

INFORME TÉCNICO

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS LA PARA LA CONCESIÓN ADMINISTRATIVA PARA LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LOS SERVICIOS TURÍSTICOS DEL MUSEO DE PALEONTOLOGÍA DE CASTILLA-LA MANCHA Y MUSEO DE LAS CIENCIAS DE CASTILLA-LA MANCHA.
EXPT.: 35-ICLM-2018

Visto el proyecto técnico presentado de manera conjunta por las empresas Restauración entre hoces S.L. y Atperson Formación y Empleo S.L.U. denominado: "MEMORIA DE PROYECTO Y OFERTA COMERCIAL" correspondiente al sobre B. Cabe considerar la siguiente valoración sobre criterios subjetivos.

ENTIDAD	PROYECTO DE EXPLOTACIÓN DE ESPACIOS	CONDICIONES DE DESARROLLO Y VIABILIDAD ECONÓMICA	CREDENCIALES Y EXPERIENCIA DE GESTIÓN Y RECURSOS HUMANOS	RECONOCIMIENTOS GASTRONÓMICOS
<p>Restauración entre hoces S.L. y Atperson Formación y Empleo S.L.U.</p> <ul style="list-style-type: none"> El proyecto engloba dos actividades principales que son el servicio de restauración y escuela de hostelería, ambas convergentes en un modelo de explotación específico con actividades transversales entorno al turismo. Proponen entablar convenios con diferentes empresas de referencia gastronómica, lo que constituye una buena práctica y da mayor solidez al proyecto. Centran su modelo principalmente en aspectos formativos (con acreditación de profesionalidad), no obstante, proponen actividades e iniciativas diversas entorno a la gastronomía (menús especiales, jornadas micológicas, catas, cursos de capacitación etc.) lo que sin duda será un atractivo para los usuarios. Pero no se especifican aspectos detallados en lo relacionado a la gestión del restaurante, (calidades de producto, menú, cartas etc.) ni sobre aspecto de la tienda (materiales, cantidades, tipología...), ni un cronograma específico, quedando un tanto ambiguo el proyecto. Se extrae del proyecto una importante componente de innovación en referencia al uso de espacios de la infraestructura desde la diversificación de acciones. 	<ul style="list-style-type: none"> El proyecto hace referencia a una aportación de recursos del 50 % de cada entidad para el desarrollo del proyecto. Se extrae del proyecto la idea de un plan de acción basado en la experiencia previa empresarial, conocimiento del sector, y trayectoria tanto de las entidades como de sus promotores. Debido a la trayectoria empresarial manifestada de los promotores se entiende que se posee la suficiente capacitación técnica y de administración para la gestión de un proyecto de estas características en especial basado en la gestión de hostelería y la formación como actividad complementaria. 	<ul style="list-style-type: none"> El proyecto presenta como principal aval técnico la trayectoria profesional de los fundadores de las empresas, con la indicación de los locales y espacios regentados, siendo estos de referencia para la ciudad de Cuenca. Se indican la trayectoria profesional individual teniendo uno de ellos experiencia de 24 años en el sector hostelería y el otro de más de 17 años en el sector de la formación, considerándose suficiente para el servicio Se indica en el proyecto la titulación especializada necesaria para tales funciones siendo considerada óptima. 	<p>En referencia a los méritos de los administradores ser destaca entre otros:</p> <ul style="list-style-type: none"> Premio Joven empresario/a Diversos premios de cocina y repostería. (Restauración entre Hoces S.L.) Distintivo de excelencia en igualdad, conciliación y responsabilidad empresarial. (Atperson S.L.U) 	

En consonancia con la valoración técnica se considera que las empresas valoradas de forma conjunta, y a razón del proyecto presentado, son técnicamente competentes, independientemente de otros criterios de valoración, para el desempeño de las acciones estipuladas.



7 de septiembre de 2018
Antonio Flores Martínez
Técnico de la Fundación

**FUNDACIÓN IMPULSA
CASTILLA - LA MANCHA**
C.I.F.: G-45418985
C/. Río Gabriel, Nº 12
45007 TOLEDO