

# **PLIEGO DE CONDICIONES GENERALES**

Licitación Pública Concesión  
De Buffet (Restaurante)  
de Centro de Convenciones y  
Exposiciones Thesaurus de Malargüe

## ÍNDICE DEL PLIEGO

### **CAPÍTULO I: DISPOSICIONES GENERALES**

- Artículo 1: Objeto del llamado.
- Artículo 2: Duración
- Artículo 3: Inadmisibilidad del reclamo
- Artículo 4: Conformidad con pliegos
- Artículo 5: Competencia

### **CAPÍTULO II: PROPUESTAS**

- Artículo 6: Lugar y modo de presentación
- Artículo 7: Forma de presentación
- Artículo 8: Sobres
- Artículo 9: Sobre A - Recaudos Básicos
- Artículo 10: Sobre B - Propuesta
- Artículo 11: Mantenimiento de propuestas
- Artículo 12: Garantía de Oferta
- Artículo 13: Retiro de propuestas
- Artículo 14: Inadmisibilidad de reclamos

### **CAPÍTULO III: CALIFICACION - PROCEDIMIENTO**

- Artículo 15: Precalificación
- Artículo 16: Calificación. Concepto.
- Artículo 17: Acto público de apertura
- Artículo 18: Desarrollo del acto
- Artículo 19: Causales de Rechazo
- Artículo 20: Observaciones e Impugnaciones
- Artículo 21: Acta.

## **CAPÍTULO IV: ADJUDICACIÓN**

Artículo 22: Pautas Generales

Artículo 23: Dependencias Municipales intervinientes

Artículo 24: Resolución de Adjudicación

Artículo 25: Impugnaciones

Artículo 26: Inadmisibilidad de reclamos

## **CAPÍTULO V: FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, PASOS A SEGUIR**

Artículo 27: Firma del contrato

Artículo 28: Recaudos previos

Artículo 29: Garantía de Adjudicación

Artículo 30: Extensión de la Garantía

Artículo 31: Retiro de propuesta o renuncia del adjudicatario

## **CAPÍTULO VI: EJECUCION DEL CONTRATO**

Artículo 32: Normas de interpretación

Artículo 33: Prohibición de cambiar el destino.

Artículo 34: Provisión del equipamiento. Plazo.

Artículo 35: Pago del Canon.

Artículo 36: Mantenimiento del local

Artículo 37: Extensión

Artículo 38: Introducción de modificaciones o mejoras

Artículo 39: Limpieza de locales

Artículo 40: Reglas

Artículo 41: Frecuencias

Artículo 42: Residuos

Artículo 43: Órgano de aplicación

Artículo 44: Servicios

Artículo 45: Seguridad

Artículo 46: Dispositivos contra incendios

Artículo 47: Obligaciones de explotación

Artículo 48: Rubros de explotación permitida

Artículo 49: Rubros de explotación prohibida

Artículo 50: Alimentos de Centro de Convenciones. Reglamentación

Artículo 51: Ventas fuera del local

Artículo 52: Horario de atención al público

## **CAPÍTULO VII: PENALIDADES**

Artículo 53: Sanciones.

## **CAPÍTULO VIII: TRANSFERENCIA Y EXTINCIÓN DE LA EXPLOTACIÓN**

Artículo 54: Condiciones para ceder el contrato

Artículo 55: Prohibición de subalquilar

Artículo 56: Caducidad

Artículo 57: Rescisión anticipada

Artículo 58: Prórroga

Artículo 59: Desocupación

## PLIEGO DE CONDICIONES GENERALES

### CAPÍTULO I: DISPOSICIONES GENERALES

**Art. 1. Objeto de llamado:** El objeto de la licitación es otorgar en concesión onerosa el uso y explotación del Buffet Restaurant del Centro de Convenciones y Exposiciones Thesaurus de Malargüe.

**Art. 2. Duración:** Si no se acordare un plazo mayor, el término de duración del contrato será de VEINTICUATRO (24) MESES, a contar desde la fecha de la firma del contrato, pudiéndose extender por 24 meses si se cumplierse con los requisitos efectivos de funcionamiento y cuidado del espacio. Al vencimiento del plazo acordado, el concesionario estará obligado a restituir a la Municipalidad el local concedido, totalmente libre de enseres y ocupantes junto al mobiliario provisto por el Municipio, en perfecto estado de uso, conservación y pintura.

**Art. 3. Inadmisibilidad de reclamos:** El concesionario no podrá reclamar a la Municipalidad importe alguno por el cumplimiento de las obligaciones derivadas de la explotación, como así tampoco por los restantes deberes que le imponen los pliegos.

**Art. 4. Conformidad con pliegos:** El solo hecho de la presentación de las propuestas y firma de los pliegos de condiciones y demás documentación complementaria, lleva implícita la conformidad del oferente con los mismos, con la declaración expresa de que los conoce y acepta en todas sus partes y que cualquier modificación, sustitución, alteración y/condición que consigne y que esté en pugna con las cláusulas establecidas en dicha documentación será de ningún valor ni efecto, subsistiendo ésta en la forma establecida, según convenga o no a los intereses de la Municipalidad.

**Art. 5. Competencia:** La sola presentación de ofertas significará el sometimiento del oferente, para la elucidación de cualquier divergencia derivada de la licitación y/o el contrato respectivo, a la instancia administrativa municipal previa; en caso de corresponder, a la jurisdicción de los tribunales ordinarios con competencia en la Ciudad de Malargüe, y la renuncia expresa a todo otro fuero o jurisdicción.

