

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EL
PROCEDIMIENTO PARA LA CONTRATACIÓN POR PROCEDIMIENTO
ABIERTO Y TRAMITACIÓN ORDINARIA, DE LA CONCESIÓN
ADMINISTRATIVA PARA LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LOS
SERVICIOS TURÍSTICOS DEL “MUSEO DE PALEONTOLOGÍA” Y EL
“MUSEO DE LAS CIENCIAS DE CASTILLA-LA MANCHA”.**

EXPTE: 35-ICLM-2018

1.- OBJETO

Concesión administrativa para la gestión y explotación de los servicios turísticos del MUSEO DE PALEONTOLOGIA Y DEL MUSEO DE LAS CIENCIAS DE CASTILLA-LA MANCHA que se definen posteriormente, todo ello con aplicación de las condiciones sobre pago de cánones y otros aspectos económicos definidos en el presente pliego.

El presente pliego tiene por objeto concretar las actuaciones del adjudicatario que resulte seleccionado, el cual deberá ejecutar los trabajos de conformidad con el Pliego Técnico del presente proceso, que en unión del Pliego de Cláusulas Administrativas componen la documentación del presente proceso.

El contrato, por tanto, se ejecutará conforme a las cláusulas que ambos pliegos recogen y de acuerdo con las instrucciones que emita la Fundación Impulsa Castilla-La Mancha (en adelante Fundación), a través de la persona designada por ella.

2.- EMPLAZAMIENTO

Las instalaciones, objeto de concesión administrativa, se encuentran situadas en las siguientes ubicaciones:

Museo de Paleontología de Castilla-La Mancha: Calle del Río Gritos, 5, 16004 Cuenca.

Museo de las Ciencias de Castilla-la Mancha: Plaza la Merced, 1, 16001 Cuenca.

Desde la publicación e inicio de plazos de la presente licitación y hasta el último día de presentación de ofertas establecido en el Pliego de Condiciones Administrativas del presente expediente, los interesados podrán solicitar una visita a las instalaciones a fin de comprobar el estado y características de cada instalación/Museo para la preparación de su oferta.

Ambos museos cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias mínimas de obligado cumplimiento por normativa vigente.

La Fundación Impulsa Castilla-La Mancha pondrá a disposición del Adjudicatario todos los espacios y elementos y/o servicios objeto de licitación que integran ambos museos, encontrándose en buen estado de conservación y funcionamiento los espacios ocupados.

Entre las tareas a realizar por el adjudicatario se incluyen a modo de ejemplo:

- Proteger adecuadamente las infraestructuras expositivas, cumpliendo con las exigencias que desde la Fundación Impulsa Castilla-la Mancha se establezcan para exhibiciones ordinarias y extraordinarias o temporales.

- Colaborar, en el ámbito de sus funciones, en la realización de actividades de difusión cultural y científica (congresos, jornadas, conferencias, charlas, presentaciones de libros relacionados con la oferta expositiva, etc.)

- Explotación de la siguiente oferta comercial:

Museo de Paleontología de Castilla-La Mancha: servicio de Restaurante, Cafetería y Tienda

Museo de las Ciencias de Castilla-La Mancha: servicio de Cafetería.

3.- GASTOS A CARGO DEL CONCESIONARIO / ADJUDICATARIO

Serán gastos a cargo del concesionario los correspondientes a:

- Equipamiento (material y equipos informáticos, elementos que formen parte del sistema de control que se adopte, material, mobiliario o maquinaria necesaria para la explotación de cualquiera de las actividades propuesta en las ofertas).

- Personal (los que se originen de la contratación de personal).

- Suministros (luz, agua, gas, etc.) Deberá sufragar los gastos de los suministros de agua, energía eléctrica, recogida de basura, residuos industriales, y cuantos impuestos de cualquier índole correspondan a los servicios concesionados objeto del presente contrato.

- Los relativos a la explotación de la cafetería, restaurante y tienda de ambos museos. Incluidos la limpieza de los espacios.

- Otros (seguros, informativos, campañas difusión y publicidad, etc.)

4.- ORGANIZACIÓN Y RECURSOS HUMANOS

La empresa adjudicataria debe tener experiencia demostrada en gestión

turística y espacios museísticos y de restauración y contar con un personal técnico con experiencia acreditada de forma que se ofrezca un servicio de calidad y eficiente (escolares en diferentes ciclos, adultos, colectivos especiales, turistas en general, etc.).

El personal debe ir debidamente acreditado portando en un lugar visible una tarjeta identificativa con nombre y apellidos y puesto que desempeña. Los servicios deberán estar debidamente atendidos, por lo que los licitadores deberán aportar el personal suficiente para la prestación correcta del servicio.

Todo el personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, siendo la Fundación Impulsa Castilla-La Mancha ajena a dichas relaciones laborales.

El adjudicatario procederá inmediatamente, a la sustitución del personal que resulte preciso de forma que la ejecución del contrato quede siempre asegurada, garantizando el nivel exigido de calidad del servicio.

