

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES DEL
CONTRATO DE EXPLOTACIÓN DEL NEGOCIO HOSTELERO DE
LAS INSTALACIONES DE LA ESTACIÓN DE PEÑACABARGA.**

SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA S.A.

Agosto de 2.012

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁN EN EL CONTRATO DE EXPLOTACIÓN DEL NEGOCIO HOSTELERO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESTACIÓN DE PEÑACABARGA.

1. INTRODUCCIÓN.

La SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA, S.A. (en adelante CANTUR S.A.) es una empresa pública a través de la cual el Gobierno de Cantabria desarrolla su estrategia de promover el deporte de alta montaña y el turismo en la Región de Cantabria, especialmente en las zonas en que estas manifestaciones no existan o sean insuficientes.

Así, dentro de CANTUR S.A. destacan recursos turísticos de gran relevancia e impacto a nivel regional, nacional e internacional como el Parque de la Naturaleza de Cabárceno, los Campos de Golf del Abra del Pas y de Nestares, complejos hosteleros como el Hotel La Corza Blanca, el Hotel-Refugio de Áliva y el Restaurante Fontibre, elementos singulares en entornos naturales como el Teleférico de Fuente Dé o las instalaciones de la Estación de Peñacabarga, y el Museo Marítimo del Cantábrico. Otro de los elementos singulares que forman parte de la infraestructura turística de CANTUR S.A. es la Estación Invernal de Alto Campoo.

Dentro de las áreas de negocio de la Sociedad aparece como una de los más importantes, desde el punto de vista cuantitativo la de Hostelería, con una facturación total superior a los 3.000.000 € y con más de 100 puestos de trabajo directos adscritos a ella.

Pero a pesar de estos datos, la realidad es que la Hostelería de CANTUR S.A., a pesar de tener unas condiciones objetivas excelentes para su adecuada gestión, supone una de las actividades más deficitarias y que año tras año generan unas pérdidas inasumibles a lo largo del tiempo.

El Consejo de Gobierno de Cantabria, en su reunión de 16 de febrero de 2.012 acordó llevar a cabo un conjunto de medidas tendentes a reequilibrar la situación financiera y presupuestaria del Gobierno de Cantabria y de todos los entes, organismos y empresas públicas dependientes de él. Esas medidas de ahorro tratan de conseguir adecuar la situación de estos entes a las necesidades y coyuntura económica actual, de crisis global en todos los ámbitos, tanto públicos como privados, sentando las bases para asegurar el futuro crecimiento de la economía y de la sociedad del bienestar actual.

Desde el punto de vista estrictamente económico-financiero, en los últimos años la Sociedad viene presentando una angustiosa situación de pérdidas constantes, y en donde la evolución de los

resultados de la misma son muy negativos. Pese a que en el periodo 2003-2011 la evolución de la cifra de negocios ha sido de un 29% de incremento acumulado, la sociedad no ha sido capaz de que dicho incremento en la cifra de ingresos se traduzca en una mejora de los resultados.

Ante esta situación, la Dirección de la Sociedad y la mayoría del Comité de Empresa, acordaron el planteamiento de un ERE que propusiera el menor número posible de despidos, combinado con la externalización total o parcial de las Áreas de Hostelería y Mantenimiento. Además ambas partes se comprometieron a realizar una selección seria y rigurosa de la Sociedad/es que fuesen a asumir la externalización de los servicios de Hostelería y Mantenimiento.

Por ello, y en cumplimiento de ese acuerdo, se plantea ahora la licitación mediante concurso público de la explotación del negocio hostelero de las instalaciones de la Sociedad CANTUR S.A.

Ante este escenario descrito, la Dirección de CANTUR S.A. apuesta también por la apertura de esta Unidad de Negocio a la iniciativa privada, buscando no sólo la aportación de capital privado, sino, sobre todo, nuevas estructuras de organización y gestión empresarial, en donde la eficacia y rentabilidad aseguren el mantenimiento a medio y largo plazo de la Hostelería de CANTUR S.A.

En el marco del presente Contrato, CANTUR S.A. acomete el proceso de externalización de la Unidad de Negocio de Hostelería de la que es propietario en el Parque Natural del Macizo de Peñacabarga, en el centro de la Comunidad de Cantabria, con excelentes vistas de la Bahía de Santander. Tal y como se describirá a continuación, son objeto de cesión para su explotación, en estas instalaciones, únicamente las Unidades de Negocio de Hostelería, formadas por la cafetería, restaurante y sus servicios anexos, quedando excluida, en todo caso, la gestión y explotación de la propia Estación de Peñacabarga o las zonas comerciales presente en la misma.

2. OBJETO DEL PLIEGO.

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto determinar las especificaciones técnicas a las que deberán ajustar sus ofertas los licitadores interesados en el Contrato de Explotación del Negocio Hostelero de CANTUR S.A. de la Estación de Peñacabarga.

