



Asturias
paraíso natural

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA-RESTAURANTE DE LA ESTACIÓN INVERNAL FUENTES DE INVIERNO.

EXPEDIENTE N°: 38/19

1.- OBJETO DEL PLIEGO

El objeto del presente pliego es fijar las condiciones técnicas y generales a las que se deberá ajustar la concesión de servicios para gestión y explotación de la cafetería-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 (m ²)
Comedor y barra	271,20
Cocina	45,69
Almacén 1	22,06
Almacén 2	19,88
Cámaras de frio 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 tuviese 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. Las condiciones en las que se producirá la reunión o evento mencionados, serán compatibles con el desarrollo de la actividad de la cafetería para el resto de los clientes.

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 II del presente Pliego, debiendo en todo caso el adjudicatario aportar el equipamiento que se detalla a continuación:

- ✓ Menaje de cocina suficiente para la prestación del servicio.



Asturias
paraíso natural

- ✓ Un mínimo de 10 mesas de 120 x 80 cm. y 60 sillas para su instalación en el comedor. Este material deberá ser del mismo modelo y color que el que se pone a disposición del contratista.
- ✓ Terraza completa compuesta por un mínimo de 16 mesas, 64 sillas y 50 tumbonas o semitumbonas.
- ✓ Dos altavoces con trípode.
- ✓ Dos cafeteras semiautomáticas de dos grupos cada una de ellas.
- ✓ Dos molinos de café.
- ✓ Dos terminales de venta TPV con el software adecuado para el registro de todas las ventas así como dos impresoras de tickets.
- ✓ Una Quitanieves dotada de orugas con características no inferiores al modelo Honda HS 970.
- ✓ Los elementos 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 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 citado anteriormente, 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.



Asturias
paraíso natural

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 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 17:45 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 prórroga 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



Asturias
paraíso natural

contrato, debiendo, como mínimo, adscribir a la ejecución del contrato, los medios humanos mínimos que se señalan a continuación. Igualmente, el adjudicatario deberá reforzar el servicio en épocas de máxima afluencia, disponiendo del personal suficiente para una adecuada atención a los usuarios.

- ✓ Durante los días de temporada baja el equipo humano mínimo necesario para la prestación del servicio ordinario será de:
 - Un director-gerente del establecimiento a tiempo parcial.
 - Un cocinero a tiempo completo.
 - Un ayudante de cocina a tiempo completo.
 - Dos camareros a tiempo completo.
- ✓ Durante los días de Temporada Alta, según el calendario oficial de apertura de la Estación, el adjudicatario aportará adicionalmente a lo establecido en el párrafo anterior el siguiente equipo humano:
 - Dos camareros durante la jornada completa.
 - Un ayudante de cocina durante la jornada completa.
 - Un operario de limpieza durante la jornada completa.

Todo el personal deberá ir perfectamente uniformado e identificado mediante placa con el nombre del empleado. 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 la bebida
- Menú infantil con dos primeros, dos segundos y dos postres a elegir, incluyendo en el mismo el pan y la bebida
- Productos aptos para celíacos
- Platos combinados
- Bocadillos calientes y fríos

Asimismo, durante las denominadas “Semanas Blancas” para escolares y otros programas que se diseñen, impulsados por la Consejería de Cultura, Política



Asturias
paraíso natural

Llingüística y Turismo, existe la obligación por parte del contratista, de prestar el servicio de manutención a los escolares participantes que, o bien opten por el programa en su versión sin alojamiento, o aquellos cuyo alojamiento esté fuera del entorno cercano de la Estación y que implique el uso de autobús para acudir a las actividades invernales. En cualquier caso, el adjudicatario deberá de garantizar que se mantengan plazas de mesas y asientos para los trabajadores de la Estación en los turnos de comida de lunes a domingo, así como para aquellos usuarios que demanden el servicio de restauración de la cafetería-restaurante. Será obligación y responsabilidad del adjudicatario, junto con los profesores acompañantes de los escolares en los programas descritos, el que se mantenga el orden y composturas adecuados que permitan la adecuada convivencia entre todos los usuarios de la cafetería-restaurante, tomándose las medidas correctoras necesarias en caso contrario, por parte de la Dirección de la Estación. El precio de la manutención se determinará de común acuerdo entre todos los agentes implicados en el programa de la Semana Blanca, 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 presente Pliego a los precios que éste señale en su propuesta, que en ningún caso habrán de superar los precios unitarios máximos de licitación que se señalan en el citado anexo, 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 SPGP.