### CAPÍTULO II: PROPUESTA

**Art. 6. Lugar y modo de presentación:** La presentación de los sobres A Y B deberá efectuarse hasta el día y hora indicada en los avisos licitatorios, en la Oficina de

Licitaciones de la Municipalidad de Malargüe, ubicada en calle Fray Inalacán Este N° 94 de la Ciudad de Malargüe.

**Art. 7. Forma de presentación:** Las propuestas deberán formularse:

- escrita a máquina o por computadora.
- en idioma castellano
- sin sobre raspados, testados o interlineaciones, salvo que éstos se encuentren debidamente salvados.
- firmadas en todas sus hojas por el oferente o su representante.

Al respecto, la gravedad de la inobservancia de tales recaudos será apreciada por la Municipalidad, a efectos de determinar su admisibilidad.

**Art. 8. Sobres:** Las propuestas deberán presentarse en sobre cerrado, en forma que no pueda abrirse sin violarse, y en cuyo exterior sólo deberá consignarse: número de expediente administrativo al que acceden, fecha y hora y lugar del acto licitatorio.

El sobre de referencia contendrá dos sobres interiores cerrados de igual modo que aquél y en cuyas paredes exteriores, deberán consignarse - respectivamente - las siguientes leyendas:

A - RECAUDOS BÁSICOS.

B - PROPUESTA.

**Art. 9. Sobre A - Recaudos Básicos:** Este deberá contener:

1- En relación al proponente:

1.1. Si es persona física, sus datos personales completos: Nombre, edad, estado civil, nacionalidad, domicilio, profesión y documento de identidad.

1.2. Si es persona jurídica: copia de sus instrumentos constitutivos y modificatorios;

1.3. Copia de los instrumentos que acrediten la capacidad del/los firmantes para obligar al oferente:

2. Documentación relativa a la constitución de la garantía de mantenimiento de oferta;

3. Constitución de domicilio a todos los efectos legales de la licitación dentro del radio urbano de la Ciudad de Malargüe;

4. Comprobante de adquisición por el oferente, de los pliegos y bases de la licitación;

5. Un ejemplar de los pliegos, sus anexos, aclaraciones y demás documentación complementaria de los mismos, firmados en todas sus hojas;

6. Certificado de libre deuda ante la Municipalidad, expedido con una anticipación máxima de diez días hábiles a la fecha de apertura. No se admitirá la presentación, en situación de aquél, de constancias de certificados de libre deuda en trámite. En caso de aquellos oferentes que tengan domicilio fuera del departamento de Malargüe, deberán abonar una tasa por única vez por la suma que determine el Departamento de Rentas de la Municipalidad.

7. Último balance, en caso de oferentes individuales, manifestación de bienes actualizados, dictaminados por Contador Público;

8. Fotocopia de las últimas declaraciones juradas impositivas del oferente.

9. Los antecedentes profesionales del oferente, que demuestren su preparación técnica para la prestación del servicio propuesto (cursos, estudios terciario o universitario, etc.). En caso de personas jurídicas, sólo serán valorados los antecedentes de los socios que ejerzan la representación de la sociedad.

10. Será condición determinante para el oferente la presentación de un certificado de vista de obras el que será emitido en la Ciudad de Malargüe, por un representante de la Municipalidad de Malargüe.

La visita deberá producirse en día y hora a fijarse antes de la apertura de los sobres propuestos.

**Art. 10. Sobre B- Propuesta:** Este sobre deberá contener:

- a) Nombre de fantasía a imponer en el espacio, con breve descripción que detalle el tipo de características que identificarán el lugar y la propuesta gastronómica a desarrollar.
- b) La propuesta de equipamiento del Buffet- Restaurant comprendido
  1. para la cocina:
    - Cocina industrial de 4 hornallas tapa y visor de acero inoxidable u opcional mechero de cuatro hornallas más horno pizzero-rotisero de 6 moldes.
    - Freidora Industrial de 33 lt. de capacidad de acero inoxidable.
    - Plancha Bifera de acero inoxidable (opcional).
    - Heladera y/o freezer.
    - Vajilla nueva, la cual no deberá ser de material de madera ni descartable.
  2. Para la barra la Barra
    - Máquina de café express industrial u opcional máquina expendedora de café automático.
    - Expositor de snack.
    - Heladera exhibidora de bebidas.
    - Caramelera.

### 3. Salón

- 20 mesas para interior.
- 88 sillas de interior.
- 5 mesas redondas de exterior.
- 15 sillas de exterior.

En el apartado **Memoria descriptiva cocina e instalaciones para gastronomía**, puede observarse características del mobiliario a incorporar. Cabe mencionar que el equipamiento mencionado anteriormente resulta básica su incorporación, pudiendo incorporar más equipamiento en la propuesta a presentar.

- c) El oferente deberá indicar el canon mensual que abonará a la Municipalidad, tomando como base de oferta el monto de \$ 4.000, además de lo establecido en Art. 44 del pliego. El mismo sufrirá de una actualización progresiva anual del 20% del valor base para cada año de adjudicación.
- d) El plazo de concesión propuesto, que no podrá ser inferior a 24 meses ni superior a 48 meses;
- e) La propuesta de personal. El proponente deberá especificar el nivel mínimo de capacitación del personal afectado al servicio de la Buffet- Restaurant, que se compromete a garantizar durante todo el tiempo de la concesión.

**Art. 11. Mantenimiento de propuestas:** Los oferentes deberán mantener sus propuestas por el término de cuarenta y cinco días contados a partir del día siguiente al acto de apertura de las propuestas. A su vencimiento las ofertas se considerarán automáticamente prorrogadas, hasta tanto no mediare manifestación expresa escrita en contrario por parte de los mismos.

