gastronómica. Asimismo, dentro de este sector deberá preverse una superficie destinada a sanitarios públicos, con acceso independiente desde la vereda, cuya construcción y mantenimiento quedarán a cargo exclusivo del Concesionario.

Sector A.3 — Área de expansión edificable. h máx. aprox.: 8.95. (135 m²): espacio exterior contiguo al edificio, que actualmente no presenta construcciones existentes y requiere adecuación para su acondicionamiento como área de explotación comercial. La altura máxima edificable se corresponde con la altura de la terraza contigua del edificio de la Terminal Fluvial, del orden aproximado de los 8,95 metros, medidos desde el nivel de piso inferior hasta la última superficie construida. No se permite terraza accesible.

Sector A.4 — Área de expansión edificable. h máx. aprox.: 4.00. (40 m²): espacio exterior contiguo al edificio, que actualmente no presenta construcciones existentes y requiere adecuación para su acondicionamiento como área de explotación comercial. La altura máxima edificable se corresponde con la altura del primer piso del edificio de la Terminal Fluvial, del orden aproximado de los 4,00 metros, medidos desde el nivel de piso inferior hasta la última superficie construida. Se permite en este sector la construcción de terraza accesible en el último nivel.

Sector A.5 — Área de expansión edificable con continuidad visual (70 m²): espacio exterior contiguo al edificio, que actualmente no presenta construcciones existentes y requiere adecuación para su acondicionamiento como área de explotación comercial. Por su carácter de nexo entre el edificio existente de la Terminal Fluvial y las nuevas construcciones, deberá

poseer continuidad visual y circulatoria directa desde la vereda oeste hasta la vereda este, con cerramientos limpios y transparentes. La materialización de este espacio deberá fijarse al edificio existente sin perturbarlo ni dañarlo, reduciendo su contacto al mínimo indispensable. Dentro del recinto se podrán ejecutar mejoras edilicias, sin alterar ni comprometer la estructura original del edificio.

Sector B.1 — Área de expansión sin construcciones fijas (150 m²): espacio exterior contiguo al edificio, sin construcciones. Se admiten únicamente instalaciones no fijas, de carácter móvil, tales como mobiliario o sombrillas. Cualquier otro objeto deberá contar con aprobación previa de ENAPRO.

Sector B.2 — Área pública de expansión bajo mantenimiento de la concesión (405 m²): espacio público cedido, ubicado fuera de la jurisdicción del Ente, que quedará bajo mantenimiento exclusivo de la concesión. Se permite su utilización para mobiliario móvil, sin construcciones fijas, hasta un máximo del cuarenta por ciento (40%) de su superficie. Se admiten únicamente intervenciones sobre el terreno a los efectos de consolidar el suelo utilizado.

1.4 - Anteproyecto de referencia

El Anexo III contiene un anteproyecto de referencia, con planta, sección y renders, elaborado por el ENAPRO con el solo fin de ilustrar las condiciones de cada sector. Es un ejemplo entre muchas soluciones posibles. No constituye un modelo a seguir ni un criterio de evaluación.

Se espera que cada oferente desarrolle su propia propuesta arquitectónica dentro de las condiciones obligatorias de los Anexos I y II. Adoptar el anteproyecto de referencia, total o parcialmente, no otorgará puntaje adicional, y apartarse de él no restará puntaje.

Quien decida utilizarlo asumirá su desarrollo técnico y la verificación de sus dimensiones, circulaciones, capacidades, instalaciones y requisitos de habilitación. Esa decisión no le dará derecho a reclamo alguno por errores u omisiones del anexo.

En caso de discrepancia, las determinaciones de los Anexos I y II prevalecen sobre cualquier representación del Anexo III.

Artículo 2 – Documentación técnica de la oferta (Anteproyecto)

La Propuesta Técnica deberá reflejar de manera clara e integral el desarrollo del establecimiento gastronómico, permitiendo evaluar la calidad arquitectónica, la funcionalidad, la viabilidad técnica, la integración con el entorno, la calidad de la propuesta comercial y la capacidad del Oferente para ejecutar y operar el emprendimiento durante el plazo de la concesión.

Las intervenciones deberán mantener una adecuada integración arquitectónica con la Terminal Fluvial, respetando sus características compositivas, proporciones, escala, lenguaje

arquitectónico, materialidad predominante y relación con el entorno del Parque de la Bandera y las visuales al río. Las nuevas construcciones, ampliaciones y adecuaciones deberán conformar un conjunto armónico con la arquitectura existente, evitando soluciones que por su escala, materialidad, terminaciones, colores, volumetría o expresión formal generen un contraste o impacto visual incompatible con el carácter del edificio.

La documentación presentada tendrá carácter de Anteproyecto y constituirá la base conceptual de la propuesta técnica, no requiriéndose en esta instancia el desarrollo de ingeniería de detalle ni documentación ejecutiva de obra. El Anteproyecto que integre la Propuesta y resulte adjudicado constituirá el marco de referencia para la elaboración del Proyecto Ejecutivo. Las modificaciones que resulten necesarias por razones técnicas, normativas o de optimización del proyecto deberán preservar los criterios generales, la calidad arquitectónica y funcional de la propuesta adjudicada, debiendo contar con la aprobación previa del ENAPRO cuando impliquen alteraciones sustanciales respecto de la propuesta originalmente presentada.