Servicio de cafetería: el adjudicatario deberá poner a disposición de los usuarios como mínimo los productos que se detallan en el Anexo III del presente Pliego a los precios que éste señale en su propuesta, que en ningún caso habrán de superar los precios unitarios máximos de licitación que se señalan en el citado anexo, 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 SPGP.

Todos los productos alimenticios que se oferten, tanto de restauración como los de cafetería, irán acompañados de los correspondientes símbolos de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.

8.- LIMPIEZA Y CONSUMIBLES

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.

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



Asturias
paraíso natural

Sanidad. Especial atención se dedicará a la eliminación de grasas, olores, agentes patógenos e impregnaciones.

La limpieza del comedor, cafetería y aseos, 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.

Tanto los consumibles de limpieza en general, como los específicos a utilizar por los usuarios en los aseos, correrán por cuenta del adjudicatario, teniendo utilizarse papel higiénico 100% de celulosa.

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



Asturias
paraíso natural

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-restaurante.

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 por 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 48 horas junto con informe explicativo al respecto.

9.- CALIDAD E IMAGEN

El adjudicatario dispondrá del periodo de la primera temporada, para realizar todos los trabajos necesarios para alcanzar la certificación del Sistema de Calidad Turística en Destino, SICTED, de forma que desde el inicio de la segunda temporada y hasta la finalización del contrato, ya integre los procedimientos de este sistema de calidad al servicio.

Se debe utilizar la imagen de la Estación Invernal de Fuentes de Invierno, de acuerdo con las indicaciones, modelos e imágenes que le facilite la SPGP, sin que el adjudicatario pueda usar su propia imagen, como logos, marcas, denominación, etc., en ningún elemento, como vajilla, cubertería, servilletas, etc., uniforme o elementos gráficos a disposición o a la vista de los usuarios, salvo que existe la expresa autorización de la SPGP.



Asturias
paraíso natural

Los modelos de uniformes y ropa de trabajo, que son de cuenta del adjudicatario, deberán contar con la previa aprobación de la SPGP.

Se prohíbe fumar en todos los locales objeto del presente contrato. También queda prohibida la instalación de máquinas expendedoras de tabaco o la dispensa de éste. El adjudicatario será responsable del cumplimiento con las obligaciones que en esta materia resulten de la legislación aplicable.

Se prohíbe la instalación de máquinas recreativas y de azar, billares, futbolines o de cualquier otra clase. Si se permitirían de forma excepcional, las máquinas de vending 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. El adjudicatario se encargará de que en los locales no se lleven a cabo juegos de mesa o de cartas.

El adjudicatario podrá instalar, previa solicitud y autorización expresa de la SPGP, pantallas de televisión, equipos de música o canales musicales. En caso de autorizarse su instalación todos los derechos de autor devengados serán por cuenta del adjudicatario.

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

Los elementos de señalización de cualquier clase deben ser aprobados previamente por la SPGP.

La instalación de elementos promocionales en las instalaciones, como pantallas, spams, puntos de recogidas de folletos, tableros de anuncios, etc., corresponde en exclusiva a la SPGP, no pudiendo el adjudicatario instalar elementos promocionales propios, salvo que cuente con autorización expresa de la SPGP en ese sentido.