**Art. 12. Garantía de Oferta:** La garantía de oferta de PESOS CINCO MIL (\$5.000,00). Sólo será admisible las garantías consistentes en:

1. Pagaré extendido a la vista, sin necesidad de protesto previo, a nombre de la Municipalidad de Malargüe (Provincia de Mendoza). Este deberá ser suscripto por quienes actúen con poderes suficientes al efecto. Las firmas deberán encontrarse certificadas por escribano público o ser colocadas ante Contador General o Tesorero o Jefe de Licitaciones de la Municipalidad de Malargüe, quienes quedan habilitados para Certificar la identidad del firmante.

2. Depósito en efectivo en Tesorería Municipal, fianza bancaria o seguro de caución a satisfacción de la Municipalidad, debiendo en este caso las entidades bancarias o aseguradoras constituir domicilio especial en la ciudad de Malargüe, y someterse a la jurisdicción de los tribunales ordinarios con competencia en esta ciudad.

**Art. 13. Retiro de propuestas:** Si el proponente retirare su oferta antes de la adjudicación y dentro del plazo de mantenimiento de aquella, perderá la garantía de oferta constituida, además de su responsabilidad por los daños y perjuicios que hubiera causado.

**Art. 14. Inadmisibilidad de reclamos:** En ningún caso de ampliación de plazos o de retiro de las propuestas por vencimiento del lapso de mantenimiento de oferta, se reconocerá a los oferentes restituciones por gastos improductivos ni indemnizaciones por concepto alguno.

### CAPÍTULO III: CALIFICACIÓN – PROCEDIMIENTO

**Art. 15. Precalificación. Concepto:** La precalificación consiste en la determinación de los postulantes que serán admitidos para la calificación, a cuyo efecto se tendrá en cuenta la documentación contenida en el Sobre A.

Se considerarán precalificados a los postulantes que a juicio de la Municipalidad cumplan con la totalidad de las formalidades y los requerimientos que deben acompañarse en el Sobre A.

La precalificación habilita para la apertura del sobre B.

**Art. 16. Calificación: Concepto:** La calificación es la declaración de la Municipalidad de la valoración que merece cada propuesta precalificada y el orden de mérito de las ofertas entre sí.

**Art. 17. Acto público de apertura:** En el lugar, día y hora establecidos en los avisos licitatorios, se realizará el acto de apertura de las propuestas con intervención de los funcionarios correspondientes y en presencia de los oferentes.

Si el día fijado para la apertura de las propuestas fuera inhábil o declarado feriado por razones debidamente justificadas, el mismo tendrá lugar el primer día hábil siguiente, a la misma hora para la que fuera originalmente convocado.

Ante la iniciación de la apertura de sobres podrán los interesados pedir aclaraciones relacionadas con el acto; pero iniciada la apertura de sobres no se admitirá interrupción alguna.

Solo podrán recibirse propuestas hasta el día y hora exacta fijados para el inicio del acto licitatorio, rechazándose sin abrir las que se presentaren con posterioridad. Si se verificare el supuesto previsto en el segundo párrafo de este artículo, las propuestas podrán recibirse hasta el primer día hábil siguiente posterior al inhábil o feriado, y hasta la misma hora.

**Art. 18. Desarrollo del acto:** El acto de apertura de los sobres presentados, será presidido por el Jefe de Licitaciones; En el desarrollo del acto deberán observarse, inexcusablemente, los siguientes pasos:

1. Quién dirija el acto deberá asentar en acta la cantidad de sobres presentados y controlar con relación a cada uno de ellos su presentación en el lugar, fecha y forma establecidos en este pliego;
2. Apertura del sobre general:
3. En primera instancia se procederá a la apertura del sobre A: contenido, revisión de la documentación conforme a lo establecido en el presente pliego; la revisión se realizará por parte de Asesoría letrada de la Municipalidad de Malargüe dándose a conocer la admisión de los oferentes 7 días a posterior de haberse realizado la apertura del sobre A.
4. Apertura sobre B
5. a) Devolución del sobre B, sin abrir, en caso de propuesta precalificada desfavorablemente o formalmente inadmisibles,  
b) Caso contrario, apertura del sobre B, contenido, revisión por quién dirija el acto, de la documentación acompañada y, en su caso, manifestación por la Municipalidad de las observaciones que estime pertinentes;
6. Observaciones e impugnaciones que los presentes y/o proponentes formularen en el acto de apertura.
7. Aquellas propuesta que resultasen admisibles son enviadas a la comisión de Pre- adjudicación para su revisión y posterior dictamen.

**Art. 19. Causales de rechazo:** Constituyen causas que optan automáticamente a la admisibilidad formal de las propuestas, la omisión de los recaudos básicos enumerados en el art. 9 (sobre A), salvo que su subsanación se produzca en el acto de apertura y siempre que se encuentre presente el interesado y lo consienta la mayoría simple de los restantes oferentes presentes.

**Art. 20. Observaciones e Impugnaciones:** Finalizado el análisis de todas y cada una de las propuestas del modo previsto precedentemente, todos los presentes tendrán derecho a formular las observaciones que estimen procedentes, y los proponentes podrán impugnar la admisión de las propuestas dentro del término de dos días hábiles de efectuado el acto de apertura.

Las impugnaciones contra la admisión de propuestas deberán ser debidamente fundadas, por escrito, en el mismo acto de su presentación y sólo serán admitidas formalmente si fueran acompañadas por las constancias de un

depósito en garantía en Tesorería Municipal de la suma de PESOS TRES MIL QUINIENTOS (\$3.500,00) en efectivo.