3. OBJETO DEL CONTRATO.

Constituye el objeto del presente contrato la cesión a favor de un tercero del uso y explotación de todos los bienes muebles e inmuebles que conforman el Negocio de la Hostelería de CANTUR S.A. en la Estación de Peña Cabarga, prohibiéndose expresamente el subarriendo o cesión de derechos o de las instalaciones objeto del presente contrato, excepto autorización expresa y por escrito de CANTUR S.A. Está expresamente excluido del objeto del presente contrato la cesión de

uso y explotación de los locales comerciales que, estando ubicados en estas instalaciones, se dediquen a actividades puramente comerciales no relacionadas con la Hostelería.

El Negocio de Hostelería que es objeto del presente contrato se detalla en punto siguiente de este PPTP que se adjunta al mismo, con los planos e inventario de bienes que figuran en el mismo, con descripción de bienes inmuebles y muebles que los componen.

Queda terminantemente prohibida la utilización de los bienes muebles, inmuebles, de cualquier naturaleza, para el desarrollo de cualquier otra actividad al margen de la actividad de hostelería que se viene desarrollando en ellos, salvo autorización expresa de CANTUR S.A.

4. DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES.

La unidad de negocio de Hostelería de CANTUR S.A. en Peñacabarga está compuesto, como se ha mencionado, por una cafetería – restaurante y sus elementos anexos. La Unidad de Negocio de Hostelería de estas instalaciones forma parte del objeto del presente contrato, toda vez que las mismas son objeto de cesión para su explotación, con los inmuebles, enseres y maquinaria que actualmente están adscritos a los mismos.

Esta cafetería-restaurante está compuesta por una única planta, con una superficie total de 239 m². La cocina ocupa una superficie de 48 m², el comedor 74 m² y la zona de Bar-Cafetería un total de 31 m². Asimismo, en el exterior del recinto, se cuenta con baños, que ocupan una superficie total de 20 m².

Se adjuntan planos de las instalaciones.

5. DIRECTOR DEL CONTRATO.

CANTUR S.A. designará al menos un técnico como Director del Contrato, al que le corresponderá supervisar la ejecución de los trabajos, así como adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias para asegurar la correcta realización de la prestación pactada (art. 52TRLCSP).

La correcta ejecución y cumplimiento de las obligaciones derivadas de este Contrato se verificará por CANTUR S.A. a través del Director del Contrato, de acuerdo con lo previsto en el Pliego de Condiciones Administrativas Particulares, con la periodicidad que se establezca y a contar desde la fecha de ejecución del contrato, siendo el responsable 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 incumplimientos imputables al contratista. En tal caso CANTUR SA tendrá derecho imponer las subsanaciones oportunas sin coste alguno.

El Contratista designará a una persona como Responsable del Contrato, con responsabilidades de gestión como interlocutor con el Director del Contrato.

El Contratista proporcionará a la Dirección de CANTUR S.A., a través del Responsable del Contrato, cuando sea requerido para ello, copia de la documentación referida a autorizaciones, inspecciones higiénico-sanitarias, relación nominal de personal laboral especificando su relación contractual, liquidaciones tributarias, TC1 y TC2, así como cualquier otra que sea precisa para garantizar el correcto funcionamiento de la explotación.

En concreto, el Director del Contrato desarrollará los siguientes trabajos:

- Interpretar los presentes pliegos en el caso de discrepancias surgidas en el momento de aplicación y ejecución del contrato.
- Proponer las oportunas modificaciones y su posible incidencia en el presupuesto y/o plazo para la realización del Contrato.
- Aprobar el Plan de Trabajo anual propuesto por el adjudicatario, así como los incrementos, disminuciones y contrataciones de personal, ya sea fijo, temporal o eventual.
- Aprobar el Plan Económico anual presentado por el adjudicatario.
- Aprobar anualmente el precio de los productos, menús, servicios, etc. que se pongan a la venta por el adjudicatario.
- Aprobar la modificación de las instalaciones que pretenda llevar a cabo el adjudicatario, así como de los bienes de equipo, mobiliario, etc...
- Instar anualmente al adjudicatario a llevar a cabo la reposición de los elementos, instalaciones, bienes muebles, bienes de equipo y cualquier otro elemento relacionado con el desarrollo del contrato.
- Examen en cualquier momento de la documentación necesaria para verificar el cumplimiento de las obligaciones tributarias, sociales, laborales, sanitarias, de prevención de riesgos laborales, avales, etc...
- Aprobar los horarios anuales de apertura y cierre de las instalaciones hosteleras.
- Cualesquiera otra necesarias para la correcta ejecución y desarrollo del contrato.

6. ALCANCE DE LAS PRESTACIONES INCLUIDAS EN EL CONTRATO.

Constituye el objeto de la presente licitación la explotación del Negocio Hostelero de CANTUR S.A. en las instalaciones de la Estación de Peñacabarga, compuesto por las instalaciones que se han descrito en el apartado 4 "*Descripción de las instalaciones*" anterior de este PPTP. Todas estas instalaciones componen una Unidad de Explotación indivisible, por lo que el licitador se compromete, en todo caso, a la explotación de todas y cada una de las unidades descritas, no siendo posible, salvo expresa autorización de CANTUR S.A., al abandono de la explotación de cualquiera de ellas, bajo sanción de RESOLUCIÓN inmediata del contrato en los términos previstos en el PCAP.