Todos los actos de promoción o presentación de los servicios objeto de este contrato que quiera llevar a cabo el adjudicatario, por cualquier medio, deberán contar con la previa revisión y autorización de la SPGP, con el fin de velar porque se ajusten a la imagen que la Estación Invernal de Fuentes de Invierno quiera proyectar.

La empresa adjudicataria será responsable tanto de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos que estén a la venta, como de los que sean de aplicación en la preparación de los alimentos, con escrupulosa observancia de la reglamentación existente.

La conservación y manipulación de las materias primas, tanto frescas como congeladas, deberá cumplir la reglamentación técnica sanitaria de comedores colectivos. Todos aquellos operarios que tengan contacto con los alimentos, deberán de ser poseedores del carné de manipulador de alimentos.

Los productos que se utilicen para el servicio deberán pertenecer a marcas comerciales de reconocida calidad y prestigio y, en los casos posibles, deberán ser productos envasados y etiquetados que garanticen su origen, calidad y fecha de consumo preferente.



Asturias
paraíso natural

El adjudicatario deberá conservar la documentación que certifique la procedencia y origen de los productos adquiridos, documentación que podrá ser requerida por la SPGP.

10.- PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y GESTIÓN DE RESIDUOS.

El adjudicatario presentará una memoria descriptiva de los procedimientos y su APPCC, análisis de peligros y puntos de control críticos, a emplear en toda la cadena de preparación de los alimentos a dispensar a los usuarios de la cafetería-restaurant. Desde la compra, recepción, preparación, distribución a los clientes y almacenaje-conservación. Igualmente se describirán los procedimientos destinados a la limpieza de los espacios a utilizar por el personal que presta el servicio, como de los empleados por los usuarios de la Estación.

En ambos casos, estará basada y será compatible con en el Manual de Buenas Prácticas Higiénicas de Comidas Preparadas, previstas por la Dirección General de Salud Pública del Principado de Asturias.

De igual forma, se presentará una memoria descriptiva de la Gestión de residuos, que se realizará desde una perspectiva de minimización del impacto ecológico de la actividad de la cafetería-restaurant, para lo que se aportará un plan de residuos en el que se detallen, como mínimo, la tipología de envases a utilizar, y las medidas para minimizar la generación de residuos y que faciliten su posterior selección y tratamiento.

La memoria tiene que ser acorde con la Directiva Europea UE 2019/904, relativa a la reducción del impacto ambiental de determinados productos de plástico, con la Directiva europea 94/62/CEE, sobre gestión de envases, la Ley 10/1998, de 21 de abril de Gestión de Residuos y la Ley 11/1997, de 24 de abril de Envases y Residuos de Envases.

El adjudicatario dispondrá de quince (15) días naturales desde la firma del contrato para presentar la documentación descrita anteriormente, la cual deberá de ser aprobada por parte de la SPGP una vez comprobada la compatibilidad con los Manuales, Directivas y Leyes descritas.

Una vez aprobados los procedimientos, se velará por su cumplimiento y se modificarán y complementarán si así se estimase necesario por parte de la Dirección de la Estación.

11.- EVENTOS.

Se entenderá por eventos, las actuaciones de grupos de música en directo, o intervenciones de pinchadiscos. En ambos casos, podrán realizarse intervenciones de temática variada o de estilos concretos. Dichas actuaciones tendrán lugar en los alrededores del edificio de usos múltiples situado en la zona baja de la estación. Las actuaciones de grupos en directo, tendrán una duración no inferior a dos horas. En el caso de las sesiones de música con pinchadiscos, la duración no será inferior a cuatro horas y media.



Asturias
paraíso natural

Las propuestas de las actuaciones, en cuanto a fechas y contenidos, serán consensuadas con la Dirección de la Estación.

El adjudicatario estará obligado, por su cuenta, a la realización de al menos dos eventos al mes durante la temporada invernal.