La resolución del Departamento Ejecutivo que decida acerca de las impugnaciones tendrá carácter definitivo a los efectos del proceso licitatorio, sin perjuicio de las acciones que ejerzan los interesados con posterioridad al acto administrativo que resuelva la adjudicación. Vencido el plazo para formular impugnaciones sin que las hubiere o resueltas las planteadas, el expediente adquirirá el carácter de reservado hasta su resolución final.

En caso de ser admitida la impugnación contra una propuesta, será devuelto al impugnante el depósito que hubiere constituido en garantía. Si la impugnación fuera rechazada por el Departamento Ejecutivo, el impugnante perderá el depósito realizado.

**Art. 21. Acta:** De todo cuanto se actúe en el acto licitatorio, se dejará constancia en acta, la que será firmada por los funcionarios que dirijan el acto, autoridades que asistan, oferentes presentes.

#### CAPITULO IV: ADJUDICACIÓN

**Art. 22. Pautas generales:** La adjudicación se hará a la forma más conveniente a juicio exclusivo de la Municipalidad.

La Municipalidad podrá rechazar todas las propuestas si las estima inconvenientes a sus intereses y pretensiones, sin que ello signifique crear derechos a favor de los proponentes ni obligaciones a cargo de ella.

Los oferentes que no alcancen los puntajes mínimos exigidos en algún ítem serán descalificados.

La circunstancia de haberse presentado sólo una oferta no impedirá la adjudicación si se la considera conveniente.

La Comisión de Pre-Adjudicación valorará las propuestas sobre la base de las siguientes pautas:

- a) Equipamiento propuesto para la cocina: se asignará hasta un máximo de 20 puntos, teniendo en cuenta que el equipamiento sea nuevo. El proponente también deberá acompañar folletería ilustrativa del equipamiento nuevo y/o usado en buen estado para poder aspirar a la adjudicación, el oferente deberá merecer una calificación mínima de éste ítem de 8 (ocho) puntos.
- b) Equipamiento propuesto para la Barra y el Salón. Se asignará hasta un máximo de 20 puntos por ítem. El proponente también deberá

acompañar folletería ilustrativa del equipamiento nuevo y/o usado en buen estado para poder aspirar a la adjudicación, el oferente deberá merecer una calificación mínima en éste ítem de 8 (ocho) puntos.

- c) Vajilla a utilizar, la que deberá ser nueva, tradicional, no descartable. Los cubiertos no podrán tener elementos de madera ni plásticos. Se asignará hasta un máximo de 10 puntos. Para una correcta evaluación de este ítem, el proponente deberá acompañar folletería ilustrativa o muestras del equipamiento a utilizar. El puntaje mínimo que deberá reunir el proponente para aspirar a la Concesión será de 2 puntos.
- d) Capacitación del personal. Se tendrá en cuenta:
- 1- El nivel cultural mínimo del personal, garantizado por el proponente (primario – secundario – terciario – universitario), asignándose a este sub-rubro 8 puntos como máximo. Sólo podrá aspirar a la adjudicación quienes merezcan un mínimo de 2 puntos en este sub-rubro.
  - 2- También se asignará puntaje en función de la capacitación específica que exigirá a sus empleados (cursos, estudios terciarios o universitarios completos o incompletos sobre materias gastronómicas o perjuicios de que la presentación comprometida hubiera sido considerada para asignar puntaje en el sub-rubro anterior.
  - 3- También se asignará puntaje en caso de que el proponente garantizare la atención al público por personal con manejo de los siguientes idiomas: inglés, francés o portugués. Deberá utilizar uniforme, de acuerdo al servicio que prestan. Por este sub-rubro podrá asignarse hasta 7 puntos, sin perjuicio de que la habilidad comprometida hubiera sido considerada para asignar puntaje en los sub-rubros anteriores.
- e) El plazo propuesto por el oferente merecerá la asignación de un máximo de 10 puntos, en caso de ser igual a 4 años; y un mínimo de 5 puntos, en caso de ser igual a 2 años. La propuesta de plazos intermedios será calificada con el puntaje proporcional que corresponda.
- f) El canon ofrecido generará derecho a un puntaje que oscilará entre los 4 puntos para el porcentaje menor, y 10 puntos para la oferta que ofrezca el mayor porcentaje.

- g) Las propuestas formuladas por personas físicas que acrediten residencia en Malargüe con una antigüedad mínima de 2 años, tendrán derecho a una calificación de 5 puntos. A igual derecho podrán aspirar las personas jurídicas, si alguno de sus representantes legales acreditara igual residencia deberá hacerse mediante documentación emitida por el Registro del Estado Civil y Capacidad de las personas.

**Art. 23. Dependencias Municipales intervinientes:** El departamento Ejecutivo Municipal dictará resolución de calificación y adjudicación debidamente fundada, previo informe de una comisión de Pre adjudicación integrada por funcionarios de la Secretaria de Desarrollo Económico y Hacienda, Dirección de Rentas; y Dirección de Turismo y Centro de Convenciones.

**Art. 24. Resolución de adjudicación:** Resuelta la adjudicación se comunicará a todos los oferentes y se notificará fehacientemente al adjudicatario, debiendo devolverse a los no adjudicatarios que lo soliciten, las garantías de oferta. La Resolución emplazará al adjudicatario en el plazo de 48 horas a acreditar ante el municipio las inscripciones previsionales e impositivas de rigor, y a constituir garantías de adjudicación a satisfacción del Departamento Ejecutivo Municipal.