Artículo 3 – Normativa aplicable

El proyecto y la ejecución de la totalidad de las obras e instalaciones deberán cumplir con toda la normativa nacional, provincial y municipal vigente y con las exigencias de los organismos competentes y de las empresas prestatarias de servicios. Los aspectos que no estén expresamente previstos en el presente Pliego se remitirán, en lo pertinente y en tanto resulten aplicables a la naturaleza del emprendimiento, a las siguientes normas:

- Aspectos técnicos de habilitación comercial (cantidad de baños requeridos, salidas de emergencia, etc.) exigidos por la Dirección General de Habilitación de Industrias, Comercios y Servicios de la Municipalidad de Rosario.
- Código Alimentario Argentino (Ley 18.284/1969) y Resoluciones incorporadas GMC 080/96 (Reglamento Técnico Mercosur), en especial: Capítulo II (Condiciones Generales de Fábricas y Comercios de Alimentos), Artículo 13 (instalación y funcionamiento), Artículo 20 (obreros y empleados), Artículo 138 (Cocinas) y Resolución 080/96, ítem 4.1.3.6 (Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos Estandarizados de Saneamiento). Los procesos operativos de elaboración de alimentos deben ser los aprobados por el Instituto del Alimento.
- Reglamentación sobre ruidos, extracción de humos, depósito y circuito de residuos.
- Ordenanza N.º 8336/08 sobre medios de escape y Ordenanza N.º 8469 (Compendio normativo de accesibilidad — Manual de Pautas y Exigencias para un Proyecto Arquitectónico de Inclusión, Municipalidad de Rosario).
- Ordenanza N.º 8486 y Decreto N.º 2221/10, y Ordenanza N.º 8291/08 y Decreto N.º 1166/09, sobre vidrios de seguridad.
- Reglamento de la ex Obras Sanitarias de la Nación y de Aguas Santafesinas S.A.

- Reglamento CIRSOC 201 y 301 y Normas del Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM).
- Ley Nacional N.º 19.587/72 y Decreto Reglamentario N.º 911/96; Decretos 351/79 y 911/96.
- Asociación Argentina de Electrotécnicos (AEA) — Reglamentación para la ejecución de instalaciones eléctricas en inmuebles, Sección 771 y anexos.
- Normas del Cuerpo de Bomberos Zapadores de la Provincia de Santa Fe; ASHRAE y NFPA en lo pertinente.
- Ordenanzas municipales de eficiencia y sustentabilidad, en cuanto resulten aplicables: N.º 8757 (aspectos higrotérmicos y demanda energética), N.º 8334 (reguladores/retardadores de desagües pluviales) y N.º 8784 (captación solar para agua caliente sanitaria).
- Norma IRAM 11603 (zonificación climática), IRAM 4078 (vibraciones) e IRAM 4044 (aislación acústica).

Artículo 4 – Infraestructura existente y condiciones de entrega

El ENAPRO pondrá a disposición del Concesionario los sectores y espacios objeto de la presente concesión en las condiciones existentes al momento de su entrega, conforme a lo establecido en el presente Pliego y en la documentación que integra la licitación.

El ENAPRO pondrá a disposición de los Oferentes la documentación técnica disponible correspondiente a las instalaciones existentes de agua potable, gas natural, desagües cloacales y desagües pluviales, vinculadas a la infraestructura general del edificio de la Terminal Fluvial de Pasajeros. La documentación y la información suministrada tendrán carácter referencial a los efectos de la elaboración de la Propuesta Técnica. Será responsabilidad del Oferente analizar dicha documentación y contemplar en su propuesta las condiciones generales y las necesidades de adecuación de las instalaciones existentes.

Una vez adjudicada la concesión, el Concesionario deberá realizar, previo al inicio de las obras, los relevamientos y verificaciones técnicas que resulten necesarios para determinar el estado de conservación, capacidad, funcionamiento y aptitud de las instalaciones existentes para el uso proyectado.

Las adecuaciones, ampliaciones, reparaciones, reemplazos, nuevas conexiones o cualquier otra intervención que resulte necesaria sobre las instalaciones existentes para garantizar el correcto funcionamiento del establecimiento serán ejecutadas por el Concesionario a su exclusivo cargo y responsabilidad, previa presentación de la documentación técnica correspondiente y aprobación del ENAPRO cuando resulte exigible.

La totalidad de las instalaciones y servicios que no se encuentren disponibles en el inmueble y que resulten necesarios para el funcionamiento del emprendimiento —incluyendo instalaciones eléctricas, telecomunicaciones, datos, climatización, ventilación, iluminación,

sistemas de protección contra incendios y demás servicios específicos requeridos por la actividad gastronómica— serán proyectados, ejecutados, habilitados y mantenidos por el Concesionario a su exclusivo cargo y responsabilidad.

La existencia previa de instalaciones no implicará garantía alguna por parte del ENAPRO respecto de su capacidad o suficiencia para el uso que finalmente se proponga. Las obras, instalaciones y adecuaciones que se ejecuten deberán cumplir con la normativa vigente y con las exigencias de los organismos competentes, siendo responsabilidad exclusiva del Concesionario la obtención de las habilitaciones, permisos y autorizaciones que correspondan.

Artículo 5 – Proyecto Ejecutivo

El contenido mínimo, el plazo de presentación y la aprobación del Proyecto Ejecutivo se rigen por el Artículo 45 del Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares. Además de lo allí exigido, el cómputo y presupuesto de las inversiones se presentará desagregado por ítems significativos de la obra.

El inicio de las obras quedará supeditado, además de la aprobación de la Gerencia de Infraestructura y Desarrollo Portuario, a la obtención de las autorizaciones, permisos y habilitaciones exigibles ante los organismos competentes.

El Proyecto Ejecutivo, la documentación técnica complementaria y la dirección de obra serán suscriptos por profesionales con incumbencia, matriculados en los colegios o consejos profesionales competentes, quienes asumirán la responsabilidad técnica que les corresponda.

El Proyecto Ejecutivo respetará los criterios arquitectónicos, funcionales, operativos y de calidad de la propuesta adjudicada. Su aprobación tiene por objeto verificar la adecuación a las condiciones de la concesión y no implica que el ENAPRO asuma responsabilidad alguna por los criterios de diseño, cálculos, soluciones técnicas o aspectos constructivos, que serán de exclusiva responsabilidad del Concesionario.

Toda modificación del Proyecto Ejecutivo aprobado durante la ejecución de las obras requerirá la previa conformidad y aprobación de la Gerencia de Infraestructura y Desarrollo Portuario, conforme el Artículo 46.1 del Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares. El Concesionario la solicitará con una antelación mínima de cinco (5) días hábiles, salvo emergencias justificadas.