Cuando no se realicen los mencionados eventos, durante las jornadas con buen tiempo, bien sea de temporada alta o baja, y a petición de la Dirección de la Estación, el adjudicatario situará uno o dos altavoces, según las necesidades, en los exteriores de la cafetería, de forma que se genere un ambiente distendido en la zona baja de la Estación. Los dos altavoces serán propiedad del adjudicatario, estarán provistos de sendos trípodes, y tendrán unas características técnicas no inferiores al modelo PAK-I5DMP de la marca img Stage Line. Además dispondrán de cables de conexión para el acople entre ellos, con una distancia no inferior a 5 metros. La temática musical correrá por cuenta del adjudicatario, previo visto bueno por parte de la Dirección de la Estación.

Además, el adjudicatario, si las condiciones meteorológicas lo permitiesen, y si así se requiriese por parte de la Dirección de la Estación, cerraría la cafetería más tarde del horario habitual, hasta que finalizase la cabalgata de Reyes de la noche del 5 de enero. Durante este tiempo, se seguirían atendiendo a los clientes que permanezcan en la Estación. El acto de entrega de regalos por parte de los Reyes Magos, se realizaría en el interior de la cafetería.

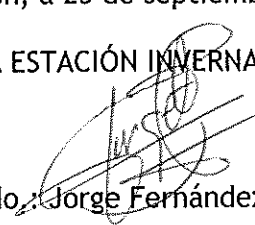
12.- CONSUMO ELÉCTRICO Y DE CALEFACCIÓN.

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

Será responsabilidad del adjudicatario el hacer un uso correcto de dichos suministros, pudiendo ser apercibidos sobre este particular por parte de la Dirección de la Estación, que marcaría las correcciones necesarias al respecto.

En Gijón, a 23 de septiembre de 2019.

EL DIRECTOR DE LA ESTACIÓN INVERNAL FUENTES DE INVIERNO


Fdo. Jorge Fernández Fierro



Asturias
paraíso natural

ANEXO I. PLANO DEL EDIFICIO.

Se adjunta fichero independiente en formato pdf optimizado para una adecuada visualización.



Asturias
paraíso natural

ANEXO II. INSTALACIONES, EQUIPOS, MOBILIARIO Y ENSERES APORTADOS POR LA SPGP PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD.

DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDADES
EQUIPAMIENTO COCINA	
Cocina placa radiante con aro central + soporte - Jemi TP402	1
Cocina 3 fuegos + horno gratinador - Jemi G 311 (serie 550)	1
Fry top eléctrico plancha lisa cromo + soporte - Jemi FRTE 90 CR	1
Freidora eléctrica 2 cubas (4 cestas) - Jemi FRE 90/2	1
Mesa trabajo mural con estante inferior acero inox (1200x700x850) Edesa MM - 127	
Mesa trabajo mural con estante inferior e intermedio acero inox (1600x600x800) Edesa MM-166 + Edesa EB-166 (estante intermedio)	1
Mesa con cubeta y orificio para grifería acero inox. (1400x600x850) Edesa MCU-146 +	1
Horno mixto inyección 10 niveles GN 1/1 - Jemi CP1012-K + 10 cubetas lisas sin asas acero inox. Gastronorm 1/1 (40 cm) - edesa GN 1/1 - 40	1
Soporte para horno 10 niveles con guías - Jemi TLSCI	1
Mesa refrigerada 4 puertas (2550 x 600 x 850) Edesa MPS - 250	2
Mesa mural acero inox con estante inferior (1600 x 600x850) Edesa MN-166	1
Armario expositor 2 puertas Difriho 374 DIK	1
Mesa mural con estante inferior en acero inox (1000x60x850) Edesa MM-106	1
Fregadero industrial acero inox (1600x700): 1 cubeta (800x500x400) + 1 escurridor izquierda - Edesa FI-167/11-I + 2 soportes para fregadero suspendido acero inox. (577x800) - Edesa SOP	1
Baño María de sobremesa por calor seco en acero inox. (1065x600x350) Edesa BMSM-311-S + 4 cubetas lisas sin asas Edesa 1/4-150 + 4 tapas normales en acero inox. Edesa GNT 1/4	1
Lavavajillas GS-18 Jemi	1
Campana 3,60 metros mural con plenum, filtros acero inox. - fabricación a medida	1
Incluyendo:	
Conducto inox-galv Ø 300-350 Capdevila CO T IG 30	15
Codo 45° inox-galv Ø 300-350 Capdevila CO C45 IG 30	2
Codo 90° inox-galv Ø 300-350 Capdevila CO C90 IG 30	3
Tolva 12/12 A Ø 350 (365x410) Capdevila CO TO 12 I	1
Abrazadera reforzada Ø 350 Capdevila CO ATR 350 I	3
Persiana sobrepresión redonda 350 mm Capdevila CO PER R35 I	1
Caja ventilación motor director MI-15/15 - 3CV Capdevila CV CJ MI 10	1
Campana para horno de convección vapor acero inox. - fabricación a medida	1
Cajonera 4 cajones (530x 440x595) acero inox Edesa CJ-4	2
10400 mm de estantería de pared de 400 de ancho, acero inox. Edesa EML - 1440 y EML -1040	



