



Asturias
paraíso natural

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA-RESTAURANTE DE LA ESTACIÓN INVERNAL FUENTES DE INVIERNO.

EXPEDIENTE N°: CM-12-16

1.- OBJETO DEL PLIEGO

Es objeto de este pliego fijar las condiciones generales que han de regir la contratación por parte de la Sociedad Pública de Gestión y Promoción Turística y Cultural del Principado de Asturias, SAU (en adelante la SPGP) de la explotación del servicio de cafetería y restaurante en el edificio de servicios de la Estación Invernal Fuentes de Invierno (en adelante La Estación), sito en la carretera del puerto San Isidro, s/n en el concejo de Aller - Principado de Asturias (CP 33668).

2.- DESCRIPCIÓN DEL INMUEBLE

El local donde ha de prestarse el servicio de cafetería y restaurante está situado en la planta baja del edificio de servicios múltiples ubicado en la base de la Estación, el cual se compone de las siguientes dependencias afectas al contrato:

DEPENDENCIA	SUPERFICIE APROXIMADA (m²)
Comedor y barra	271,20
Cocina	45,69
Almacén 1	22,06
Almacén 2	19,88
Cámaras de frío y congelación	16,61
Hall acceso	28,63
Aseo público femenino	15,32
Aseo público masculino	17,99
Aseo público minusválido	2,59
Zona de carga descarga mercancía	26,66

Como Anexo I al presente pliego se adjunta plano de la planta baja del edificio de servicios.

Si por alguna circunstancia La Estación tuviera necesidad de disponer de algún local o espacio para la realización de alguna reunión o evento, el adjudicatario está obligado a ceder gratuitamente el uso del local mediando un preaviso de tres días naturales.

3.- INSTALACIONES, EQUIPOS, MOBILIARIO Y ENSERES

La SPGP pone a disposición del adjudicatario las instalaciones, equipos, mobiliario y enseres que se señalan en el Anexo V del Pliego de Condiciones Jurídicas, debiendo en todo caso el adjudicatario aportar el equipamiento de ajuar, menaje y cualquier otro que se considere necesario para la adecuada prestación del servicio. Todo el material y mobiliario aportado por el adjudicatario deberá reunir las condiciones de calidad, funcionalidad y diseño acordes al servicio que ha de prestarse y al entorno y



Asturias
paraíso natural

diseño del local, debiendo recabar la autorización o visto bueno de la dirección de La Estación.

La SPGP pondrá a disposición del adjudicatario para el exclusivo cumplimiento del contrato, los locales destinados a la explotación del servicio de cafetería-restaurante, locales que se encuentran debidamente acondicionados para la prestación de dicho servicio. No obstante, la SPGP podrá cambiar el lugar de ubicación, superficies y útiles de la cafetería-restaurante por causa de reformas temporales en la misma u otros espacios.

El adjudicatario acordará con la Dirección de la Estación, el espacio donde se albergará el mobiliario exterior de terraza que se establece en el Pliego de Condiciones Jurídicas, debiendo responsabilizarse de poner a disposición de los usuarios el número de elementos que se estimen necesarios, acorde con las características de cada jornada, así como de su posterior recogida. Así mismo, en días de máxima afluencia, se tratará de garantizar que el mobiliario exterior esté ubicado en las zonas que se establezcan a este fin, debiendo dejar libres las zonas de tránsito adecuadas. La estación pondrá a disposición del adjudicatario, materiales como balizas, cinta de plástico, etc. que ayuden a delimitar zonas, si se estimara necesario. Además, se velará por el orden de colocación y correcto uso de estos elementos durante su utilización a lo largo de la jornada.

Fuera del periodo de explotación invernal, la SPGP podrá utilizar como almacén temporal de materiales propios, parte de las dependencias que pone a disposición del adjudicatario, dejando libres las zonas utilizadas con antelación suficiente al comienzo de una nueva temporada de invierno.