Al finalizar las obras, el Concesionario confeccionará los planos conforme a obra, con las formas, dimensiones, niveles y demás medidas que resulten de la construcción efectiva. Esos planos integrarán el Legajo Conforme a Obra del Artículo 12.

Artículo 6 – Relevamiento previo

Previo al desarrollo del Proyecto Ejecutivo, el Concesionario deberá realizar un relevamiento planimétrico del sector, acompañado de un relevamiento fotográfico, de manera de obtener una documentación técnica de consulta que permita avalar la viabilidad técnica de la propuesta y verificar el estado de las construcciones e instalaciones existentes. Los datos de todo relevamiento previo suministrado por el ENAPRO revisten carácter referencial y deberán ser corroborados en el sitio por el Concesionario antes de las tareas de adecuación.

Artículo 7 – Pautas ambientales, sustentabilidad y eficiencia energética

El desarrollo del emprendimiento deberá contemplar criterios de sustentabilidad, eficiencia energética y prevención de impactos ambientales, tanto durante la etapa de obra como durante la operación del establecimiento. En la etapa de obra, dichos criterios comprenderán, entre otros aspectos, la adecuada gestión de los residuos de construcción, la prevención de afectaciones al edificio y su entorno y, cuando corresponda, la trazabilidad y acreditación del origen de los materiales incorporados. Durante la etapa de operación, deberán contemplarse criterios de eficiencia energética, desempeño térmico de la envolvente, uso racional de los recursos y eficiencia de las instalaciones y equipamientos.

Será evaluada positivamente la incorporación de un Plan de Gestión Ambiental de obra, que contemple como mínimo programas y subprogramas de acción, roles y responsabilidades, capacitación, monitoreo y control, y plan de acción frente a contingencias.

7.1 Compromisos mínimos exigibles

Sin perjuicio del carácter de anteproyecto de la Propuesta Técnica, el Oferente deberá comprometer como mínimo:

- Carpinterías con prestaciones térmicas adecuadas, con un valor de transmitancia térmica acorde a las ordenanzas de la ciudad de Rosario.
- Superficies vidriadas con prestaciones de control solar adecuadas a su orientación y exposición a la radiación directa, de conformidad con las exigencias normativas aplicables.
- Sistema de iluminación interior y exterior basado en tecnología LED o equivalente de eficiencia igual o superior.
- Una estimación general del consumo energético previsto del establecimiento, a incluir como parte de la Memoria Descriptiva.
- Un sistema de gestión de los residuos generados por la actividad gastronómica, contemplando como mínimo la separación en origen por categorías y un lugar de almacenamiento transitorio con capacidad mínima para setenta y dos (72) horas, conforme el Artículo 49.2.6 del Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares.
- Dispositivos de uso racional del agua en los sectores de cocina y sanitarios.

El Oferente podrá incorporar mejoras que excedan estos mínimos —tales como sistemas de generación de energía renovable para autoconsumo, certificación o pre-certificación bajo

normas reconocidas (ISO 50001, LEED, EDGE u equivalentes), sistemas de recuperación de calor en equipos de extracción y climatización, u otras soluciones de desempeño energético superior—, las que serán valoradas como elemento diferencial en la evaluación técnica.

7.2 Desempeño térmico de la envolvente (referencia)

Cuando se ejecuten cerramientos nuevos o se intervengan los existentes, se procurará alcanzar valores de transmitancia térmica compatibles con la zonificación climática de la Norma IRAM 11603 y con la Ordenanza N.º 8757 de la ciudad de Rosario. A modo de referencia, se indican los siguientes valores máximos admisibles de transmitancia térmica:

Tipo de cerramiento	K máximo [W/m²K]
Techos	0,38
Paredes exteriores	0,74
Superficies semitransparentes	2,80
Paredes a locales no acondicionados	1,60
Valor medio ponderado de la envolvente (paredes-ventanas)	1,80

Nota: los valores precedentes revisten carácter de referencia y deberán ajustarse a lo que resulte exigible según la normativa vigente al momento de presentación del Proyecto Ejecutivo y a la naturaleza de la intervención sobre un edificio existente.

7.3 Verificación durante la concesión

El Proyecto Ejecutivo deberá desarrollar en detalle las soluciones de eficiencia energética comprometidas en la Propuesta Técnica. El Legajo Conforme a Obra deberá incluir la documentación que acredite la efectiva incorporación de las medidas de sustentabilidad y eficiencia energética comprometidas. Durante la vigencia de la concesión, las inspecciones previstas comprenderán la verificación del mantenimiento en condiciones de funcionamiento de dichos sistemas.

Artículo 8 – Organización de obra, protección y limpieza

Las obras deberán ejecutarse procurando minimizar las afectaciones al funcionamiento general de la Terminal Fluvial, adoptando las medidas de seguridad, protección ambiental y organización de obra necesarias —incluida la correcta gestión y disposición final de los residuos— para preservar la operación del edificio y la seguridad de los usuarios.

El Concesionario deberá delimitar y señalar el sector en intervención mediante cerramientos provisorios adecuados, controlados durante todo el transcurso de la obra, con los correspondientes accesos señalizados. Los elementos de cerramiento y protección deberán mantenerse en perfecto estado de conservación durante todo el plazo que dure la obra. Toda interrupción programada de servicios existentes que pudiera afectar el funcionamiento de otros sectores de la Terminal Fluvial deberá ser previamente coordinada con el ENAPRO, con una antelación mínima de cinco (5) días hábiles.

Al concluir cada etapa y a la finalización total de los trabajos, el Concesionario deberá realizar una profunda limpieza de todos los sectores intervenidos, retirando todo tipo de residuos, material excedente, equipos y herramientas. La gestión y disposición final de los residuos de obra serán responsabilidad exclusiva del Concesionario, conforme a la normativa vigente.

Artículo 9 – Adecuación, remodelación y refuncionalización de las construcciones existentes

El desarrollo del emprendimiento deberá contemplar la adecuación, remodelación y refuncionalización de las construcciones existentes, procurando su actualización funcional, tecnológica y arquitectónica, a fin de conformar un establecimiento gastronómico moderno, eficiente y de calidad, compatible con el carácter del inmueble y con los objetivos de la concesión.

