

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA EL SUMINISTRO  
E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA DE HOSTELERIA Y ACERO INOXIDABLE DE LA  
CAFETERÍA DE PEÑA CABARGA. T.M. MEDIO CUDEYO.**

**SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA S.A.**

**FEBRERO 2022**

## ÍNDICE

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA EL SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA DE HOSTELERIA Y ACERO INOXIDABLE DE LA CAFETERÍA DE PEÑA CABARGA. T.M. MEDIO CUDEYO .....	1
<b>1. Introducción .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Objeto del Pliego .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Objeto del contrato .....</b>	<b>4</b>
<b>4. Precio del Contrato, medición y abono.....</b>	<b>4</b>
<b>5. Plazo de ejecución del contrato .....</b>	<b>6</b>
<b>6. Plazo de Garantía y condiciones .....</b>	<b>7</b>
<b>7. Definiciones y competencias .....</b>	<b>7</b>
<b>8. Otras relaciones entre el Adjudicatario y CANTUR, S.A. ....</b>	<b>7</b>
<b>9. Especificaciones generales .....</b>	<b>8</b>
<b>10. Características técnicas del suministro e instalación a realizar por el Adjudicatario.....</b>	<b>9</b>
<b>11. Responsabilidad del Adjudicatario durante la ejecución del contrato .....</b>	<b>15</b>
<b>12. Medidas de Seguridad y Salud durante los trabajos .....</b>	<b>15</b>
<b>13. Medidas de Gestión Medioambiental .....</b>	<b>16</b>
<b>14. Propiedad y confidencialidad de los trabajos.....</b>	<b>16</b>
<b>15. Conclusión.....</b>	<b>16</b>

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN, PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA EL SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA DE HOSTELERÍA Y ACERO INOXIDABLE DE LA CAFETERÍA DE PEÑA CABARGA. T.M. MEDIO CUDEYO**

### **1. Introducción**

La SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA, S.A. (en adelante CANTUR, S.A.), es una sociedad mercantil pública dependiente del Gobierno de Cantabria, que tiene como objeto social promover el deporte de alta montaña y el turismo en Cantabria, especialmente en las zonas en que estas manifestaciones no existan o sean insuficientes.

Cantur, S.A. es una empresa pública a través de la cual el Gobierno de Cantabria desarrolla, entre otros objetivos, su estrategia de promoción turística, la coordinación con los actores del sector turístico tanto públicos como privados, y el apoyo a la presencia del sector en eventos promocionales. CANTUR S.A. tiene encomendada la realización de acciones de promoción y fomento del Turismo de Cantabria, el fomento de la comercialización turística y los servicios de información tendentes a la consolidación de la imagen de Cantabria como destino turístico de calidad en el panorama nacional e internacional.

Así, dentro de Cantur, S.A. destacan los recursos turísticos de gran relevancia e impacto a nivel autonómico, nacional e internacional como el Parque de la Naturaleza de Cabárceno, los campos de Golf Abra de Pas y Nestares, complejos como el Hotel la Corza Blanca y el Refugio de Áliva, elementos singulares en entornos naturales como el Teleférico de Fuente Dé, La Estación de esquí-Montaña de Alto Campoo o las instalaciones de Peña Cabarga.

Recientemente, la Dirección General de CANTUR, S.A. ha encomendado al Área de Hostelería que evalúe el actual estado de la instalación de hostelería de Peña Cabarga, cerrada desde 2011, así como el equipamiento de la misma, al objeto de valorar la viabilidad de una próxima reapertura al público de la actividad de hostelería que allí se mantuvo.

Actualmente, dichas instalaciones están completamente vacías, por lo que es necesario el equipamiento de la misma en cuanto a maquinaria de hostelería.

## 2. Objeto del Pliego

A la vista de los antecedentes citados, el presente Pliego tiene por objeto describir los trabajos de suministro e instalación a realizar, definir los criterios técnicos que han de servir de base para los mismos, y concretar la redacción y presentación de los documentos en cuya realización ha de intervenir el licitador para que los trabajos puedan ser aceptados por CANTUR, S.A.