Se establece como prestación principal de explotación el tipo "*restaurante-cafetería-bar*" (servicio de restaurante; suministro de bebidas frías y calientes acompañadas o no de tapas, raciones o bocadillos) así como la prestación de otros servicios complementarios como pueden ser:

- Servicio de restaurante mediante carta, menú diario, o cualquier otra fórmula.
- Servicio de Repostería.
- Cocktails.
- Catering no referido a actividades propias de restaurante.
- Celebración de eventos (bodas, comuniones, bautizos, celebraciones, reuniones de empresa, etc...).

A propuesta del licitador, el adjudicatario podrá realizar o promover algún tipo de actividad social, cultural, recreativa o de cualquier otro tipo, complementaria a la explotación y dirigida a colectivos culturales o sociales, que no suponga competencia o menoscabo de las actividades propias de la Estación de Peñacabarga, o vayan en contra de los intereses de CANTUR S.A., para lo que será preciso contar, en todo caso, con autorización expresa.

Igualmente será obligación del adjudicatario apoyar adecuadamente a CANTUR S.A., cuando así se le requiera, en la realización de las actividades organizadas por las propias instalaciones. En particular, CANTUR S.A. se reserva la posibilidad de colocar carteles, programas, folletos, propaganda o avisos en el lugar que se designe a estos efectos, y que no interfiera en la explotación del negocio de hostelería.

6.1. Obligaciones específicas del contratista en materia de explotación del Negocio de Hostelería de la Estación de Peñacabarga.

1. El contratista se comprometerá, en su oferta, a comenzar la explotación del negocio de Hostelería que son objeto del contrato, de acuerdo con lo establecido en la Cláusula I letra E del

Cuadro de Características del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, esto es, desde el mismo momento de la formalización del contrato.

2. El adjudicatario deberá dirigir y gestionar la explotación de las instalaciones de forma directa, comprometiéndose a realizar la gestión completa del suministro de alimentación de los locales y hotel en su concepción de restaurante- bar-cafetería, según corresponda, que deberá incluir, en todo caso:

- Gestión y compra de materias primas y productos, cantidades, stocks, etc...
- Recepción y almacenamiento de las mismas.
- Lavado de la vajilla y menaje utilizado.
- Manipulación y elaboración de las materias oportunas para la confección de los productos a consumir.
- Limpieza y acondicionamiento general de la zona de bar, terraza, almacén, cocina, aseos, así como maquinaria y utillaje.
- La prestación al público propia del restaurante-bar-cafetería: suministro de comida, bebidas y cafés.
- El cumplimiento de las obligaciones en materia de Seguridad Alimentaria, se valorará especialmente, como mejora, la realización de una auditoría externa de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

3. El adjudicatario deberá cumplir en todo momento la legislación que le sea aplicable, en particular, la que se encuentre vigente en cada momento en la Comunidad de Cantabria, así como las Ordenanzas Municipales que sean de aplicación a la actividad que en dichos locales se pretende realizar y cualquier otra normativa que afecte directa o indirectamente al uso y explotación del negocio objeto del Contrato y a las actividades que en él se desarrollan.

4. El Contratista se obliga en todo momento a tener a disposición del público las Hojas de Reclamaciones que fueran reglamentarias en cada momento. De las reclamaciones que se presentaren, el adjudicatario remitirá en el mismo día o en el día siguiente hábil, junto con un informe, una copia de la misma, a la Dirección de CANTUR S.A., quedado el Contratista como único responsable del cumplimiento de las sanciones de toda índole que se pudieran derivar de las mismas.

5. Serán a costa del adjudicatario:

- Todo el material de hostelería preciso para llevar a cabo el buen funcionamiento de la explotación de la Hostelería de la Estación de Peñacabarga: menaje de cocina, vajilla, cubertería, cristalería, mantelería completa y complementos, etc..., así como toda su reposición.