Las intervenciones deberán priorizar soluciones constructivas duraderas, materiales de adecuada calidad, criterios de fácil mantenimiento, eficiencia energética y tecnologías apropiadas para garantizar el correcto funcionamiento del establecimiento durante toda la vigencia de la concesión. Los materiales, terminaciones, instalaciones, artefactos y equipamientos incorporados al inmueble deberán ser nuevos, de primera calidad, aptos para el uso intensivo propio de un establecimiento gastronómico abierto al público.

La distribución funcional actualmente existente de los sectores entregados por el ENAPRO tendrá carácter meramente referencial y no condicionará el desarrollo de la propuesta. El Oferente podrá proponer la reorganización, redistribución o cambio de destino de los distintos ambientes existentes —incluyendo cocina, depósito, sanitarios u otros espacios— siempre que las modificaciones resulten compatibles con la normativa vigente, mejoren la funcionalidad del establecimiento y respeten las condiciones generales del edificio.

Las intervenciones podrán comprender demoliciones parciales, remodelaciones, refuncionalizaciones, ampliaciones interiores, incorporación o supresión de divisiones, renovación integral de instalaciones y demás obras que resulten necesarias, debiendo preservarse únicamente aquellos elementos cuya conservación sea expresamente requerida por el ENAPRO o por la normativa vigente. Toda intervención deberá procurar una adecuada integración entre los sectores existentes y las nuevas incorporaciones, evitando soluciones

improvisadas o que afecten la calidad arquitectónica, la imagen institucional del inmueble o las condiciones generales de uso y mantenimiento.

Artículo 10 – Nuevas construcciones

El desarrollo del emprendimiento deberá contemplar la construcción de un nuevo recinto, a fin de conformar un establecimiento gastronómico moderno, eficiente y de calidad, compatible con el carácter del inmueble y con los objetivos de la concesión. Dicho recinto deberá ejecutarse conforme a las condiciones, superficies, alturas y características definidas para cada sector en el presente pliego, y contar con la totalidad de las instalaciones y servicios necesarios para el desarrollo de la actividad gastronómica habilitada.

Las nuevas construcciones deberán priorizar soluciones constructivas duraderas, materiales de adecuada calidad, criterios de fácil mantenimiento, eficiencia energética y tecnologías apropiadas para garantizar el correcto funcionamiento del establecimiento durante toda la vigencia de la concesión. Los materiales, terminaciones, instalaciones, artefactos y equipamientos incorporados al inmueble deberán ser nuevos, de primera calidad y aptos para el uso intensivo propio de un establecimiento gastronómico abierto al público, debiendo el concesionario acreditar, cuando el ENAPRO lo requiera, el origen, la calidad y la aptitud de los elementos empleados.

Las obras comprenderán la ejecución de los nuevos recintos y de todas las tareas necesarias para su completa materialización, incluyendo fundaciones, estructura, cerramientos, cubiertas, terminaciones e instalaciones, así como su vinculación con los sectores existentes y con la infraestructura de servicios del inmueble. Toda nueva construcción deberá emplazarse y ejecutarse sin perturbar ni dañar el edificio existente, reduciendo su contacto con éste al mínimo indispensable, conforme a las condiciones particulares definidas para cada sector.

Toda intervención deberá procurar una adecuada integración entre los sectores existentes y las nuevas incorporaciones, tanto en términos funcionales como estéticos y constructivos, evitando soluciones improvisadas o que afecten la calidad arquitectónica, la imagen institucional del inmueble o las condiciones generales de uso y mantenimiento. El ENAPRO podrá observar y solicitar la corrección de aquellas soluciones que no se ajusten a los criterios de calidad, integración y funcionalidad establecidos en el presente pliego.

Artículo 10.1 Estructuras, contrapisos y solados

Toda estructura de hormigón que resulte necesaria se ejecutará conforme al Reglamento CIRSOC 201 y sus Anexos. Se empleará hormigón elaborado de resistencia acorde a la solicitud de proyecto, con acero conformado de dureza natural (ADN 420) y armaduras limpias, libres de suciedad, grasa u óxido, colocadas con los correspondientes separadores. En caso de emplearse aditivos, deberán cumplir con lo especificado en el artículo 6.4 del Reglamento CIRSOC 201 y ser autorizados por la Inspección del ENAPRO.

Los contrapisos y carpetas de nivelación se ejecutarán con los espesores y pendientes que indique el proyecto, garantizando la correcta evacuación de aguas en sectores húmedos y exteriores. Los solados interiores serán de materiales aptos para uso intensivo gastronómico, antideslizantes en sectores húmedos y de cocina, de fácil limpieza y mantenimiento, y cumplirán las exigencias de accesibilidad.

Artículo 10.2 Cubiertas

Las nuevas cubiertas deberán cumplir con la normativa vigente en materia de transmitancia térmica y aislación, garantizando el adecuado comportamiento higrotérmico del establecimiento. En aquellos sectores en que resulten transitables, deberán contar con barandas y demás elementos de protección reglamentarios, y presentar una terminación ordenada y diseñada.

Bajo ningún concepto se admitirá la exposición a la vista de condensadoras, equipos de climatización, tanques, conductos u otros elementos de instalaciones, los cuales deberán quedar íntegramente ocultos e integrados al diseño arquitectónico del edificio. Los equipos y demás equipamiento a colocar sobre las cubiertas deberán contar con sus correspondientes estructuras de soporte y aislaciones, no admitiéndose su apoyo directo sobre las losas; de igual modo, los conductos, cañerías y cableados exteriores deberán disponerse sobre estructuras que los separen de la cubierta. Toda intervención sobre cubiertas deberá proyectarse minimizando su impacto visual desde los espacios públicos y las visuales del entorno de la Terminal Fluvial.