## 3. Objeto del contrato

El presente Pliego, define y describe las características de los trabajos e instalaciones que es necesario llevar a cabo para el **SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA DE HOSTELERIA Y ACERO INOXIDABLE DE LA CAFETERÍA DE PEÑA CABARGA. T.M. MEDIO CUDEYO.**

Este pliego se considerará integrado en su totalidad al de Condiciones Particulares del Contrato, formando, en consecuencia, parte de dicho Contrato. En caso de discrepancia entre el contenido entre ambos pliegos, prevalecerá lo dispuesto en el Pliego de Condiciones Particulares (en adelante PCP).

Sirva no obstante el presente Pliego como documento técnico de referencia, en el que se describen sucintamente las bases que ha de considerar el licitador para evaluar su propuesta.

Será de cuenta del Licitador la realización de todos los trabajos necesarios para alcanzar el objeto del Contrato. **NO SE CONTEMPLA** para el presente Contrato la posibilidad de reutilizar, suministrar e instalar mobiliario y maquinaria usados o de segunda mano.

## 4. Precio del Contrato, medición y abono

Conforme a lo establecido en la normativa de contratos vigente, se ha efectuado el cálculo del presupuesto del Contrato de acuerdo con el listado de precios habituales de mercado y de anteriores contrataciones.

El presupuesto no podrá ser objeto de revisión al alza. Dentro del mismo están incluidos los gastos debidos a impuestos, tasas, pagas extraordinarias, complementos, pluses, gratificaciones, locomoción, desplazamientos, cargas y transportes, dietas, parte proporcional de vacaciones, seguridad social y, en general, todos los gastos necesarios para el desarrollo efectivo del contrato.

El adjudicatario no tendrá derecho a indemnización por causas de pérdidas, averías o perjuicios ocasionados en los bienes antes de su entrega a CANTUR, S.A.

### Valor Estimado del Contrato

Atendiendo a los precios de mercado indicados al inicio se establece un valor máximo de contrato de **TREINTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS OCHENTA EUROS (39.980,00.-€) IVA NO INCLUIDO**, desglosado de la siguiente manera.

ZONA DE PREPARACION:

Descripción	Unidades	Precio unitario máximo	Total
Horno mixto de convección y cocción rápida, eléctrico, con todos los complementos para uso y manejo, incluso soporte. Medidas aprox. 600x800x550 mm	1	9.500,00	9.500,00
Fry Top a gas Medidas aprox. 800x600x850 mm	1	1.900,00	1.900,00
Cocina de dos fuegos, a gas. Medidas aprox. 800x600x850 mm	1	1.255,00	1.255,00
Freidora, 1 seno, a gas, incluida cesta. Medidas aprox. 400x600x850 mm	1	2.200,00	2.200,00
Campana mural, de acero inoxidable. Completamente instalada, con conductos y extractores. Medidas aprox. 4200x900x600 mm	1	6.000,00	6.000,00
Elementos neutros de separación entre aparatos, de base abierta. Medidas aprox. 600x850 mm	2	520,00	1.040,00
Mesa de trabajo de acero inoxidable con balda intermedia. Medidas aprox. 1700x600x900 mm	1	1.600,00	1.600,00
Mesa refrigerada de 4 puertas con cajones. Medidas aprox. 2450x700x850	1	3.300,00	3.300,00
Armario de refrigeración vertical con parrillas regulables en altura.	1	2.000,00	2.000,00
Mesa fregadero con encimera de una pieza, de un seno y hueco para alojamiento de mesa refrigerada. Medidas Aprox. 3400x720x900	1	2.100,00	2.100,00
Estante mural de acero inoxidable. Medidas aprox. 1700x350 mm	1	320,00	320,00
Estante mural de acero inoxidable. Medidas aprox. 3400x350 mm	1	640,00	640,00
			<b>31.855,00</b>