- Obligatoriamente, los trabajos y materiales derivados de la desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones de hostelería descritas, incluidas las zonas de almacén y aseos públicos que formen parte de ellas.
- Las operaciones de revisión, periódica o no, mantenimiento y reparación de toda la maquinaria y aparatos utilizados en las instalaciones, preferentemente con el servicio técnico especializado y autorizado de cada marca.
- El aseguramiento, en todo momento, de las mejores condiciones de seguridad, higiene y ornato de las dependencias.
- Mantenimiento de todo tipo de las instalaciones cedidas en el contrato.
- El adjudicatario se encargará, asimismo, del mantenimiento, conservación y reposición de los elementos del mobiliario del restaurante-bar-cafetería y terraza, siendo su reposición necesariamente realizada con elementos de las mismas características. CANTUR S.A. podrá exigir en cualquier momento la reposición de los elementos del mobiliario, si estima que su estado de conservación no es propio de la categoría del local.
- El adjudicatario deberá satisfacer los consumos de agua y luz, y de cualquier otro suministro que sea preciso contratar.
- El adjudicatario deberá contratar una póliza de seguro durante toda la vigencia del contrato que garantice los daños materiales por incendio, explosión, caída de rayo, fenómenos eléctricos, avería de maquinaria, equipos electrónicos, riesgos extensivos y robo, incluyendo a CANTUR S.A. como beneficiario, así como la responsabilidad civil de la explotación, incluida la responsabilidad civil inmobiliaria de los bienes cedidos ostentando CANTUR S.A. la condición de asegurado en los términos previstos en el apartado 8, letra S, de punto I del PCAP.

6. El horario de apertura de los inmuebles y del inicio de la actividad hostelera en los mismos será, como mínimo, igual al que fije anualmente CANTUR S.A. para la Estación de Peñacabarga, debiendo tener el adjudicatario las instalaciones abiertas al público.

El horario de funcionamiento de la explotación de los establecimientos de restaurante-bar-cafetería se acordará, con carácter anual y antes del inicio de cada año natural, con el Director del Contrato.

El horario se deberá adaptar en todo momento al horario de estas instalaciones, de manera que si éste se modifica, se deberá obligatoriamente modificar aquél. Todo ello deberá ser debidamente razonado y notificado con antelación al adjudicatario.

7. Los precios y tarifas de los productos servidos en las instalaciones de Hostelería cedidas para su explotación deberán cumplir con la legalidad vigente, valorándose como mejora la oferta del licitador de precios especiales en las prestaciones del restaurante-bar-cafetería y/o de hotel que proponga para distintos colectivos, así como para las posibles necesidades de las propias instalaciones en los supuestos en que organice o celebre eventos de cualquier clase y que requieran un servicio de restaurante-bar-cafetería incluso en la modalidad de catering o de alojamiento.

Los precios máximos por los servicios y ventas de productos deberán ser fijados de común acuerdo por las partes antes del comienzo de cada año natural del contrato, debiendo quedar debidamente expuestos al público y contar con la debida autorización administrativa que sea procedente.

Dentro de los términos del presente Pliego de Prescripciones Técnicas, el adjudicatario podrá servir en la explotación de Hostelería productos de cualquier denominación y origen, dando especial preferencia a los de Cantabria.

8. El adjudicatario vendrá obligado a explotar las instalaciones de Hostelería con la diligencia de todo buen comerciante, así como al acatamiento de todos los pactos y acuerdos convenidos con CANTUR S.A., que se realizarán con toda corrección dentro de un espíritu de colaboración y ayuda mutua.

9. El adjudicatario gestionará el servicio a su riesgo y ventura, no teniendo derecho a indemnización por causa de pérdidas, averías o perjuicios ocasionados por el servicio; debiendo indemnizar a terceros de los daños que les ocasione el funcionamiento del servicio.

10. Servicios de limpieza. El adjudicatario se responsabilizará del correcto mantenimiento y la limpieza de la zona de explotación de las instalaciones y de todo el mobiliario, mientras que los servicios de las instalaciones se ocuparán de la limpieza ordinaria de los accesos a los mismos.

No obstante lo anterior, y debido a la naturaleza de la actividad de Hostelería, y al objeto de minimizar los efectos de la misma en el entorno de las instalaciones, el adjudicatario será responsable en todo caso de la recogida y limpieza de la suciedad que derive directamente de su actividad (vasos en el suelo, cristales por rotura de los mismos, derrame de líquidos, desperdicios, etc...) y que se encuentren, con carácter general, en un perímetro de 10 metros alrededor de cada instalación.

El Plan de Trabajo de la limpieza de las estancias de la explotación que correspondan al adjudicatario será fijado de común acuerdo con el Director del Contrato. La ejecución de dicho Plan de Trabajo, una vez comenzada la actividad, podrá ser supervisada por personal de CANTUR S.A. El licitador garantizará la prestación del servicio de limpieza diaria de todas las instalaciones que son objeto de este Contrato.

11. Seguridad de los inmuebles. El Adjudicatario deberá garantizar, en todo momento, la seguridad dentro de los espacios dedicados a restaurante-bar-cafetería, incluyendo el resto de las zonas accesorias, como aseos, terraza, almacén, etc...

Si fuera preciso, el licitador contratará un servicio de seguridad que vele por la seguridad de la explotación de la Hostelería y la de sus clientes, en las estancias que forman parte de esta contratación (tal y como se determina en los planos-anexos de este Pliego) y que, en todo caso, habrá de prestarse de forma coordinada con el servicio de seguridad de CANTUR S.A. Dicho servicio de seguridad correrá íntegramente por cuenta del adjudicatario.

12. A la finalización del contrato el contratista no tendrá derecho a indemnización por clientela o cartera dejada a favor de CANTUR S.A., ni por ningún concepto de esta clase.