Asturias
paraíso natural

Grifo monomando 2 aguas con palanca - Edesa GDP2C	1
Grifo industrial monomando, con dos grifos	1
EQUIPAMIENTO ZONA LAVADO VAJILLA	
Mesa prelavado con seno, ducha, cesta de chapa perforada y peto trasero 1150mm longitud para Jemi GS-83	1
Lavavajillas de cúpula automático Jemi GS-83	1
Mesa mural acero inox con estante inferior (2400x710x850) Edesa MN-247	1
Mesa de salida de lavavajillas acero inox (1400x800x850) fabricación a medida	1
Mesa trabajo mural con estante inferior acero inox (2400x600x850) Edesa MM-246	1
Mesa mural acero inox con estante inferior (1000x600x850)Edesa MN-106	1
EUIPAMIENTO ZONA PREPARACION BOCADILLOS	
Baño María de sobremesa por calor seco en acero inox. (1065x600x350) Edesa BMSM-311-S + 4 cubetas lisas sin asas Edesa 1/4-150 + 4 tapas normales en acero inox. Edesa GNT 1/4	1
Mesa mural acero inox con cubeta a la izquierda y grifo manual (1600x600x850)- Edesa MCU-166-IGM	1
Mesa acero inox con traesra cerrada (2400x700x600)fabricación a medida	1
Mesa mural acero inox (3000mm) fabricación a medida	1
Cajonera 4 cajones - Edesa CJ-4	1
Bancada central acero inox (2500 mm) fabricación a medida	1
Mesa refrigerada pastelería (1500x600x850) Edesa MPS - 150	1
EQUIPAMIENTO ZONA TRASBARRA	
Mesa refrigerada frente mostrador hacer inox (2550x600x1045)Edesa FMPS-250	2
Mesa estantería cafetería 2 estantes acero inox (2550x600x1045) Edesa MA-2560-2E	2
Mesa cafetera 2 estantes acero inox (1500x600x1045) Edesa MAC-1560-2E	2
EQUIPAMIENTO ZONA BARRA	
Fregadero 2 senos preparado para lavavasos (1400x600) Edesa FI-146/21-D + Bastidor para fregadero (1400x600)Edesa BF- 146	1
Lavavasos Jemi GS-6 AF	1
Fabricador de hielo Brema CB-640 (65kg/día)	1
Bancada acero inox (1500 mm) fabricación a medida	1
OTROS EQUIPAMIENTOS	
Batidora Sammic TRBM-350 BB	1
Cortadora de fiambres Sammic GC-300	1
Calentadores de leche 10 litros sammic TL-10	2
Calentadores caldo 29 litros Campeona	2
Abrelatas acero inox Sammic CNMASTER	1
Microondas acero inox grill+conveccion Portland KOC 1B4K	2
Armario esterilizador de cuchillos mediante ozono - Fricosmos	1
EQUIPAMIENTO ZONA DE CÁMARAS	