ZONA DE LAVADO:

Descripción	Unidades	Precio unitario máximo	Total
Mesa fregadero con encimera de una pieza, de un seno DE 550X500X300 mm, hueco para alojamiento de lavavajillas y balda intermedia en zona libre. Medidas Aprox. 3700x820x900	1	2.750,00	2.750,00
Grifo tipo ducha. Medidas aprox. 350x1080 y sección 50 mm	1	375,00	375,00
Estante mural de acero inoxidable. Medidas aprox. 3700x350 mm	1	700,00	700,00
Lavavajillas bajo mostrador. Medidas aprox. 600x650x800 mm	1	2.700,00	2.700,00
			6.525,00

ZONA DE CAFETERIA:

Descripción	Unidades	Precio unitario máximo	Total
Lavavasos bajo mostrador. Medidas aprox. 450x550x700 mm	1	1.600	1.600,00
			1.600,00

**Medición y Abono**

El importe del contrato será abonado previa comprobación y conformidad de CANTUR, S.A. al material suministrado y con la correspondiente factura emitida por la empresa adjudicataria. Dicha comprobación de que el material suministrado sea acorde con el que se ha requerido será llevada a cabo por el Responsable del Contrato.

Respecto a la forma de pago del contrato, se efectuará en los términos y condiciones fijadas en el PCP.

**5. Plazo de ejecución del contrato**

Se establece un plazo de ejecución de este contrato de suministro e instalación 1 mes desde la firma del contrato.

El incumplimiento de la fecha indicada, por causas imputables al Adjudicatario, dará lugar a que le sean impuestas las oportunas penalizaciones, de acuerdo a lo especificado en el presente pliego.

## **6. Plazo de Garantía y condiciones**

Se establece un plazo de garantía mínimo para el Suministro de los materiales de DOS (2) AÑOS. Este plazo computará desde el Acta de Recepción del contrato, y la garantía cubrirá todo defecto de fabricación del material suministrado, así como daños producidos durante el transporte y entrega en la instalación.

## **7. Definiciones y competencias**

### **Director del Contrato**

CANTUR, S.A., designa como Director del Contrato al Técnico de Operaciones de Hostelería, a quien compete supervisar y verificar la correcta ejecución y cumplimiento de las obligaciones derivadas de este Contrato, siendo el responsables de dicha verificación, dictando por escrito las instrucciones precisas para su eventual corrección, pudiendo igualmente rechazarse si la prestación no se adecúa al contrato como consecuencia de incumplimientos imputables al adjudicatario.

### **Adjudicatario**

Persona física o jurídica adjudicataria del presente contrato.

### **Delegado del Adjudicatario**

Aquel representante que el Adjudicatario designe para ejercer las funciones de interlocutor de este con CANTUR, S.A., asumiendo la responsabilidad y representatividad del Adjudicatario durante el desarrollo del contrato.

## **8. Otras relaciones entre el Adjudicatario y CANTUR, S.A.**

Además de las relaciones que se deriven estrictamente de los suministros objeto del Contrato, el Adjudicatario a través de su delegado, mantendrá informado de cuantas incidencias ocurran al

director del Contrato, realizándose reuniones si se considera necesario. De las citadas reuniones, se levantará acta, con la conformidad del director del Contrato y del Adjudicatario.

CANTUR, S.A., o sus representantes podrán, en todo momento, inspeccionar y evaluar el cumplimiento del contrato, visitar las instalaciones del fabricante de los materiales (con su conformidad), recoger datos con vistas a verificar el cumplimiento del mismo, y en concreto realizar las comprobaciones necesarias tendentes a determinar la viabilidad de los plazos de ejecución del contrato. Para este fin, el Adjudicatario pondrá a disposición de CANTUR, S.A. los medios humanos y materiales necesarios, así como (en su caso) los transportes, alojamientos, etc. que sean imprescindibles.