13. Una vez concluido el contrato para la explotación de la Hostelería objeto del contrato, el adjudicatario no tendrá derecho a retirar del mismo el mobiliario e instalaciones que haya aportado por su cuenta, teniendo la obligación de dejar en perfectas condiciones el mobiliario detallado en el Anexo III de los presentes pliegos, según conste en el inventario de bienes previamente firmado por ambos, lo cual se formalizará en la correspondiente acta de entrega. El mobiliario que quede en el momento de la finalización del contrato deberá tener la misma calidad y antigüedad que el que se entrega y de lo que cual se hace constar en el Anexo II del contrato. Lo anterior se deberá verificar con la documentación técnica y facturas de compra del mobiliario.

14. El licitador manifestará en su oferta conocer las instalaciones objeto del presente contrato, los inmuebles que las componen y los muebles de que disponen, siendo conscientes de que se recibirán en perfecto estado de uso y conservación, en condiciones óptimas y con todos los servicios necesarios para el inicio de la actividad hostelera.

15. El adjudicatario podrá modificar la decoración, así como la ampliación del mobiliario existente en las condiciones que se establecen en este Pliego, previa autorización de CANTUR S.A.

No está permitida la instalación de máquinas recreativas en ninguno de los recintos, salvo autorización expresa de CANTUR S.A. El adjudicatario podrá instalar una terraza, fuera del recinto del

inmueble, concretamente en las zonas señaladas en los planos que se adjuntan como Anexo I específicamente para ello.

16. Mantenimiento. Será obligación del adjudicatario mantener en perfecto estado el mobiliario, decoración e instalaciones que se le entregan, debiendo reponerlo finalizada su vida útil. Asimismo estará obligado a conservar en perfecto estado las obras e instalaciones, destinándolas exclusivamente al uso pactado, a realizar por su cuenta todas las reparaciones necesarias, respondiendo incluso de los deterioros producidos por los usuarios, y a devolverlas, al terminar el contrato, en el mismo estado en que las recibió. En este sentido, el licitador establecerá en su oferta los concretos compromisos de Mantenimiento Preventivo, Correctivo y Predictivo que aplicará en el desarrollo de estas obligaciones.

17. Zonas de aseo. Los inmuebles destinados a Hostelería cuentan con zona de aseos públicos, que podrán ser utilizados por el adjudicatario de la explotación y sus clientes, así como por el resto de los visitantes de las instalaciones. En todo caso, serán de cuenta del adjudicatario la limpieza y el mantenimiento en perfectas condiciones sanitarias de los mismos. Igualmente será obligación del adjudicatario el suministro y colocación de los rollos de papel higiénico, así como del jabón de manos, etc...

18. Almacenamiento y evacuación de residuos. El adjudicatario se deberá encargar de la recogida y del adecuado almacenamiento de los residuos producidos por la actividad, que deberá depositar para su posterior retirada en las zonas habilitadas para ello.

Asimismo el licitador se comprometerá a proceder, siempre en el horario establecido por el Servicio de Recogida de Basuras, a su evacuación en contenedores adecuados.

19. Denominaciones comerciales. El licitador propondrá, en su oferta, el mantenimiento o cambio de la denominación o nombre comercial de las instalaciones que componen el Negocio de Hostelería objeto del contrato, que, en todo caso, será respetuosa con los valores y elementos del entorno y de sus instalaciones, y para la mayor difusión de dicha denominación el adjudicatario, previa autorización del Director del Contrato, podrá solicitar la colocación, en lugar de máxima visibilidad un rótulo o pancarta que lo publicite, y que será acorde con la imagen de la identidad corporativa de la sociedad CANTUR S.A.

6.2. Obligaciones de CANTUR S.A.

En la ejecución de este Contrato y para asegurar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en los apartados anteriores para el adjudicatario, CANTUR S.A. se compromete a:

1. Mantener los horarios de apertura y cierre de las instalaciones, asegurando el acceso de visitantes a las mismas que sean potenciales clientes de la explotación hostelera de restaurante-bar-cafetería.
2. Asegurar los servicios de agua, luz, teléfono, siendo el coste de cualquier cambio que solicite el adjudicatario por su cuenta.
3. Permitir realizar cualquiera las obras de reforma que sean necesarias. El adjudicatario no podrá realizar obra alguna sin la autorización previa de la Dirección de CANTUR S.A.
4. Verificar la correcta ejecución de la prestación del adjudicatario.
5. Permitir la publicidad del negocio de explotación de restaurante-bar-cafetería en aquellos puntos de las instalaciones que, por su situación estratégica, puedan tener interés para el negocio, siempre que ello no sea incompatible con la propia actividad o atenten contra intereses de CANTUR S.A.
6. Tener perfectamente señalizado en las instalaciones la localización del negocio y sus accesos.
7. Mantener durante la vida del contrato habilitado una zona de aparcamiento de vehículos para los clientes de los servicios de hostelería objeto del contrato.