El adjudicatario queda obligado, con respecto a todo el personal que utilice en la ejecución del contrato, al cumplimiento de las disposiciones vigentes, singularmente en materia de legislación laboral, fiscal, de Seguridad Social y de Seguridad y Salud en el trabajo, prevención de riesgos, así como al cumplimiento de las que puedan promulgarse durante la ejecución del mismo.

El incumplimiento de estas obligaciones por parte del adjudicatario no implicará responsabilidad alguna para la Fundación Impulsa Castilla-La Mancha.

El servicio debe ser desempeñado por un equipo profesional cualificado y motivado que sea consciente de la gran relevancia de su función.

El personal en contacto con el público deberá tener una actitud positiva, caracterizada por buena educación, amabilidad, disponibilidad, profesionalidad, capacidad de respuesta y de comunicación, eficiencia y seriedad.

5.- PROGRAMA DE SERVICIOS Y EXPLOTACIÓN

Público destinatario

Ambos museos son de libre acceso para el conjunto de la ciudadanía sin más limitación que el cumplimiento de las condiciones y requisitos de acceso.

La propuesta de servicio de restauración y cafetería debe atender a un

público mayoritario general no especializado. Dentro de este colectivo el segmento de población en edad escolar es fundamental, así como el turismo familiar.

Propuesta de horarios

El horario mínimo de apertura al público será el que ahora existe (de martes a domingo de 10 a 14 y de 16 a 19, domingos de 10 a 14, lunes cerrados).

No obstante, los horarios se consensuarán con el Responsable de Museos de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Corren a cargo del adjudicatario la obtención de los permisos y licencias administrativos correspondientes que sean necesarios para el correcto desarrollo de los servicios que requieran ampliación de horario (restaurante, cafetería...).

Se valorará de forma positiva la solvencia para adaptarse a los horarios que se propongan desde la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, así como cualquier propuesta de ampliación de los mismos en atención a la experiencia de gestión del adjudicatario.

Propuesta de Servicios

Los servicios mínimos a desarrollar por el adjudicatario serán los siguientes:
Tienda del MUPA:

El adjudicatario tendrá la posibilidad de vender en ambos museos productos de merchandising y recordatorios (si bien sólo existe tienda en el MUPA). Para ello, deberá previamente enviar una muestra a la Fundación Impulsa Castilla-La Mancha que incorporará siempre el logo del museo, a fin de que ésta autorice y transmita su conformidad a cada producto en cuestión. Recibirá de la Fundación Impulsa Castilla-La Mancha la ayuda y protección en el ejercicio de sus derechos en relación a la concesión.

El concesionario podrá utilizar las imágenes y derechos que le ceda la Fundación sobre exposiciones y eventos a desarrollar, para su uso e inserción en material de venta, merchandising, etc. Para cada elemento se suscribirá el preceptivo documento de cesión que regulará particularmente las condiciones de cada una y el alcance de cada uso.

Servicios complementarios

Museo de Paleontología: Cafetería y restaurante.

Museo de las Ciencias: Cafetería.

Queda totalmente prohibida la instalación de máquinas recreativas en las edificaciones objeto de licitación.

Inspección y Seguimiento:

La Fundación Impulsa Castilla-La Mancha, bien directamente o por la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, realizará las tareas de inspección y control sobre los servicios especificados anteriormente, a fin de conocer y comprobar periódicamente el correcto cumplimiento de los mismos.

6.- DOCUMENTACIÓN A APORTAR: PROPUESTA TÉCNICA.

Se aportará la siguiente documentación:

- Memoria Técnica del proyecto de restauración, tienda, especificando medios humanos y materiales destinados a la ejecución del proyecto.
- Oferta comercial.

La documentación técnica a presentar constará al menos de los documentos recogidos en el pliego de condiciones técnicas que forma parte integrante del contrato.

En Toledo, a 22 de junio de 2018

**FUNDACIÓN IMPULSA
CASTILLA-LA MANCHA**

C.I.F.: G-45418985

C/. Río Cabriel, N° 12

Fdo. Gabriel González Mejías
Director Gerente Fundación Impulsa
Castilla-La Mancha

ANEXO I

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

Cafetería Museo de las Ciencias de CLM

- Ubicación dentro del Centro: SI ☐ ~~NO~~ (tache lo que no proceda)

- o Superficie aproximada cafetería: 53 m²
- o Superficie de almacén: 5,2m²
- o Superficie de cocina: -----
- o Superficie de aseos: 10,2 + 12,21m²
- o Pasillo: 9 m²

RELACION DEL INVENTARIO PROPIEDAD DE LA ADMINISTRACIÓN QUE SE PONE A DISPOSICION DEL ADJUDICATARIO PARA SU USO

CANT	CAFETERÍA
.	
1	Cafetera de 2 brazos
1	Máquina de hacer hielo
1	lavavasos
1	Fregadero de acero inox
1	Botellero de 100 cm ³
1	
3	Splits de aire acondicionado Fancolis calor-frio
8	mesas
27	sillas
	COCINA
	NO HAY
	ASEOS
5	Inodoros
2	Urinarios
6	Lavabos
2	Secamanos
4	Jaboneras
1	Termo de 30 l
14	Halógenos
	ALMACÉN
1	Estantería

CAFETERÍA Y RESTAURANTE MUSEO DE PALEONTOLOGÍA DE CLM.