El conjunto de los trabajos desarrollados parcial y totalmente, se entenderá como confidencial hasta que CANTUR, S.A. decida su divulgación, debiendo el Adjudicatario asegurar de la forma más razonable posible, esta característica.

## **9. Especificaciones generales**

Los equipos para suministrar contemplados en el presente contrato, así como todos los descritos en relación con las inclusiones/exclusiones que se detallan en el presente pliego, deberán cumplir con las normativas de fabricación que les sean de aplicación.

Los materiales serán de la misma calidad o superior que las especificadas en el presente PPTP. Los materiales y equipos dispondrán del correspondiente certificado CE de cada fabricante.

Todos los materiales y los equipos a suministrar deberán ser nuevos, no aceptándose materiales de segunda mano.

Los licitadores, presentarán fichas técnicas de cada uno de los equipos ofertados que permita verificar el cumplimiento de las exigencias de calidad y especificaciones técnicas de los materiales a suministrar.

No serán admitidos materiales de dudosa procedencia y/o de países que no certifiquen y garanticen la calidad de sus productos, ni el cumplimiento de los estándares en materia de prevención de riesgos laborales, sostenibilidad ambiental, derechos humanos y de los trabajadores

Los licitadores, presentarán un certificado de los fabricantes ( en castellano ) de las marcas ofertas en el que se recoja que es un instalador autorizado por la marca y que cuenta con servicio técnico para el mantenimiento y reparación de los equipos.

Los licitadores, presentarán un Manual detallado del fabricante (en castellano) del funcionamiento y características de los mismos, así como de su mantenimiento.

## **10. Características técnicas del suministro e instalación a realizar por el Adjudicatario**

### **10.1.- Descripción de características técnicas mínimas:**

#### **1.- Horno**

- .- Sistema mixto de convección y de cocción acelerada.
- .- Horno eléctrico.
- .- Programación digital y panel de control táctil.
- .- Cámara de cocción construida en acero inoxidable AISI 304.
- .- Capacidad de tres bandejas.
- .- Sistema recoge migas integrado
- .- Potencia eléctrica máxima 7kw
- .- Hoja de cocción de teflón antiadherente.
- .- Espátula plana
- .- Spray detergente

#### **2.- Fry Top:**

- .- Equipo a gas.
- .- Medidas aproximadas: 800 x 600 x 850 mm
- .- Superficie de lisa de hierro
- .- Superficie útil aproximada de 740 x 400 x 12 mm
- .- Potencia calorífica mínima: 16 KW

### 3.- Cocina

- Equipo a gas de dos quemadores.
- Medidas aproximadas: 800 x 600 x 850 mm
- Potencia calorífica mínima: 15,5 kw
- Potencia calorífica mínima de los quemadores:
  - 1 de 8,3 kw
  - 1 de 7,2 kw

### 4.- Freidora eléctrica

- Medidas aproximadas: 400 x 600 x 850 mm
- Medidas mínimas de las cesta: 210 x 300 x 100 mm
- Capacidad: 8 litros
- Potencia eléctrica mínima: 5 kw
- Tensión 400 V

### 5.- Campana mural.

- Construida en acero inoxidable AISI 304
- Medidas aproximadas 4200 x 900 x 600 mm
- Canal perimetral de recogida de grasas
- Bandeja de drenaje de aceite con tapones para el vaciado.
- Partes vistas en acabado satinado.
- Extractor y tubería para salida de humos al exterior, con potencia y caudal adecuados para la instalación.

### 5.- Elementos Neutros

- .- Medidas aproximadas 400 x 600 x 850 mm
- .- Base abierta

### 6.- Mesa de trabajo

- .- Construida en acero inoxidable AISI 304
- .- Medidas aproximadas 1700 x 600 x 900 mm
- .- Bastidor en inoxidable, con laterales cerrados, dispuesto para colocación de puertas (opcionales) y regulador de altura para la posterior colocación de balda intermedia (opcional), con patas regulables.
- .- Encimera de una sola pieza con alzatina de al menos 6 cm en la parte que esta en contacto con la pared.
- .- Acabado en punto redondo en el perímetro, esquinas esféricas para evitar los golpes. Acabado en escuadra en la parte en contacto con la pared.
- .- Balda de acero inoxidable AISI 304 en la zona libre con remate con canto en escuadra.