7. MEJORAS.

Los licitadores podrán presentar todas aquellas mejoras que se consideren oportunas, que no estén exigidas en el PCAP o en el PPTP. Dichas mejoras serán siempre sin coste alguno para CANTUR S.A., siendo valoradas de acuerdo a lo previsto en el apartado 1b "criterios de adjudicación" incluidos en el punto "M" del Pliego de Prescripciones Administrativas. Se pueden presentar tantas como se deseen y del tipo que se quiera, siempre que aporten una mejora real a la propuesta global exigida en el pliego.

8. PLAZO DE EJECUCIÓN.

Fecha de comienzo del Contrato: desde su firma.

El plazo del contrato tendrá una duración de diez (10) años, pudiendo prorrogarse por un máximo de otros cinco (5) años más.

9. CONFIDENCIALIDAD DE LOS TRABAJOS.

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 esta característica.

En Santander, a 17 de Agosto de 2.012.

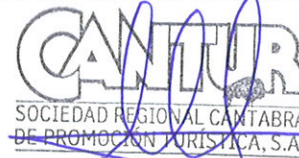
EL RESPONSABLE DE HOSTELERÍA DE
CANTUR S.A.



Fdo.: Manuel Cobo Campo

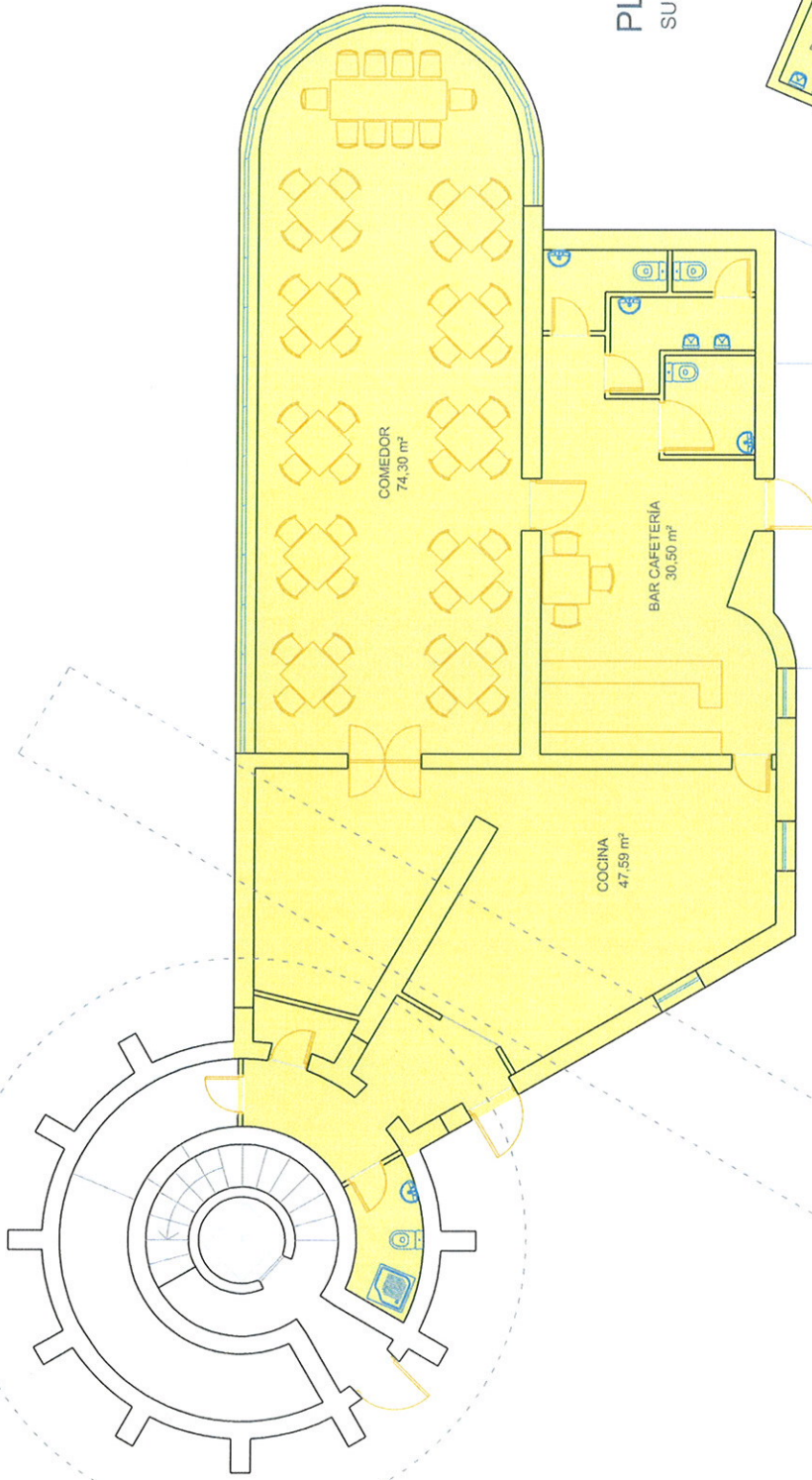
VºBº y CONFORME:

EL DIRECTOR GENERAL DE CANTUR S.A.