**Art. 25. Impugnaciones:** Las impugnaciones que eventualmente puedan deducirse por los proponentes contra el acto de adjudicación, deberán ser interpuestas ante el Departamento de Licitaciones de este Municipio, dentro de los dos días hábiles de notificados, indicándose de modo preciso los motivos que la justifican. Las mismas deberán fundarse dentro de los cinco días hábiles subsiguientes.

Hasta tanto no se haya resuelto la impugnación planteada, no se proseguirá con el proceso licitatorio.

Toda impugnación contra la adjudicación deberá afianzarse mediante el depósito en efectivo en Tesorería Municipal, de la suma de PESOS SIETE MIL (\$7.000,00). La omisión por parte del impugnante, del depósito respectivo, determinará la inadmisibilidad de la impugnación.

En caso de impugnación, El Departamento Ejecutivo Municipal deberá expedirse con la sola substanciación de dictámenes técnicos y legales, dentro del plazo de treinta días. Vencido este término el interesado podrá considerar que existió denegación. En caso de aceptarse sustancialmente la impugnación deberá devolverse la garantía constituida.

La resolución que dicte el Departamento Ejecutivo tendrá carácter definitivo en el ámbito municipal, quedando expedita al interesado la vía contencioso – administrativa. El rechazo de la impugnación significará la pérdida para el impugnante del depósito de garantía.

**Art. 26. Inadmisibilidad de reclamos:** Los proponentes cuya oferta no haya resultado adjudicada no tendrán derecho a reclamo o indemnización alguna por cuanto la presentación de propuestas no implica, por parte de la Municipalidad, obligación de aceptarlas.

## **CAPÍTULO V: FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, PASOS A SEGUIR**

**Art. 27. Firma del contrato:** Dentro de los quince días corridos de efectuada la notificación de la adjudicación, se firmará el contrato entre la Municipalidad y el adjudicatario, salvo decisión fundada de la Administración que impida ello.

**Art. 28. Recaudos previos:** De modo previo a la firma del contrato deberán darse cumplimiento a los siguientes recaudos:

- Acreditación de inscripciones impositivas y previsionales;
- Constitución de garantía de adjudicación del contrato;
- Reposición de sellado, conforme a lo dispuesto por el Código fiscal de la Provincia de Mendoza;
- Todo otro recaudo contenido en la Resolución de adjudicación.

**Art. 29. Garantía de adjudicación:** La garantía de adjudicación se fija en un CINCO por ciento (5%) sobre el importe de la adjudicación. La misma deberá ser constituida en un plazo no mayor a cinco (5) días hábiles administrativos a partir de la fecha de notificación de la adjudicación, y deberá ser formalizada por cualquiera de los siguientes instrumentos:

- a- En dinero y/o cheque contra una entidad bancaria;
- b- Títulos de la Deuda Pública Nacional o Provincial,
- c- Títulos de reparticiones autónomas nacionales o provinciales,
- d- Acciones de empresas comerciales, industriales o de servicios, privadas o mixtas, con tal que se coticen en la Bolsa de Comercio de la Provincia de Mendoza,
- e- Letras de Tesorería de la Provincia,
- f- Hipoteca o Prenda a satisfacción del Estado Fianza y/o aval bancario,
- g- Fianza y/o aval bancario.

**Art. 30. Extensión de la Garantía:** La avalista o aseguradora quedará obligada solidariamente y como principal pagadora en cada una de las obligaciones contraídas por el adjudicatario, inclusive las multas previstas en el presente pliego, desde la adjudicación y aún después del vencimiento del plazo contractual, hasta la restitución del local a la Municipalidad, renunciando a los beneficios de excusión, y al derecho de solicitar la interpelación previa del asegurado o afianzado.

**Art. 31. Retiro de propuesta o renuncia del adjudicatario:** si con posterioridad a la notificación de la adjudicación, el adjudicatario, retirare su propuesta, o no cumpliere en el plazo establecido con alguno de los recaudos previos destinados en el art. 28 o se negare injustificadamente a firmar el contrato, perderá el importe de la garantía de oferta en beneficio de la Municipalidad, en caso de garantías instrumentadas en pagarés, la Municipalidad podrá utilizar a efectos de su cobro, el trámite correspondiente a las ejecuciones aceleradas previstas en el código de Procedimiento Civil de la Provincia de Mendoza, sin necesidad de intimación extrajudicial o administrativa previas.

## CAPÍTULO VI: EJECUCIÓN DEL CONTRATO

**Art. 32. Normas de interpretación:** El orden de prelación para la interpretación del contrato de concesión, será el siguiente:

- 1- El contrato de concesión;
- 2- La resolución de adjudicación;
- 3- Los pliegos de base y condiciones del presente llamado; sus anexos y aclaraciones válidas;
- 4- La propuesta de la concesionaria.

Sólo se tendrá en cuenta los días hábiles administrativos, a efectos del cómputo de los plazos fijados en este pliego, salvo norma expresa que dispusiera lo contrario.

No se admitirá presentaciones, cualquiera fuera su finalidad, en los denominados plazos de gracia.

**Art. 33. Prohibición de cambiar el destino:** Queda prohibida al adjudicatario cambiar el destino asignado en el art. 1 del presente pliego al local dado en concesión, salvo autorización expresa del Departamento Ejecutivo Municipal. En caso de efectuarse se resolverá mediante decreto Municipal por parte del Departamento Ejecutivo, previa autorización por el Cuerpo Legislativo. La violación de esta prohibición dará derecho al Municipio a rescindir el contrato.