Sobre las cubiertas existentes que se conserven se deberá preservar su estanqueidad y asegurar la calidad de terminación, tomando especial cuidado en las vinculaciones con las nuevas construcciones y sus techados. Corresponderá colocar protecciones al tránsito sobre la totalidad de las mismas, de manera tal que el desplazamiento para tareas periódicas de mantenimiento no provoque deformación, deterioro o daño sobre los tratamientos de impermeabilización.

Artículo 10.3 Muros y terminaciones

Los materiales admitidos serán ladrillo, metal, vidrio y aquellos que guarden relación con la materialidad actual del edificio de la Terminal Fluvial. Se valorarán las resoluciones con coherencia morfológica respecto del edificio existente, procurando que la nueva construcción se integre y tenga sentido en relación con él.

El concesionario ejecutará los tratamientos, pinturas y terminaciones necesarios, tanto para la restauración de las superficies de valor patrimonial que se conserven como para la terminación de las nuevas. Previo a su aplicación, toda superficie a pintar deberá estar limpia, seca y exenta de polvo, grasas, aceites, jabones, ceras u otros contaminantes.

En los muros exteriores de valor patrimonial se aplicará como terminación final pintura acrílica impermeable para exteriores, semimate, de marca reconocida o calidad equivalente a juicio del ENAPRO. Ante manchas por migración de sales, se tratará con solución de ácido muriático diluido, enjuague con abundante agua y secado previo; ante hongos, moho o verdín, con solución de agua lavandina y posterior enjuague.

Las terminaciones interiores serán aptas para uso gastronómico, de fácil limpieza y mantenimiento, cumpliendo en cocina y sectores de manipulación de alimentos con las exigencias del Código Alimentario Argentino.

Artículo 10.4 Carpinterías

Los cerramientos exteriores que se reemplacen y los nuevos a incorporar deberán ser como mínimo de aluminio prepintado de línea reforzada, apta para uso intensivo, con las prestaciones térmicas y de estanqueidad que exija su orientación y exposición, en un todo de acuerdo con las pautas de sustentabilidad del Artículo 7 del presente Pliego. Las carpinterías deberán garantizar un adecuado comportamiento frente a la acción del viento y de la humedad propia del entorno ribereño. Las herrajes y accesorios serán de marcas reconocidas y calidad acorde al uso previsto.

Artículo 10.5 Vidrios, cristales y espejos

Los vidrios o cristales templados que se determinen, así como los herrajes que correspondan a ellos, deberán ser de marcas reconocidas. Se deberán utilizar vidrios laminados 3+3 o 5+5 según las dimensiones de los paños de carpintería, respetándose para las carpinterías exteriores las pautas de control solar fijadas en el Artículo 7. Deberá colocarse, en este caso, vidrios con Doble Vidriado Hermético (DVH) cuando resulte necesario para alcanzar las prestaciones térmicas comprometidas. Los vidrios de seguridad cumplirán con las Ordenanzas N.º 8291/08 y Decreto N.º 1166/09, y N.º 8486 y Decreto N.º 2221/10. Los espejos serán de cristal incoloro de espesor mínimo 5 mm.

Artículo 10.6 Instalación sanitaria y provisión de agua

La provisión del suministro de agua estará a cargo del Ente, a partir de la alimentación general del edificio de la Terminal Fluvial. En caso de que, por los requerimientos de consumo propios de la actividad gastronómica, resultara necesario incorporar un tanque de reserva independiente o una cisterna, su provisión, ejecución, mantenimiento y costo serán a exclusivo cargo del Concesionario. No se permite la colocación de tanques de agua elevados. Toda reserva o equipamiento complementario deberá ubicarse en sectores que no alteren las características formales del edificio ni las visuales del entorno, previéndose, cuando corresponda, las pantallas necesarias para ocultar dicha infraestructura.

Las instalaciones de desagües cloacales y pluviales responderán a las disposiciones reglamentarias del Ente Regulador de Obras Sanitarias, de Aguas Santafesinas S.A. y de la normativa vigente. El Concesionario será responsable no sólo de ejecutar las instalaciones de desagüe nuevas que requiera el emprendimiento, sino también de adecuar y modificar las instalaciones de desagüe existentes en la medida en que resulte necesario para el correcto funcionamiento del establecimiento y para evitar afectaciones al edificio. Los materiales y diámetros de bajadas cloacales, pluviales y conductales serán los aprobados, debiendo superarse en un rango las secciones de cálculo o mínimas con el fin de lograr óptimas condiciones de servicio. La cantidad, calidad y ubicación de llaves de paso y accesorios responderá a las normas del reglamento aplicable.

Las instalaciones de desagües nuevas deberán materializarse con cañería de polipropileno aprobado (tramos principales de diámetro de 160 mm) y las instalaciones de agua en cañería de termofusión con sus correspondientes accesorios en el mismo material, garantizando en todos los casos la calidad y durabilidad acordes al uso intensivo previsto.

Artículo 10.7 – Locales sanitarios

El sector actualmente destinado a sanitarios y depósito deberá ser objeto de una remodelación integral, adecuándose a las exigencias de accesibilidad, higiene y habilitación propias de la actividad gastronómica, incluido un nuevo núcleo de baños acorde con la capacidad propuesta.

Se dispondrá de grupos sanitarios en número suficiente para satisfacer el uso del público del establecimiento, debiendo contarse con al menos un local sanitario con dimensiones aptas para el ingreso con silla de ruedas, conforme al compendio normativo de accesibilidad (Ordenanza N.º 8469). En el baño destinado a personas con discapacidad se deberá incorporar cambiador para bebés, pudiendo ser rebatible.

Los locales sanitarios estarán equipados como mínimo con los siguientes elementos, de las marcas sugeridas o de calidad equivalente:

- Inodoros de loza blanca, incluidos inodoros y lavatorios especiales para personas con discapacidad (tipo FERRUM o equivalente).
- Mingitorios murales de loza blanca; lavatorios para pegar bajo mesada de granito o bachas de acero inoxidable circular.
- Griferías y llaves automáticas para lavatorios y mingitorios de cierre temporizado (tipo FV PRESSMATIC o equivalente), a fin de asegurar el uso racional del agua.
- Alimentación de agua y desagües de bachas y artefactos con cañería rígida cromada; canillas de servicio y llaves de paso en gabinetes con tapa de acero inoxidable.
- Accesorios especiales para baños de personas con discapacidad, barrales y timbre de emergencia luminoso y sonoro.
- Dispensadores de toallas de papel y de jabón líquido en acrílico; cestos reforzados.
- Extractores de aire permanentes para cada sanitario, con una renovación de aire por hora como mínimo.