4.- RECEPCIÓN, ENTREGA Y REVERSIÓN DEL SERVICIO

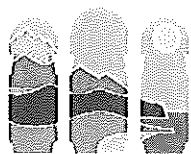
Con carácter previo al comienzo de la prestación del servicio se realizará un inventario de las instalaciones, equipos, mobiliario y enseres que se ponen a disposición del adjudicatario en el que se reflejará su estado de funcionalidad levantando la correspondiente acta.

Una vez finalizado el contrato se realizará un inventario de las instalaciones, equipos, mobiliario y enseres que han de ser devueltos a la SPGP, estando el adjudicatario obligado a devolver todos y cada uno de los elementos en las mismas condiciones en las que le fueron entregados al inicio de la prestación del servicio, levantando el correspondiente acta y procediendo en ese momento a la entrega de llaves. En caso contrario, la SPGP procederá a las reparaciones o reposiciones a que hubiera lugar con cargo a la garantía

Una vez finalizado el plazo contractual o resuelto el contrato, el servicio revertirá en la SPGP

5.- HORARIOS DE APERTURA AL PÚBLICO Y CALENDARIO DE TEMPORADA

Se garantizará un horario acorde con los servicios a prestar y en todo caso se ajustará al del funcionamiento previsto para la estación, debiendo abrir la instalación al



Asturias
paraíso natural

público al menos media hora antes de la apertura de la estación para la práctica del esquí.

El horario que regirá para la cafetería-restaurante será de 8:30 a 17:30 horas, ininterrumpidamente en temporada baja y de 8:00 a 17:30 horas ininterrumpidamente en temporada alta. Estos horarios podrán ser modificados por la SPGP, en función de las variaciones que pudieran establecerse a cuyo efecto se le comunicará al adjudicatario con al menos quince días naturales de antelación. En el supuesto de que se establezca un horario distinto al especificado en el párrafo anterior, el adjudicatario deberá proveerse de los medios personales y materiales para el correcto funcionamiento del servicio.

La determinación de la duración de la “Temporada” y lo que debe entenderse por “Temporada Alta” y “Temporada Baja” ha de hacerse en consonancia con lo que al respecto resulte del calendario oficial aprobado y publicado en el Boletín Oficial del Principado de Asturias para cada una de ellas.

Si hubiese modificaciones con respecto al calendario oficial, bien por inicio anticipado de la temporada, o bien por prorroga de esta, el adjudicatario tendría que mantener en servicio la instalación durante estos periodos.

Fuera del periodo de duración de la temporada de esquí, no está previsto el funcionamiento de la cafetería-restaurante, si bien, con ocasión de algún evento que tuviese su desarrollo en las instalaciones de la estación invernal, la SPGP podría exigir a la empresa adjudicataria la apertura de la cafetería-restaurante si así lo estimase oportuno.

El adjudicatario deberá asegurarse de que el personal a su cargo y los suministradores de alimentos y materiales respeten las normas generales de régimen interior y las relativas a los controles de entrada y de circulación en el interior del edificio en el que se encuentran alojados los servicios que se contratan

6.- PERSONAL

Para la prestación del servicio el adjudicatario deberá disponer de personal suficiente y debidamente cualificado para atender las prestaciones objeto del contrato debiendo como mínimo adscribir a la ejecución del contrato los medios humanos mínimos que se señalan en el Pliego de Condiciones Jurídicas. Igualmente, el adjudicatario deberá reforzar el servicio en épocas de máxima afluencia, disponiendo del personal suficiente para una adecuada atención a los usuarios.

Todo el personal deberá ir perfectamente uniformado e identificado. En los uniformes se incluirán cuantos logotipos considere necesario la SPGP. En ningún caso podrá aparecer marca propia alguna ni elementos gráficos. Todos los elementos de imagen, textos y frases publicitarias deberán ser aprobados previamente por la SPGP.

El personal que preste el servicio deberá tener la cualificación suficiente para el mismo y estar en posesión de cuantas autorizaciones administrativas le sean exigibles de conformidad con la normativa sectorial que sea de aplicación, respondiendo en



todo caso el licitador por cualquier infracción que se pueda, en su caso, imponer a la SPGP por esta circunstancia.

A requerimiento de la SPGP, el adjudicatario se comprometerá a sustituir el personal que no mantenga el nivel de higiene y profesionalidad exigible.