Asturias
paraíso natural

Cámara congelación VIZUETE (2055x2055x2500) panel 100mm espesor con válvula antivacio y resistencias de desescarche + Zanotti BGM 220 29F MONOBLOCK + estanterías en dos lados completos, de aluminio y polietileno. Incluye: perfiles, zócalos, suelo reforzado, luz, montaje e instalación	1
Cámara refrigeración VIZUETE (2015x2015x2500) panel 80mm espesor + Zanotti MGM 110 28F MONOBLOCK + estanterías en dos lados completos en aluminio y polietileno. Incluye: perfiles, zócalos, suelo reforzado, luz, montaje e instalación	1
EQUIPAMIENTO ZONA ALMACÉN	
Conjunto de estanterías aluminio y polietileno (6200 mm en total)	
EQUIPAMIENTO ZONA DE COMEDOR	
Sillas de madera barnizadas Mod Castellana	100
Mesas de madera barnizadas (1200x800)	20
Tableros de madera barnizados	8
Alas para mesa de madera barnizados	10



Asturias
paraíso natural

ANEXO III. RELACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS QUE COMO MÍNIMO SE HAN DE OFRECER A LOS USUARIOS DE LA CAFETERÍA-RESTAURANTE Y PRECIOS MÁXIMOS UNITARIOS DE LICITACIÓN.

PRODUCTOS Y SERVICIOS	Precio unitario máximo de licitación ⁽¹⁾
GRUPO I: CAFÉS Y DESAYUNOS	
Café (100% natural) solo, descafeinado, cortado, con leche	1,40 €
Infusión	1,40 €
Vaso de leche (33 cl.)	1,65 €
Cola cao (33 cl.)	2,15 €
Tostada, croissant o mojí	1,65 €
Magdalena o sobado	1,15 €
Donut	1,45 €
Desayuno (bebida caliente 33 cl. + bollería + zumo 20 cl.)	4,20 €
GRUPO II: SNACKS	
Chocolatina toblerone o similar de 35 gr.	1,55 €
Frutos secos (cacahuètes, avellanas y almendras)	1,70 €
Patatas fritas 40 gr.	1,40 €
GRUPO III: COMIDA/BOCADILLOS/PINCHOS/PLATOS RÁPIDOS	
Menú del día temporada alta	16,00 €
Menú del día temporada baja	13,00 €
Menú del día infantil	9,00 €
Plato combinado de merluza romana + ensaladilla rusa + 2 croquetas o espárragos + pan	12,50 €
Plato combinado de pollo o lomo + patatas fritas + 2 huevos + ensalada + pan	12,50 €
Bocadillo caliente (baguette de 125 gr.) de lomo, beicon o pollo	5,10 €
Bocadillo frío (baguette de 125 gr.) de jamón, chorizo o queso	4,60 €
Pincho caliente (bollo pan de 75 gr.) de lomo, beicon o pollo	1,80 €
Pincho frío (bollo pan de 75 gr.) de jamón, chorizo o queso	1,65 €
Hamburguesa sencilla (ternera o pollo)	3,90 €
Perrito caliente	3,90 €
GRUPO IV: BEBIDAS	
Agua mineral (50 cl.)	1,65 €
Agua mineral (33 cl.)	1,25 €
Refrescos de cola, naranja o limón (33 cl.)	2,10 €
Bebida isotónica	2,55 €
Zumo (25 cl.)	2,10 €
Caldo de gallina (33 cl.)	2,15 €
Chocolate caliente (33 cl.)	2,50 €
Cerveza o caña (33 cl.)	2,20 €
Copa de vino rioja	2,20 €

⁽¹⁾ Los precios máximos unitarios de licitación se expresan IVA incluido