### 7.- Mesa Refrigerada

- .- Medidas aproximadas 2450 x 700 x 850 mm
- .- Construida en acero inoxidable ASIS 304, con control digital.
- .- Estructura compacta inyectada.
- .- Volumen mínimo de 600 litros
- .- Encimera con peto sanitario de al menos 100 mm.
- .- 4 Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante y con un estante por puerta.
- .- Guías y parrillas desmontables.
- .- Control de temperatura final de desescarche.

- Clase climática 5
- Desescarche automático.
- Margen de temperaturas: -2º / +8º C
- Potencia frigorífica mínima 460 W a -10º C
- Evaporación forzada y condensación ventilada

#### 8.- Armario de refrigeración vertical.

- Medidas aproximadas 750 x 750 x 1900 mm
- Una sola puerta
- Construida tanto en Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304, con control digital.
- Parrillas plásticas y regulables en altura.
- Burlete de triple cámara.
- Patas regulables
- Control de temperatura final de desescarche.
- Volumen mínimo de 540 litros
- Evaporación forzada
- Margen de temperaturas: 0º / +8º C
- Clase climática 4

#### 9.- Mesas fregadero – ( 2 unidades )

- Una de Medidas aproximadas 3400 x 720 x 900 mm, con hueco para alojamiento de mesa refrigerada.
- Una de Medidas aproximadas 3700 x 720 x 900 mm, con hueco para alojamiento de lavavajillas.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304

- Bastidores en inoxidable, con laterales cerrados, dispuesto para colocación de puertas (opcionales) y regulador de altura para la posterior colocación de balda intermedia (opcionales), con patas regulables.
- Encimeras de una sola pieza con alzatina de al menos 6 cm en la parte que está en contacto con la pared. Con seno de 550 x 500 x 300 mm botaaguas en cada una de ellas.
- Acabado en punto redondo en el perímetro, esquinas esféricas para evitar los golpes. Acabado en escuadra en la parte en contacto con la pared.
- Balda de acero inoxidable AISI 304 en la zona libre con remate con canto en escuadra en cada una de ellas.

#### 10.- Estantes murales – ( 3 unidades )

- Uno de Medidas aproximadas 1700 x 350 mm
- Uno de Medidas aproximadas 3400 x 350 mm
- Uno de Medidas aproximadas 3700 x 350 mm
- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Alzatina de 40 mm en la parte en contacto con la pared.
- Remate en punto redondo en el perímetro.
- Soportes y sujeciones construidos en chapa de acero inoxidable.

#### 11.- Grifo ducha

- Modelo GK DGF de Soberana o similar.

#### 12.- Lavavajillas bajomostrador

- Medidas aproximadas 600 x 650 x 830 mm
- Brazos giratorios, bomba de lavado y boiler de gran capacidad.

- Ciclo completo de autolimpieza
- Dispensador de abrillantador integrado
- Panel de control digital para personalización de lavados y aclarados.
- Protección contra el agua IPX4
- Potencia máxima 3,8 kw.
- Capacidad mínima de del taque del ciclo de lavado: 30 litros
- Duracion de los ciclos entre 120 / 180.