Los tabiques divisorios de compartimentos podrán ejecutarse mediante sistema de placas de terciado fenólico enchapado en laminado plástico de alta presión, con herrajes de acero inoxidable, o mediante muro de ladrillos cerámicos revocado y revestido con el material utilizado para el resto de los baños. Podrán proponerse alternativas equivalentes, que serán consideradas en oportunidad de la presentación de la propuesta arquitectónica.

Obligatoriedad de sanitarios públicos. Constituye un cargo esencial de la presente concesión la incorporación y provisión de baños de uso público. El Concesionario deberá contemplar sanitarios públicos, ya sea integrándolos a los propios del local o mediante

núcleos independientes, quedando en todos los casos a su exclusivo cargo la ejecución, el equipamiento, la limpieza y el mantenimiento de dichos sanitarios públicos durante toda la vigencia de la concesión.

Artículo 10.8 Instalación de gas natural

El Concesionario deberá realizar las gestiones ante Litoral Gas S.A. a fin de lograr la factibilidad, la aprobación de la instalación y su final de obra, correspondiendo la presentación de copias de todas las presentaciones e inspecciones que se realicen durante la ejecución. De ser posible, en función de cuestiones técnicas a evaluar, podrá utilizarse el servicio actual del edificio, sólo bajo la aprobación del ENAPRO. La totalidad de la instalación deberá cumplir con las normas y reglamentaciones de la prestataria y de los organismos competentes.

Artículo 10. 9 Instalación eléctrica e iluminación

El Concesionario deberá realizar la tramitación correspondiente para el conexionado de servicio a la red de energía, pedido de factibilidad y afrontar los gastos emergentes. De ser posible, en función de cuestiones técnicas a evaluar, podrá utilizarse el tendido actual del edificio, sólo bajo la aprobación del ENAPRO. El Concesionario deberá realizar un relevamiento del estado actual y presentar el proyecto ejecutivo, con la ubicación y cantidad de tableros seccionales, llaves, bocas, brazos y tomacorrientes acorde a la naturaleza de los espacios de uso.

Los tableros seccionales incluirán llave de corte general, disyuntor diferencial y llaves termomagnéticas de protección de circuitos, de marcas reconocidas y aprobadas por normas IRAM. El edificio deberá contar con un tablero general y otro seccional auxiliar para aire acondicionado y generador, en caso de que este último sea propuesto. Los circuitos de fuerza motriz serán independientes de los circuitos de iluminación en todos los casos. Deberá efectuarse la conexión a tierra de todas las partes metálicas de la instalación, asegurando la continuidad metálica. Se dispondrán artefactos de señalización de emergencia doble faz con el texto "salida" en todas las puertas de salida, conforme a las exigencias de medios de escape (Ordenanza N.º 8336/08).

La instalación deberá cumplir, en cuanto a ejecución y materiales, además de lo establecido en el presente Pliego y planos correspondientes, con las normas y reglamentaciones del IRAM, de la IEC (Comisión Electrotécnica Internacional), de la AEA (Reglamento para la ejecución de instalaciones eléctricas en inmuebles, Sección 771 y anexos), de la Ley de Higiene y Seguridad N.º 19.587 y Decretos 351/79 y 911/96, y de la Empresa Provincial de la Energía. Donde no alcancen las citadas normas, regirán las VDE, DIN o CEI.

El sistema de iluminación interior y exterior se basará en tecnología LED o equivalente de eficiencia igual o superior, conforme al Artículo 7. La propuesta de iluminación exterior deberá integrarse al proyecto arquitectónico, priorizando soluciones eficientes que

jerarquicen el edificio, mejoren las condiciones de seguridad y eviten deslumbramientos o interferencias con la operación de la Terminal Fluvial.

Artículo 10.10 Climatización y ventilación

El Concesionario deberá instalar equipos de producción de aire acondicionado frío-calor en las áreas cubiertas de uso. La instalación deberá observar las reglas técnicas y de seguridad que demande la naturaleza del equipo a instalar, así como su distribución. Para el caso de instalar equipos de aire acondicionado central tipo Roof Top o tipo Split frío-calor, éstos deberán ser de tipo INVERTER.

Los modelos, cantidad y capacidad de refrigeración necesarias deberán ser definidos por el Concesionario según balance térmico a realizar y presentar. El Concesionario podrá proponer alternativas superadoras del sistema de climatización, incluidos sistemas de recuperación de calor, que serán valorados conforme al Artículo 7. El Proyecto Ejecutivo deberá indicar sección y tendido de las cañerías, ubicación de equipos y tableros. No se autorizará la ejecución de tarea alguna sin la aprobación del proyecto ejecutivo correspondiente. La ubicación de equipos exteriores deberá minimizar su impacto visual y acústico sobre el edificio y su entorno.

Artículo 10.11 Tratamiento y aislación acústica

El Concesionario deberá presentar el proyecto acústico valorando dos aspectos: (1) resolver el confort acústico interior, disminuyendo el tiempo de reverberación a valores acordes al destino o uso propuesto; y (2) la aislación acústica respecto de la propagación de ruidos del interior al exterior, para lo cual deberá respetarse la Norma IRAM 4044 y la Norma IRAM 4078 en materia de vibraciones. Para ambos casos, se deberá entregar una memoria de cálculo justificando las decisiones técnicas propuestas, atendiendo especialmente a la condición de funcionamiento dentro de un edificio de uso público como la Terminal Fluvial.