**Art. 34. Provisión del equipamiento. Plazos:** La resolución de adjudicación fijará el plazo, no inferior a diez (10) días hábiles a partir de la suscripción del contrato, para que el adjudicatario instale en el inmueble el equipamiento comprometido y ponga en funcionamiento el servicio.

**Art. 35. Pago del canon:** El pago del canon mensual se realizará por mes adelantado los días 5 al 10 de cada mes, en Caja Municipal, situada en calle Inalacán Este N° 94, Ciudad de Malargüe. La mora será automática y operará en pleno derecho.

**Art. 36. Mantenimiento del local:** El mantenimiento del local concesionado será por cuenta y cargo exclusivo del concesionario, en un todo de acuerdo a lo expresado en los pliegos. Deberá realizar desinfecciones interna y externa en forma bimestral.

**Art. 37. Extensión:** El cumplimiento de la obligación involucra el suministro de los materiales, mano de obra y equipos necesarios para la correcta ejecución de los trabajos.

**Art. 38. Introducción de modificaciones o mejoras:** No podrán realizarse en el local modificaciones, ampliaciones o cambios funcionales sin previa autorización escrita del Departamento Ejecutivo Municipal. Las modificaciones estructurales en el edificio sólo podrán ser autorizadas por el Municipio con el visto bueno de la Secretaría de Obras y Servicios Públicos. En cualquier caso, las modificaciones introducidas quedarán para beneficio de la Municipalidad de Malargüe sin compensación alguna. El concesionario renuncia expresamente al ejercicio del derecho de retención.

Están comprendidos en esta norma todos los elementos arquitectónicos que conformen el edificio, tales como: muros, cielorrasos, vigas, techos, losas y columnas, instalaciones eléctricas, de gas, sanitarias, etc.

Es válido aclarar que el concesionario deberá realizar el cambio de la caja de electricidad general que se encuentra ubicada en el sector de cocina, debiendo esta quedar con la apertura hacia el lado de la confitería en donde tanto el concesionario y el municipio pueda tener acceso al corte de electricidad si surgiere algún inconveniente.

**Art. 39. Limpieza de local y Sanitarios:** Será por cuenta y cargo de los concesionarios la limpieza del local concesionado, la limpieza de los vidrios que dan al parque, la plaza seca y acceso lateral a la cocina. El concesionario debe asegurar que los olores provenientes de la cocina no ingresen al Centro, a través de un sistema adecuado de extractores. En cuanto a los sanitarios y recepción el concesionario deberá hacerse cargo de la limpieza y cuidado de los mismos a partir de la 01:00 hs cuando se produzcan eventos especiales y del 50% de los elementos de limpieza por el uso diario de sanitarios

**Art. 40. Reglas:** En la ejecución de los trabajos de limpieza se tendrá en cuenta las normas que dicte la Municipalidad. En su defecto, se aplicarán las técnicas que el concesionario estime conveniente a efectos de mantener un estado de limpieza óptimo, que permita el mantenimiento de la textura y color de los materiales originales.

**Art. 41. Frecuencia:** La limpieza del local se realizará en forma permanente, mediante empleo de elementos que no deterioren ni dañen las instalaciones.

**Art. 42. Residuos:** Los residuos serán depositados en los lugares y horarios que determine la Secretaría de Obras y Servicios Públicos.

**Art. 43. Órgano de aplicación:** La Dirección de Turismo y Centro de Convenciones, tendrá a su cargo la vigilancia del cumplimiento de las disposiciones establecidas en torno al mantenimiento y limpieza de las dependencias concesionadas; pudiendo solicitar la colaboración de otras dependencias municipales en cuanto al asesoramiento en normas de higiene, seguridad, impositiva, morales y de cualquier otra índole que considere necesaria para el control efectivo de la misma. En caso de incumplimiento de alguna de las pautas establecidas, tendrá derecho a exigir a la concesionaria las prestaciones debidas. Si de inmediato no se efectuaran las mismas, la Municipalidad podrá considerar la omisión como falta grave y podrá aplicar una multa conforme al artículo 53.

**Art. 44. Servicios:** Es obligación del concesionario mantener al día el pago de los servicios Públicos básicos. Además deberán estar al día con los pagos de tasas municipales de Comercio e Industria.

**Art. 45. Seguridad:** Los concesionarios deberán arbitrar por si los medios que hagan a la seguridad de sus instalaciones y valores; y deberán presentar un seguro de responsabilidad civil.

**Art. 46. Dispositivos contra incendios:** El concesionario deberá poseer un sistema apropiado de prevención contra incendios de modo acorde a los requerimientos de la División Bomberos de la policía de la Provincia de Mendoza. Las consecuencias dañosas de siniestros causados por deficiencia en el sistema será imputable al concesionario.

**Art. 47. Obligaciones de explotación:** El concesionario deberá garantizar la explotación en forma permanente del servicio concesionado. Entiéndase por forma permanente el tener abiertas las instalaciones de Buffet- Restaurant los 365 días del año, incluyendo días feriados y fines de semana.

La suspensión de la explotación por causas imputables al concesionario o locatario, por más de cinco días corridos o quince días discontinuos, facultará a la Municipalidad a declarar resuelto el convenio, y a exigir el inmediato desalojo de las dependencias concesionadas.

La agenda de actividades estará a disposición cada vez que así lo requieran.

**Art. 48. Rubros de explotación no prohibida:** En la prestación del servicio, el concesionario podrá expender bebidas calientes y frías, jugos naturales, licuados, sándwiches fríos y calientes, ensaladas con frutas y verduras frescas, golosinas y snack. Podrán realizarse eventos especiales y/o producción de música funcional en el que el concesionario deberá realizar el pago de SADAIC Y ADICAAPIF y otros que pudieran corresponder. Previa Autorización del municipio.