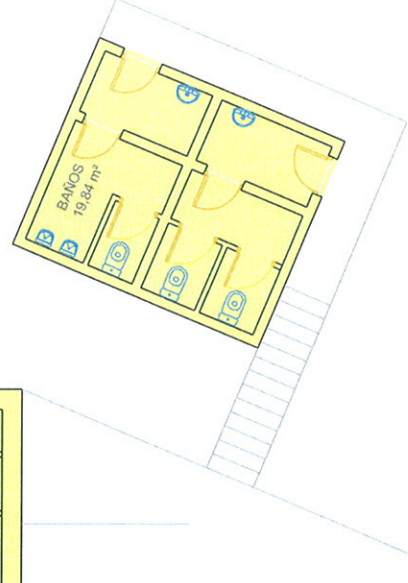


Fdo. Roberto Media Sainz

**ANEXO I: DETALLE DE INSTALACIONES DEL NEGOCIO DE
HOSTELERÍA DE CANTUR EN LA ESTACIÓN DE PEÑACABARGA.
PLANOS DE EMPLAZAMIENTO Y DE DETALLE.**



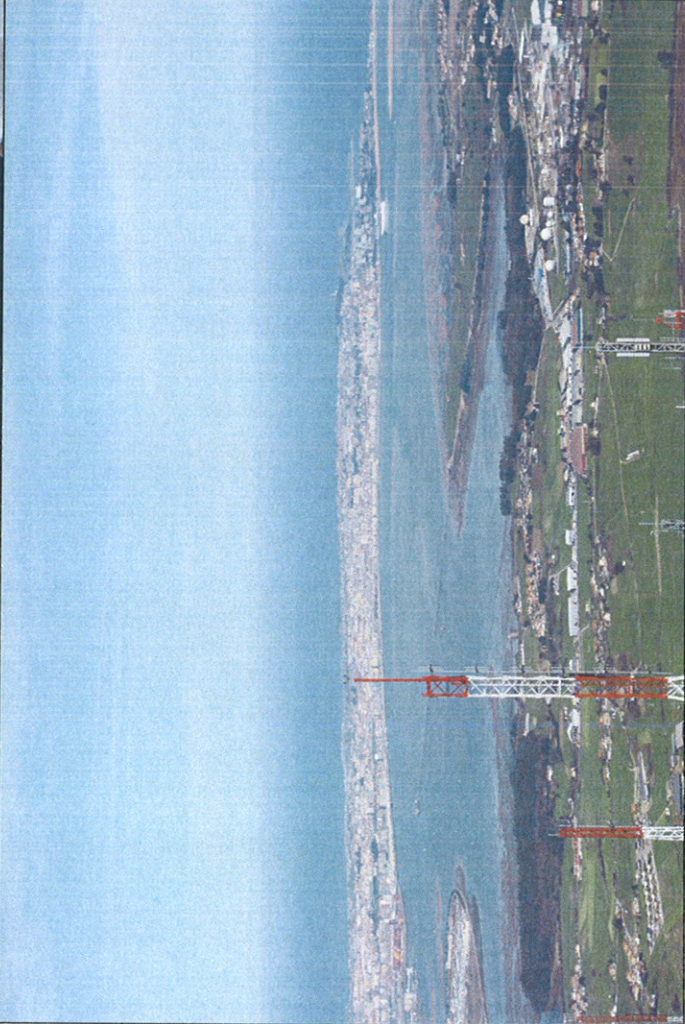
PLANTA: 0
SUPERFICIE HOSTELERA: 239,20 m²



| | | | | |
|-------------|-----------------------------------|----------|---|--|
| FECHA: | DESIGNACION DEL PLANO | ESCALAS: | TITULO DEL ESTUDIO: | LEYENDA: |
| Agosto 2012 | CAFETERIA-RESTAURANTE PEÑACABARGA | 1/100 | CONTRATO DE EXPLOTACION DEL NEGOCIO HOSTELERO DE CANTUR EN PEÑACABARGA. | <ul style="list-style-type: none"> Superficie hostelería interior Superficie hostelería exterior |
| No. PAGINA: | PLANTA DE DISTRIBUCION | | | |
| 1.-1 | | | | |



| | | | | | |
|--|--|------------------|--|--|--|
| <p>FECHA : Agosto 2012 No PAGINA : 1.2</p> | <p>DESIGNACION DEL PLANO CAFETERIA-RESTAURANTE PENACABARGA REPORTAJE FOTOGRAFICO</p> | <p>ESCALAS :</p> | <p>TITULO DEL ESTUDIO: CONTRATO DE EXPLOTACION DEL NEGOCIO HOSTELERO DE CANTUR EN PENACABARGA.</p> | <p>LEYENDA :  Superficie hostelera interior  Superficie hostelera exterior</p> |  <p>Canturro SOCIEDAD REGIONAL CANTURRA DE PROMOCION TURISTICA, S.A.</p> |
|--|--|------------------|--|--|--|



ANEXO II: INVENTARIO DE BIENES AFECTOS A LA EXPLOTACIÓN DEL NEGOCIO HOSTELERO DE LAS INSTALACIONES DE CANTUR EN LA ESTACIÓN DE PEÑACABARGA.