Artículo 10.12 Protección contra incendios e instalaciones especiales

Para la protección contra incendios se deberán cumplimentar las normas establecidas al respecto por el Reglamento de Edificación de la ciudad de Rosario y por el Cuerpo de Bomberos Zapadores de la Provincia de Santa Fe, así como las exigencias de medios de escape (Ordenanza N.º 8336/08). El Concesionario podrá proponer instalaciones complementarias especiales o particulares (rociadores automáticos, sistemas de detección y alarma, sistemas de audio-video, sistemas electrónicos, monitoreo, etc.), que deberán ser previamente aprobadas por el ENAPRO e integrarse al proyecto arquitectónico. Las instalaciones especiales deberán proyectarse de manera integrada con la arquitectura del edificio, minimizando su impacto visual y facilitando las tareas de mantenimiento.

Artículo 10.13 Cocina e instalaciones gastronómicas

La propuesta deberá contemplar el desarrollo de un establecimiento gastronómico funcional, eficiente y apto para la prestación del servicio previsto, garantizando condiciones adecuadas de seguridad, higiene, operación, mantenimiento y calidad de atención al público. El Sector A1 (90 m²), que originalmente alojaba la cocina de un bar y un sector de depósito, requiere una intervención edilicia completa para su destino como cocina y áreas de servicio gastronómico.

La organización funcional de la cocina y de los sectores destinados a recepción de mercaderías, almacenamiento, elaboración, preparación, despacho, lavado, residuos, sanitarios del personal y demás áreas de servicio será definida por el Oferente de acuerdo con las características de la propuesta gastronómica, pudiendo modificar la distribución actualmente existente cuando ello contribuya a optimizar el funcionamiento del establecimiento.

El Proyecto Ejecutivo deberá contemplar los sistemas necesarios para la correcta extracción y evacuación de humos, vapores y olores, la renovación de aire, la ventilación de los distintos ambientes y el tratamiento de efluentes propios de la actividad gastronómica, incorporando las instalaciones específicas que resulten necesarias para garantizar el adecuado funcionamiento del establecimiento y minimizar su impacto sobre el edificio y su entorno.

Cuando las características del emprendimiento lo requieran, deberán incorporarse sistemas de separación y tratamiento de grasas, cámaras de conservación y demás instalaciones complementarias necesarias para prevenir obstrucciones o afectaciones de las redes de desagüe. El proyecto preverá un sector específico para el almacenamiento transitorio de residuos, con contenedores diferenciados por categoría y capacidad mínima para setenta y dos (72) horas, conforme el Artículo 49.2.6 del Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares. La gestión de los residuos generados por la actividad gastronómica deberá realizarse de conformidad con la normativa vigente, adoptando las medidas necesarias para prevenir derrames, pérdidas, olores, proliferación de vectores y cualquier otra afectación ambiental.

Todo el equipamiento gastronómico, mobiliario fijo, cámaras frigoríficas, equipamiento de cocina, instalaciones especiales y demás elementos necesarios para el funcionamiento serán provistos, instalados, mantenidos y, cuando corresponda, reemplazados por el Concesionario a su exclusivo cargo. Las soluciones adoptadas deberán facilitar las tareas de limpieza, mantenimiento, inspección y reposición, evitando montajes que dificulten su operación o generen afectaciones innecesarias al edificio. Los procesos operativos de elaboración de alimentos deben ser los aprobados por el Instituto del Alimento.

Artículo 10.14 Áreas exteriores y expansión comercial

El Oferente deberá contemplar en su Propuesta Técnica el tratamiento y utilización de las áreas exteriores destinadas a expansión comercial (Sectores B1 y B2), conforme a la

superficie y delimitación indicada en la documentación técnica que integra el presente Pliego. El área B1 estarán destinadas exclusivamente a la expansión de la actividad gastronómica mediante la disposición de mesas, sillas, mobiliario y elementos desmontables compatibles con el funcionamiento del establecimiento: mientras que el sector B2 pertenece al espacio público con un grado máximo de intervención del 40% de la superficie total exclusivamente como área de expansión para sillas, mesas y mobiliario desmontable.

No se permitirá la ejecución de construcciones permanentes, fundaciones, cerramientos fijos, cubiertas permanentes ni cualquier otra intervención que altere de manera permanente las características físicas del área exterior.

Sobre el Sector B1, de piso intertrabado nuevo, no se permite la colocación de elementos fijos, admitiéndose únicamente elementos de carácter móvil. Podrán incorporarse toldos, parasoles, mobiliario, maceteros, elementos de protección climática u otros componentes desmontables, siempre que respondan a una propuesta arquitectónica integral, sean compatibles con la imagen de la Terminal Fluvial y no afecten las circulaciones, accesos, condiciones de evacuación ni el funcionamiento general del edificio. La propuesta deberá contemplar criterios de accesibilidad, seguridad, integración paisajística, sostenibilidad y facilidad de mantenimiento. Las características definitivas del mobiliario, elementos desmontables, materiales, colores y dimensiones deberán ser desarrolladas en el Proyecto Ejecutivo y contar con la aprobación previa del ENAPRO.

Artículo 10.15 Imagen arquitectónica, cartelería e identidad visual

La propuesta arquitectónica deberá contribuir a la valorización del inmueble y de la Terminal Fluvial, procurando una imagen contemporánea, armónica y de calidad, compatible con las características del edificio, el entorno del Parque de la Bandera y las visuales al río. Las intervenciones sobre elementos arquitectónicos existentes deberán preservar aquellos componentes que resulten característicos de la imagen del edificio, sin perjuicio de las modificaciones, adecuaciones o refuncionalizaciones aprobadas por el ENAPRO.

Las intervenciones sobre fachadas, accesos, aberturas, terminaciones, iluminación arquitectónica, cartelería, señalética y demás elementos visibles desde los espacios públicos deberán responder a un criterio de diseño integral. El Concesionario podrá incorporar su identidad comercial y los elementos propios de la marca que represente, siempre que se integren adecuadamente al proyecto arquitectónico y resulten compatibles con la imagen institucional del ENAPRO y de la Terminal Fluvial.