**Art. 49. Rubros de explotación prohibida:** Queda expresamente prohibida la explotación en el ámbito de la Buffet -Restaurante del Centro de Convenciones y Exposiciones de Malargüe, de los siguientes rubros y productos:

- a) aquellos cuya comercialización se encuentre prohibida;
- b) no se permitirá la venta de cigarrillos, ya que el Centro es una Institución libre de Humo de Tabaco;
- c) no se permitirá la instalación de parrilla - fija o móvil - ya que los olores emanados de la misma afectarían al entorno.
- d) aquellos cuyo almacenaje traiga aparejado peligro de contaminación o contagio de los usuarios;
- e) aquellos que importen una desviación del servicio autorizado.

Los productos comestibles y bebidas que se comercialicen deberán cumplir las normas municipales vigentes.

**Art.50. Alimentos en Centro de Convenciones. Reglamentación:** No se permitirá el ingreso con comidas elaboradas, golosinas y bebidas frías y calientes en ningún sector del Centro de Convenciones, a excepción de la Sala de Cine Maitén durante las funciones de Cine, sólo se podrá ingresar golosinas y bebidas.

**Art. 51. Venta fuera del local:** Quedan prohibidas al concesionario las ventas y exhibiciones de mercadería o elementos de cualquier otra naturaleza fuera de las dependencias del Buffet- Restaurant.

El Concesionario tendrá la exclusividad en prestar los servicios a organizadores de eventos en las salas de este centro, tanto para entes y/o eventos privados, como para eventos de índole municipal.

El concesionario deberá poner en conocimiento de la Municipalidad la existencia de vendedores ambulantes a fin de que se proceda a su desocupación. Quedan incluidos los canillitas en el concepto de vendedores ambulantes.

**Art. 52. Horario de atención al público:** A propuesta de los concesionarios y teniendo en cuenta las necesidades públicas, El Departamento Ejecutivo establecerá los horarios de atención al público.

Los mismos propondrán a que el servicio de Buffet- Restaurant se presente en toda ocasión en que se produzca un evento en el Centro de Convenciones y Exposiciones, y que el mismo servicio pueda beneficiar a la comunidad Malargüina en general. Queda a disposición del adjudicatario agenda de actividades.

## **CAPÍTULO VII: PENALIDADES**

**Art. 53. Sanciones:** El incumplimiento total o parcial de las obligaciones asumidas por el concesionario durante la etapa de explotación del local, o al tiempo de su desocupación, dará lugar a la aplicación de sanciones pecuniarias, en cuyo caso el Departamento Ejecutivo graduará la multa conforme a la gravedad de la falta y/o a su reiteración, entre un mínimo de \$2.000 y un máximo de \$6.000.

## **CAPÍTULO VIII: TRANSFERENCIA Y EXTINCIÓN DE LA EXPLOTACIÓN**

**Art. 54. Condiciones para ceder el contrato:** Tanto el contrato de concesión como los derechos y obligaciones emergentes del mismo, sólo podrá ser transferido a tercero previo acuerdo del Departamento Ejecutivo Municipal. La misma autorización será requerida para la cesión de las cuotas sociales de la adjudicataria-persona jurídica. La cesión a terceros no autorizada no será oponible al Municipio, y podrá dar lugar a la resolución del contrato.

**Art. 55. Prohibición de subalquilar:** El concesionario no podrá subalquilar, total o parcialmente, el local concedido destinado al funcionamiento del Buffet Restaurante

**Art. 56. Caducidad:** Serán causales para la resolución unilateral:

- la falta de pago del canon de concesión;
- La presentación interrumpida, defectuosa o incompleta de los servicios o transgresión a las reglamentaciones que lo rijan, imputables al concesionario;
- La percepción de precios abusivos, comparados con los valores de mercado; el estado de quiebra o concurso preventivo del adjudicatario; la disolución de la sociedad o persona jurídica que resultara adjudicataria por cualquiera de las causas previstas en sus leyes rectoras; cuando resultare notorio y evidente que el concesionario ha hecho abandono de la explotación; la negativa de suministrar las informaciones que requieran las autoridades competentes o el suministro reticente, falso o equívoco de ellas;
- La concertación de acuerdos que impliquen transferencias no autorizadas de la concesión, o de las acciones o cuotas sociales de la sociedad concesionaria;
- La negativa de someterse al control o inspección de la Municipalidad y/u organismo que resulte de aplicación;
- La utilización deliberada de las instalaciones de modo que faciliten la comisión de faltas o delitos o la grave violación de la moral pública;

- La resistencia infundada al cumplimiento de las disposiciones generales relativas al orden fiscal o policial; la transgresión a cualquier obligación o recaudo que se haya fijado en las bases y condiciones de la licitación y a la que se hubiere atribuido la sanción de rescisión y/o caducidad y/o por causas graves o incumplimiento de una obligación esencial, aun cuando no estuviera prevista en el presente pliego;
- Incumplimiento reiterado de las normas que reglamenten el servicio, o de las obligaciones comprometidas en la propuesta y/o el contrato de concesión.

**Art. 57. Rescisión anticipada:** El adjudicatario podrá rescindir anticipadamente el contrato, notificando fehacientemente su decisión a la Municipalidad con una anticipación no inferior a los 90 días. El incumplimiento del plazo mínimo facultará al Departamento Ejecutivo a imponer al adjudicatario las multas autorizadas en el art. 53.