7.- PROPUESTA GASTRONÓMICA

La propuesta gastronómica se dividirá en dos tipos de servicio: restauración y cafetería.

Servicio de restauración: el adjudicatario ofertará como mínimo:

- Menú del día con dos primeros, dos segundos y dos postres a elegir, incluyendo en el mismo el pan y bebida
- Menú infantil con dos primeros, dos segundos y dos postres a elegir, incluyendo en el mismo el pan y bebida
- Platos combinados
- Bocadillos calientes y fríos.

Asimismo, durante las llamadas “Semanas Blancas” para escolares y otros programas que se diseñen, existe la obligación por parte del contratista de prestar el servicio de manutención a los escolares participantes en los programas impulsados por la Viceconsejería de Cultura y Deporte, cuyo precio se determinará de común acuerdo entre todos los agentes implicados y el cual se pondrá en conocimiento de la Dirección de la Estación.

El adjudicatario deberá ofertar como mínimo los productos que se detallan en el Anexo III del Pliego de Condiciones Jurídicas a los precios que éste señale en su propuesta, no obstante podrá incluir adicionalmente cuantos productos o servicios estime conveniente para un mejor servicio a cuyo efecto deberá presentar una propuesta gastronómica con detalle de los productos ofertados y precios aplicables debiendo ser aprobada la misma por la Dirección de la Estación.

Servicio de cafetería: el adjudicatario deberá poner a disposición de los usuarios como mínimo los productos que se detallan en el Anexo III del Pliego de Condiciones Jurídicas a los precios que éste señale en su propuesta, pudiendo incluir otros productos a cuyo efecto deberá presentar un listado con los productos y propuesta de precios a aplicar que habrá de ser autorizado por la Dirección de la Estación.

8.- LIMPIEZA

Es responsabilidad del adjudicatario el cuidado, mantenimiento y limpieza diaria de:

- Las dependencias descritas en el punto 2 de este pliego y que se ponen a disposición del adjudicatario para la prestación del servicio.
- De las instalaciones, equipos, mobiliario, enseres y utensilios utilizados por el adjudicatario en la prestación del servicio.



Asturias
paraíso natural

Con el fin de evitar cualquier tipo de deterioro o contaminación de los alimentos, el adjudicatario deberá limpiar todo el material, maquinaria y utensilios, tantas veces como sea necesario y los desinfectará siempre que las circunstancias así lo exijan.

Se extremará la limpieza en todos sus aspectos, tanto en el lavado de vajilla como en la limpieza de suelos y paredes y en el tratamiento de los residuos alimenticios; asegurándose de que los productos químicos utilizados cuenten con certificación de Sanidad. Especial atención se dedicará a la eliminación de grasas, olores, agentes patógenos e impregnaciones.

La limpieza del comedor y cafetería se realizará más de una vez al día si hubiese acumulación de residuos o suciedad y, siempre que sea necesario para que los locales se encuentren en perfecto estado. El adjudicatario instalará y mantendrá en el establecimiento papeleras o similares que faciliten a los usuarios el depósito de los residuos generados diariamente por la explotación. Igualmente realizará la recogida de basura de los alrededores hasta el área de influencia de los productos de procedencia del restaurante-cafetería tantas veces como sea necesario para mantener en perfectas condiciones de limpieza el entorno.

La limpieza debe incluir un repaso de los elementos mencionados en los puntos anteriores que se realizará cada tres horas como mínimo y siempre que se considere necesario para que los elementos antedichos se encuentren en perfecto estado de higiene, reponiéndose también en esa frecuencia de tres horas los consumibles.

Se deberá realizar al finalizar la jornada una limpieza general de locales, papeleras, terrazas, escaleras, aseos, accesos a la cafetería y almacenes así como del perímetro exterior del edificio hasta el área de influencia de los residuos de los productos que procedan del restaurante cafetería.