La ubicación, dimensiones, características, materiales, sistemas de iluminación y demás condiciones de la cartelería comercial y de la señalética deberán encontrarse definidas en el Proyecto Ejecutivo y contar con la aprobación previa del ENAPRO. No se permitirá la instalación de elementos publicitarios, carteles, estructuras o dispositivos que, por sus características, dimensiones o ubicación, afecten la imagen del edificio, interfieran con la seguridad, obstaculicen circulaciones o resulten incompatibles con el entorno portuario.

Queda especialmente prohibida la instalación de elementos publicitarios localizados en el espacio público, en toda el área de concesión, y la colocación de cartelería sobre los vidrios exteriores del sector.

Artículo 10.16 Mobiliario y equipamiento

El mobiliario (mesas, sillas, sombrillas, etc.) a ubicarse en las áreas de expansión exterior deberá ser aprobado por el ENAPRO en el marco del Proyecto Ejecutivo, debiendo integrarse a la propuesta arquitectónica y resultar compatible con la imagen de la Terminal Fluvial. Dentro del local, el Concesionario queda en libertad de elección para que el mobiliario esté de acuerdo con la ambientación interior. El mobiliario, tanto interior como exterior, deberá mantenerse en buen estado durante toda la concesión, reemplazándose cualquier elemento que presente defectos o riesgos. No se admitirán toldos ni marquesinas adosados al edificio sin la aprobación previa del ENAPRO.

Artículo 11 – Conservación, mantenimiento y reposición

Durante toda la vigencia de la concesión, el Concesionario será responsable de la conservación integral del inmueble, de las obras ejecutadas, de las instalaciones, equipamientos y demás bienes afectados al funcionamiento del establecimiento, debiendo mantenerlos permanentemente en adecuadas condiciones de seguridad, funcionamiento, higiene, conservación y presentación.

A tal fin, deberá ejecutar a su exclusivo cargo todas las tareas de mantenimiento preventivo, predictivo y correctivo, limpieza, reparación, reposición y renovación que resulten necesarias para preservar el adecuado estado de las instalaciones, garantizar la continuidad y calidad del servicio y prevenir fallas que puedan generar riesgos para las personas, las instalaciones o el ambiente. Las obras ejecutadas y los bienes incorporados deberán mantenerse durante toda la concesión en condiciones compatibles con los estándares de calidad comprometidos en la Propuesta Técnica.

Toda reparación, modificación o intervención que pudiera afectar elementos estructurales, instalaciones generales del edificio o componentes que excedan las tareas de mantenimiento ordinario deberá contar con la autorización previa y escrita del ENAPRO, salvo situaciones de emergencia debidamente justificadas. El ENAPRO podrá realizar inspecciones durante toda la vigencia de la concesión a fin de verificar el estado de conservación del inmueble y el cumplimiento de las obligaciones asumidas, pudiendo requerir la ejecución de las tareas de mantenimiento, reparación o reposición que resulten necesarias dentro del plazo que razonablemente establezca.

El Concesionario mantendrá actualizado durante toda la vigencia de la concesión un inventario de los bienes, instalaciones y equipamientos incorporados al establecimiento. El inventario distinguirá los elementos que quedarán en propiedad del ENAPRO conforme el Artículo 51 del Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares de las máquinas y

equipos de propiedad del Concesionario que éste podrá retirar conforme el Artículo 50.1.1 del mismo pliego, y servirá de base al relevamiento previo al vencimiento allí previsto.

Al finalizar la concesión, el Concesionario restituirá el inmueble y las instalaciones en las condiciones exigidas por el Artículo 50.1.1 del Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares, con los certificados de desratización y desinfección allí previstos. No se admitirán reparaciones de carácter provisorio cuando la naturaleza del deterioro requiera una solución definitiva.

Artículo 12 – Documentación técnica, habilitaciones y Legajo Conforme a Obra

El Concesionario será responsable de gestionar, obtener y mantener vigentes durante toda la concesión las habilitaciones, permisos, autorizaciones y certificaciones que resulten necesarias para la ejecución de las obras y el desarrollo de la actividad, conforme a la normativa nacional, provincial y municipal vigente y a las exigencias de los organismos competentes.

La aprobación del Proyecto Ejecutivo por parte del ENAPRO no eximirá al Concesionario ni a los profesionales intervinientes de la responsabilidad técnica derivada del diseño, cálculo, dirección y ejecución de las obras. Dentro de los treinta (30) días corridos contados desde la finalización de las obras, y como condición previa para la recepción definitiva, el Concesionario deberá presentar al ENAPRO el Legajo Conforme a Obra, el que deberá contener como mínimo:

- Planos generales y de detalle conforme a obra.
- Planos actualizados de todas las instalaciones ejecutadas.
- Memorias técnicas actualizadas de las intervenciones realizadas.
- Documentación correspondiente a las habilitaciones y autorizaciones obtenidas.
- La documentación que acredite la efectiva incorporación de las medidas de sustentabilidad y eficiencia energética comprometidas, conforme al Artículo 7.
- Toda otra documentación técnica necesaria para reflejar en forma completa y precisa el estado final de las obras ejecutadas.

Toda modificación que se realice durante la vigencia de la concesión y que altere la configuración física del inmueble o de sus instalaciones deberá ser incorporada al Legajo Conforme a Obra dentro de los treinta (30) días corridos de su ejecución. Toda la documentación técnica elaborada durante la ejecución de la concesión, incluyendo el Proyecto Ejecutivo, sus modificaciones, el Legajo Conforme a Obra y la documentación complementaria, pasará a integrar el archivo técnico del ENAPRO al momento de su presentación, sin perjuicio de los derechos de propiedad intelectual que pudieran corresponder a sus autores.

Artículo 13 – Listado de documentación gráfica

Integran la documentación gráfica del presente Pliego, entre otros que oportunamente se incorporen:

- Anexo I – Plano de uso de superficies general
- Anexo II – Plano de uso de superficies particular
- Anexo III – Anteproyecto de referencia
- Anexo IV - Instalaciones
- Documentación técnica referencial de las instalaciones existentes de agua potable, gas natural, desagües cloacales y pluviales.