RESTAURANTE PEÑACABARGA INVENTARIO DE INMOVILIZADO. PERIODO 2004-2012

| Nº | Descripción | Adición En periodo | Venta/Baja En periodo | Coste 31/12/12 | Amortización En periodo | Amortización 31/12/12 | Valor neto 31/12/03 | Valor neto 31/12/12 |
|--------------------------------|--------------------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------|----------------------------|--------------------------|------------------------|------------------------|
| EDIFICIOS | | | | | | | | |
| PCA00006 | REMODELACION PEÑACABARGA | 137.766,20 | 0,00 | 137.766,20 | -34.894,00 | -34.894,00 | 0,00 | 102.872,20 |
| Total grupo: EDIFICIOS | | 137.766,20 | 0,00 | 137.766,20 | -34.894,00 | -34.894,00 | 0,00 | 102.872,20 |
| EQUIPOS PR | | | | | | | | |
| PCA00002 | TPV TACTIL ELO POS 3000 | 2.280,00 | 0,00 | 2.280,00 | -2.280,00 | -2.280,00 | 0,00 | 0,00 |
| Total grupo: EQUIPOS PR | | 2.280,00 | 0,00 | 2.280,00 | -2.280,00 | -2.280,00 | 0,00 | 0,00 |
| MAQUINARIA | | | | | | | | |
| PCA00012 | CAFETERIA PEÑACABARGA | 17.973,99 | 0,00 | 17.973,99 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 17.973,99 |
| Total grupo: MAQUINARIA | | 17.973,99 | 0,00 | 17.973,99 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 17.973,99 |
| MOBILIARIO | | | | | | | | |
| PCA00003 | SILLA GIRAT. Y MODULO ESPERA | 501,26 | 0,00 | 501,26 | -252,00 | -252,00 | 0,00 | 249,26 |
| PCA00007 | TV SUNSTECH 20" | 591,38 | 0,00 | 591,38 | -300,00 | -300,00 | 0,00 | 291,38 |
| PCA00009 | MESA ALTA Y TABURETE | 609,45 | 0,00 | 609,45 | -295,00 | -295,00 | 0,00 | 314,45 |
| PCA00010 | REGISTRADORA SX-8000 | 1.400,00 | 0,00 | 1.400,00 | -689,00 | -689,00 | 0,00 | 711,00 |
| PCA00011 | M2-STORES CON SERIGRAFIA | 5.077,35 | 0,00 | 5.077,35 | -2.449,00 | -2.449,00 | 0,00 | 2.628,35 |
| PCA00015 | VITRINAS DE METACRILATO | 780,00 | 0,00 | 780,00 | -177,00 | -177,00 | 0,00 | 603,00 |
| Total grupo: MOBILIARIO | | 8.959,44 | 0,00 | 8.959,44 | -4.162,00 | -4.162,00 | 0,00 | 4.797,44 |
| OTRAS INST | | | | | | | | |
| PCA00004 | COLUMNA LUMINARIA | 2.095,00 | 0,00 | 2.095,00 | -1.082,00 | -1.082,00 | 0,00 | 1.013,00 |
| PCA00013 | SISTEMA DETECCION DE INCENDIOS | 2.265,01 | 0,00 | 2.265,01 | -1.083,00 | -1.083,00 | 0,00 | 1.182,01 |
| PCA00016 | COMPRESOR DE AIRE ACONDICIONAD | 1.396,00 | 0,00 | 1.396,00 | -305,00 | -305,00 | 0,00 | 1.091,00 |
| PCA00017 | PLACAS ELECTRONICAS DE UNIDAD | 587,00 | 0,00 | 587,00 | -130,00 | -130,00 | 0,00 | 457,00 |
| Total grupo: OTRAS INST | | 6.343,01 | 0,00 | 6.343,01 | -2.600,00 | -2.600,00 | 0,00 | 3.743,01 |
| UTILLAJE | | | | | | | | |
| PCA00008 | MENAJE HOSTELERIA | 958,03 | 0,00 | 958,03 | -930,00 | -930,00 | 0,00 | 28,03 |
| PCA00014 | BOMBA PRISMA | 615,20 | 0,00 | 615,20 | -180,00 | -180,00 | 0,00 | 435,20 |
| Total grupo: UTILLAJE | | 1.573,23 | 0,00 | 1.573,23 | -1.110,00 | -1.110,00 | 0,00 | 463,23 |
| Total | | 174.895,87 | 0,00 | 174.895,87 | -45.046,00 | -45.046,00 | 0,00 | 129.849,87 |