**Art. 58. Prórroga:** Al término del plazo contractual, si el concesionario lo pidiera con 90 días de anticipación, el Departamento Ejecutivo podrá prorrogar el contrato por periodos de hasta 24 (veinticuatro) meses, siempre que el servicio prestado por el adjudicatario fuera satisfactorio.

**Art. 59. Desocupación:** Operado el vencimiento del plazo contractual, o declarada por el Departamento Ejecutivo la resolución o caducidad del contrato de concesión por cualquiera de las causas previstas en el contrato y/o en el pliego, deberá el concesionario desocupar inmediatamente el bien concesionado, devolviéndolo a la Municipalidad totalmente libre de enseres, en perfecto estado de uso, conservación y pintura, sin posibilidad de ejercer el derecho de retención, (de igual modo, deberá restituirse el mobiliario provisto por el Municipio, en perfecto estado de uso y conservación.) La omisión de ésta obligación dará derecho al Municipio a solicitar el inmediato lanzamiento conforme a la legislación vigente (Ley 5539), y a aplicar por cada día de demora la multa mínima prevista en el art. 53.

## **MEMORIA DESCRIPTIVA COCINA INSTALACIONES PARA GASTRONOMÍA**

La Municipalidad de Malargüe proveerá ya listas para funcionar una mesada de acero inoxidable con una bocha de acero. Las mismas serán calidad AISI 304 de 1,5 mm. De espesor y emplacadas en terciado fenólico de 19 mm. De espesor protegido contra humedad con pintura hidrófuga. La mesada tendrá plegado

perimetral anti derrame y zócalo continuo también de acero. La estructura será de acero inoxidable o de hierro galvanizado electrolítico.

Todas las mesadas y fines que instale el concesionario según su criterio de necesidades y funcionamiento será también acero de iguales características a las apuntadas más arriba.

Colocar extractor en el salón principal para que los olores se generen en el mismo no baje a las salas.

Todo el equipamiento de todo tipo que el concesionario desee incorporar según su particular criterio comercial y gastronómico será en acero inoxidable, de primeras marcas e instalado no de manera precaria sino hábilmente logrado una cocina terminada absolutamente presentable, completa, apta a su fin e irreprochablemente limpia y aséptica. No se permitirá el equipamiento a incorporar la presencia de madera de ningún tipo ni de ningún material orgánico, ni en mesadas, ni en bajo de muebles, etc. Además, todo el equipamiento será nuevo.

Previo a que el concesionario efectúe cualquier tipo de modificaciones e instalaciones, deberá tomar contacto con los profesionales a designar por La Municipalidad y presentarle a estos, planos de las instalaciones propuestas ceñidos a las normas descriptas en este pliego. Previo a modificar y/o completar las instalaciones de gas, agua o electricidad o cloacas, La Contratista deberá confeccionar y aprobar planos reglamentarios ante las reparticiones de competencia y elevarlos a La Municipalidad, para luego pasar a la ejecución también reglamentaria de los trabajos.

El concesionario proveerá mesas y sillas tanto para los espacios interiores como exteriores, en cantidades y calidades que se detallan a continuación: 20 mesas cuadradas, altura normal de interior de 0,70m. x 0,70m. y 88 sillas tipo Thonet (estilo). Las mesas serán cuadradas de dimensión igual a 0,70m.x 0,70m. Las sillas serán "Thonet" madera de Haya clara. En cuanto a las mesas y sillas exteriores a ubicarse en expansión circular anexa al buffet, serán en calidad igual 05 mesas redondas de 0,70m de diámetro, todo metálico de muy buen diseño, pintado con pintura polvo horneada color a elección, y de tipo plegables.

El Concesionario no podrá agregar indiscriminadamente más sillas y mesas sin previa consulta y conformidad de la Municipalidad. Otros espacios no podrán ser invadidos por mesas, sillas ni afines.

Previo a cotizar, los oferentes deberán coordinar visita a la obra en compañía de los Profesionales de la misma para que estos expliquen en el sitio todo lo pautado en este pliego para responder a dudas que eventualmente puedan surgir previos a la cotización. Los oferentes deberán solicitar constancias escrita de la mencionada visita a obra, la cual deberá ser presentada en forma obligatoria acompañado a la oferta.

Todos los daños o deterioros de cualquier naturaleza que El Concesionario eventualmente pudiera provocar en las instalaciones de cocina y barra, deberán ser soportados por cuenta del mismo.

La Municipalidad no proveerá ayudas de ninguna naturaleza.

El concesionario deberá mantener limpias las instalaciones anexas a las obras de acondicionamiento y reforma de manera tal que no afecten la imagen y normal desenvolvimiento de las actividades del centro de Convenciones y Exposiciones.

El abastecimiento de mercadería de cocina y bar, se realizará en horario en que no se perjudique el normal funcionamiento de todo el complejo, además el Concesionario debe poseer un carrito de características especiales, a los efectos que lo traslade desde el punto de abastecimiento (banquina de ruta) hasta el acceso a la cocina no dañe los jardines, senderos peatonales u otros componentes de la jardinería.

Asimismo los desperdicios deberán ser evacuados del complejo desde el patio de servicio hasta la banquina en un lugar determinado por la municipalidad, quedando expresamente prohibido dejar un depósito de cualquier tipo a la vista o no, cualquier tipo de desperdicio, cajas de provisiones de mercaderías, botellas, etc.

No se admitirá propaganda visual ni auditiva en el Centro de Convenciones ni en el Parque adyacente. El Concesionario podrá incorporar logotipos o marcas de características discretas, previamente aceptadas por el Municipio.