La cafetería y el restaurante se hallan junto a la entrada del museo, teniendo una puerta de entrada desde la terraza que da al pasillo entre ambas salas, donde se encuentra los. Asimismo ambos espacios están comunicados por un pasillo interior de servicio. Se dispone, por tanto de tres espacios diferenciados, la cafetería, el restaurante y la cocina, que se encuentra en la planta -1

Superficie de Cafetería: 96,4 m²

Superficie de Restaurante: espacio diáfano con doble altura de 144,2m²

Superficie de Cocina: 1 cocina - 1 oficina - 2 oficce cocina - 1 fregadero - 2 vestuarios - 1 despensa de cocina - 1 almacén de cocina - 2 cámaras frigorífica, con una superficie total aprox. de 150m²

Superficie de Aseos: 20m²

INVENTARIO

- 1 Recinto de cámara de conservación de congelación Alarsa Hostelera.
- 2 Estantería de acero inoxidable Alarsa Hostelera (140 cm).
- 3 Estantería de acero inoxidable Alarsa Hostelera (100 cm).
- 3 Estantería de acero inoxidable Alarsa hostelera (80 cm).
- 1 Estantería 4 alturas.
- 1 Estantería 4 alturas Alarsa Hostelera.
- 1 Estantería 4 alturas Alarsa Hostelera.
- 1 Lavamanos LP-54 Edesa.
- 1 Armario para pescados AP-701 Fagor.
- 1 Mesa de trabajo central con cajón Alarsa Hostelera.

Refrigeración de cuarto frio Alarsa Hostelera.

- 1 Mesa de trabajo en L con 2 senos cajón Alarsa Hostelera.
 - 2 Grifo monomando GKMM.
 - 1 Estante mural Alarsa Hostelera
 - 1 Lavamanos LP-54 Edesa.
 - 1 Mesa Mural Alarsa Hostelera.
 - 1 Horno Rational Selfcoocking Center 101.
 - 1 Mesa Horno Rational mod UG II.
 - 1 Cocina central monoblock JEMI.
 - 1 Mesa fría Alarsa Hostelera.
 - 1 Mesa mural con cajon Alarsa Hostelera.
 - 1 Mesa de trabajo con 1 seno Alarsa Hostelera.
 - 1 Grifo monomando GKMM.
 - 1 Mesa mural con cajon Alarsa Hostelera.
 - 2 Rejilla de suelo Alarsa Hostelera.
 - 1 Fregadero de Plonge Alarsa Hostelera.
 - 1 Grifo monomando GKMM.
 - 1 Estantería de acero inoxidable Alarsa Hostelera.
 - 1 Estantería de acero inoxidable Alarsa Hostelera.
- Rejilla de suelo Alarsa Hostelera.

- 1 Mesa de trabajo mural Alarsa Hosteleria.
- 1 Mesa de entrada a lavavajillas Alarsa Hosteleria.
- 1 Grifo ducha sobremesa 2 aguas.
- 1 Estante para cestos Alarsa Hosteleria.
- 1 Lavavajillas FI-1 00 Fagor.
- 1 Mesa de salida de lavavajillas Alarsa Hosteleria.
- 1 Rejilla de suelo Alarsa Hosteleria.
- 2 Estantería de acero inoxidable Alarsa Hosteleria.
- 2 Estantería de acero inoxidable Alarsa Hosteleria.
- 3 Estantería de acero inoxidable Alarsa Hosteleria.
- 1 Recinto de cámara de basura Alarsa Hosteleria.
- 1 Rejilla de suelo Alarsa Hosteleria.
- 1 Campana mural Alarsa Hosteleria (pequeña).
- 1 Campana mural Alarsa Hosteleria (central principal).
- 1 Campana de extracción mural de vahos Alarsa Hosteleria.
- 1 Conductos de extracción desde cocina hasta jardines exteriores, incluyendo cortina cortafuegos.
- 1 Extracción de aire para cuartos de motores de cámaras (incluye):
 - 1 extractor a transmisión por correas con caja insonorizada modelo CBX-1211
 - 2.
 - 2 Rejillas de toma de aire exterior de 500x500 tipo 808.

- 1 termostato de calefacción.
 - 1 contador guardamotor.
 - 2 ml de conducto de 500x500.
 - 1 lona antivibratoria.
 - 4 tacos de amortiguación.
-
- 20 Sillas SA-157 (silla cafetería).
 - 10 MA-467 (Mesa de restaurante y cafetería).
 - 56 SA-128 (silla de restaurante).

Inventario zona de tienda MUPA:

Sala abierta al Hall, con unas dimensiones de 6,30m x 5,00 m (31,5 m2)

Existen 16 filas de estanterías, de 113x40cm, con 6 baldas abiertas y tres cerradas con puerta en la parte superior (con llave). Más 18 estantes en la zona central con una altura de 3 baldas.

La sala no dispone de puerta.