El adjudicatario instalará junto a los accesos a los aseos públicos, en un lugar visible para los usuarios, una hoja de control de limpieza, protegida en panel cerrado de posibles manipulaciones por personas no autorizadas. Dicha hoja será renovada diariamente y en ella se reflejarán las operaciones de mantenimiento y limpieza realizadas especificando al menos:

- Operación realizada (limpieza general, repaso, desinfección o reposición)
- Hora en la que se realiza.
- Nombre y firma del empleado responsable.

El modelo de esta hoja se deberá presentar en las oficinas de la Estación antes del inicio de la temporada para su aprobación, debiendo posteriormente presentarlas semanalmente, una vez cumplimentadas, para verificar su cumplimiento

La limpieza de las áreas comunes que se manchen como consecuencia de tareas de aprovisionamiento, evacuación de basuras, etc., será a cargo de la empresa adjudicataria.

Para la realización de las labores de aprovisionamiento y para la evacuación de basuras se atenderá a las normas generales que rijan estas actividades para el conjunto del Centro, así como las particulares que se establezcan en cuanto a horarios y lugares para realizarlas. Para la realización de las concretas tareas de



Asturias
paraíso natural

evacuación de las basuras el adjudicatario deberá aportar un contenedor para vidrio y otro para cartón.

Para la realización de las concretas tareas de evacuación de basuras, el adjudicatario deberá hacer una correcta gestión de los residuos que son reciclables, utilizando los contenedores de papel/cartón, vidrio o envases, dispuestos a tal fin. Así mismo, deberán colocarse en el establecimiento papeleras para depósito exclusivo de los desechos que corresponden al contenedor amarillo, para facilitar y potenciar la separación por parte de los usuarios.

Dadas las especiales características del entorno, en el que pueden darse condiciones meteorológicas adversas, el personal que realice la evacuación de basuras se asegurará siempre de que todos los contenedores queden tapados, y nunca se depositarán bolsas de basura fuera de los mismos. En momentos puntuales, en los que tras fuertes temporales de nieve, sea necesario realizar trabajos de limpieza para garantizar la accesibilidad a los contenedores para su vaciado, la dirección de la estación podrá solicitar que el personal del establecimiento colabore con los operarios de mantenimiento de la estación en la realización de las labores.

El contratista debe efectuar a su cargo la desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones al menos una vez al año o cuantas veces sea exigido por la legislación vigente, realizándose a su costa asimismo las operaciones extraordinarias que sean necesarias para un perfecto control de plagas en la cafetería-restaurant.

El adjudicatario será responsable del adecuado mantenimiento de los accesos a la cafetería en caso de nevada, para ello deberá contar con una máquina quitanieves dotada de orugas con características técnicas no inferiores al modelo Honda HS 970.

Será de cuenta del adjudicatario el mantenimiento, control y retirada de las grasas y aceites que se acumulen en el decantador.

El adjudicatario deberá tener en todo momento a disposición de los usuarios hojas de reclamaciones, y en lugar visible un anuncio advirtiendo de la existencia de estas hojas, que serán facilitadas a cualquier usuario que desee formular una reclamación. Además deberá remitir copia a la Dirección de la Estación de cualquier reclamación que se presente en el plazo máximo de 24 horas junto con informe explicativo al respecto.

Cualquier posible elemento decorativo que el contratista desee colocar deberá obtener el visto bueno o autorización de la Dirección de la Estación.

Se podrán instalar máquinas expendedoras de bebidas no alcohólicas o comida, las cuales se localizarán en zonas de fácil acceso que no interrumpa la circulación de los usuarios por las instalaciones y previa autorización de la dirección de la Estación en cuanto al número y localización.

9.- CONSUMO ELÉCTRICO Y DE CALEFACCIÓN.



Asturias
paraíso natural

Dadas las características actuales de la infraestructura de suministro eléctrico y de calefacción del edificio de usos múltiples de la estación, que alberga la cafetería-restaurante, serán por cuenta de la SPGP los costes derivados de dichos suministros utilizados en el normal funcionamiento de la cafetería.

En Gijón, a 3 de octubre de 2016
EL DIRECTOR DE LA ESTACIÓN INVERNAL FUENTES DE INVIERNO

Fdo.: Jorge Fernández Fierro