### 13.- Lavavasos bajomostrador.

- Medidas aproximadas 460 x 550 x 700 mm
- Brazos giratorios de lavado y aclarado con bomba de lavado potenciada.
- Boiler integrado que garantice una temperatura mínima de aclarado de 80º C.
- Ciclos de 120 segundos.
- Bomba dispensadora de abrillantador.
- Potencia máxima 3 kw.
- Temperatura mínima de lavado 60º C

### **10.2.- Requisitos de los suministros**

- Como documentación previa a la ejecución de los trabajos, el adjudicatario deberá presentar al director del Contrato, en los primeros 10 días tras la firma del contrato, una programación temporal desarrollada y detallada en la cual figure el calendario de entrega de los materiales a suministrar, determinando de forma clara la fecha comprometida para la entrega de estos en Peña Cabarga.
- Durante el período de garantía, y puntualmente superado este, el adjudicatario ofrecerá a CANTUR, S.A. un soporte técnico postventa (en castellano) de asistencia, para el análisis de eventuales defectos o servicios de emergencia, consultas, etc., que podrá requerir la presencia “in situ” de su personal técnico especializado en la instalación.

- Se formalizará un Acta de Recepción de los materiales y del contrato, tras la ejecución completa del mismo, comenzando a computar el plazo de garantía de este.

### **11. Responsabilidad del Adjudicatario durante la ejecución del contrato**

El Adjudicatario será responsable durante el suministro de los materiales de los daños o perjuicios, directos o indirectos, que se puedan ocasionar a CANTUR, S.A., a cualquier persona, propiedad o servicio, públicos o privados, como consecuencia de los actos, omisiones o negligencias del personal a su cargo o de su insuficiente organización de los trabajos. Los servicios públicos o privados que resulten dañados deberán ser reparados, a su costa, de manera inmediata.

Las personas físicas o jurídicas que resulten perjudicadas deberán ser recompensadas, a su costa, adecuadamente.

Las propiedades públicas, privadas o de CANTUR, S.A. que resulten dañadas deberán ser reparadas, a su costa, restableciendo sus condiciones primitivas o compensando los daños o perjuicios causados en cualquier otra forma aceptable.

Estas responsabilidades estarán garantizadas mediante el correspondiente seguro de Responsabilidad Civil, Que se solicitará al contratista por el responsable del contrato con su entrada en vigor.

### **12. Medidas de Seguridad y Salud durante los trabajos**

El Adjudicatario velará por el cumplimiento de las disposiciones en materia de Seguridad y Salud en el trabajo y Prevención de Riesgos Laborales, actuando de conformidad, al RD 604/2006, de 19 de mayo, por el que se modifican el RD 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y el RD 1627/1997, de 24 de octubre, y al RD 486/97 de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas de Seguridad y Salud en los lugares de trabajo.

Las operaciones de suministro de los materiales, estarán convenientemente señalizadas y protegidas para evitar los daños y accidentes de todo tipo.

### **13. Medidas de Gestión Medioambiental**

El Adjudicatario respetará en todo momento la legislación y normativa medioambiental vigente. Asimismo, se comprometerá a respetar las resoluciones en materia de prevención ambiental establecidas normativamente y cuantas dicte la Administración competente en la materia.

En este sentido se deberán llevar a cabo las labores necesarias para minimizar los impactos ambientales durante la ejecución del contrato, manteniendo además las instalaciones, y todos los entornos y superficies utilizados completamente limpios de residuos.

### **14. Propiedad y confidencialidad de los trabajos**

Todos los documentos obtenidos en el desarrollo de los trabajos pasarán a ser propiedad de CANTUR, S.A., sin que el adjudicatario pueda realizar publicación alguna sobre los mismos sin autorización previa de la Dirección de la Sociedad, que determinará el alcance y contenido de la misma.

El conjunto de los trabajos desarrollados parcial y totalmente, se entenderá como confidencial hasta que CANTUR, S.A., decida su divulgación, debiendo el adjudicatario asegurar, de la forma más razonable posible, esta característica.

### **15. Conclusión**

Estimando que el presente Documento cumple con los supuestos que determina la legislación vigente, se da traslado de este a la Dirección General de la Sociedad, para su aprobación y efectos consecuentes, si procede en Santander, a 18 de Febrero de 2022.

EL TECNICO DE OPERACIONES DE HOSTELERIA



Fdo: Santiago Flor Sierra