

INFORME TÉCNICO DE VALORACIÓN DEL SOBRE B

**PROCEDIMIENTO ABIERTO PROMOVIDO POR LA FUNDACIÓN
IMPULSA CASTILLA-LA MANCHA PARA LA CONCESIÓN
ADMINISTRATIVA PARA LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LOS
SERVICIOS DE CAFETERÍA Y TERRAZA, ASÍ COMO EL
SERVICIO DE COFFEE BREAK Y DE CATERING, DEL MUSEO
DE PALEONTOLOGÍA DE CASTILLA-LA MANCHA**

(EXPTE. N.º 24-ICLM-2025)

1

20 octubre 2025

ÍNDICE

1. Objeto y alcance del informe
2. Marco normativo y criterios de valoración (PCAP)
3. Documentación revisada
4. Estudio y valoración técnica
5. Síntesis de la propuesta técnica del licitador (Sobre B)
6. Propuesta de puntuación (criterios por juicios de valor – 40 puntos)
7. Conclusiones y condiciones de explotación

1. Objeto y alcance del informe.

El presente informe desarrolla la valoración técnica de la propuesta incluida en el Sobre B de la licitadora única (Dña. Marta Peñuelas López), en el procedimiento de contratación por concesión administrativa para la gestión y explotación de los servicios de cafetería y terraza, así como el servicio de coffee break y catering del Museo de Paleontología de Castilla-La Mancha (MUPA), expediente nº 24-ICLM-2025. La valoración se efectúa conforme al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP) y al Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT).

2. Marco normativo y criterios de valoración (PCAP).

3

Conforme al PCAP, apartado 9.2, los criterios evaluables mediante juicios de valor alcanzan hasta 40 puntos. El apartado 9.2.1 perfila los indicadores de calidad técnica e idoneidad, incluyendo: explotación de cafetería/terraza, opción de coffee break y catering, condiciones de desarrollo, viabilidad económica, credenciales y experiencia en restauración, solvencia para adaptarse a horarios y, en su caso, propuestas de ampliación, además de una ficha descriptiva del modelo de negocio. Asimismo, el PCAP establece la regla de puntuación por comparación (40/20/10 puntos).

En el presente procedimiento ha concurrido una única oferta válida; por tanto, conforme al PCAP, en caso de cumplir y ser compatible con lo requerido en los pliegos, debe obtener 40 puntos en los criterios de juicio de valor o en caso contrario excluirse. Todos los extremos y conclusiones estudiadas en el expediente se motivan y detallan en los apartados siguientes.

3. Documentación revisada.

- Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP).
- Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT).
- Propuesta técnica aportada por la licitadora (Sobre B).

4. Estudio y valoración técnica.

4.1. Filosofía de servicio y objeto de la concesión

El PPT define dentro del objeto del contrato que *“La ejecución del contrato vinculado a este pliego debe plantearse de forma que la explotación sea entendida por el adjudicatario como parte del proyecto cultural del Museo de Paleontología de Castilla-La Mancha, integrado en su filosofía general de servicio cultural.”*

La oferta sitúa el servicio de hostelería como parte del proyecto cultural del MUPA, declarando conocimiento de las instalaciones, del perfil de públicos (general, turismo familiar y grupos escolares) y de la necesidad de mantener estándares de calidad acordes con la imagen institucional. Se considera que la concepción de la prestación y el desarrollo de la propuesta es plenamente conforme al enfoque del PPT, reforzando la coherencia con la misión del Museo y su experiencia de visita.

4

4.2. Servicios mínimos y opcionales: cafetería, coffee break y catering

El PPT define tanto el objeto como los servicios a desarrollar de forma específica, indicando el objeto del contrato y por tanto los servicios mínimos a desarrollar por el adjudicatario serán los servicios de cafetería del Museo (...) y facultando la opción de prestación de los servicios de coffee break y de catering.

En su propuesta, del estudio efectuado, la licitadora asume completa y correctamente de forma ajustada al pliego el servicio de cafetería. Además, traslada su voluntad de prestar coffee break y catering en los términos planteados. Si bien en la memoria no se explicita de forma literal el trámite de autorización previa (con antelación mínima de 15 días) al Responsable de Museos para cada evento, ello se entiende incorporado por remisión a los pliegos; la mera presentación de la oferta conlleva aceptación íntegra de las condiciones técnicas y administrativas.

4.3. Procedimiento de autorización y limitaciones de uso

Respecto al uso de sala contigua y límites, el PPT establece que la realización de los servicios de catering y /o de coffee break deberá estar previamente autorizada por el Responsable de Museos, cursándose solicitud con una antelación mínima de 15 días. [...] No se podrán realizar talleres, actividades, conferencias, actos o eventos que no guarden relación con los fines del Museo.

La propuesta presentada se atiene al marco de autorización previa, sin introducir actividades ajenas a la finalidad del Museo, por lo que el cumplimiento del requisito se entiende incorporado por remisión a los pliegos; la mera presentación de la oferta conlleva aceptación íntegra de las condiciones técnicas y administrativas.

4.4. Horarios de prestación y ampliaciones

Indica en este punto el PPT que *“El horario de apertura al público de la cafetería coincidirá con el del Museo: martes a sábados, de 10:00 a 19:30; domingos, de 10:00 a 14:00. Con autorización previa, posibilidad de apertura de terraza y cafetería en horario nocturno y cuando se realicen congresos, actos en el auditorio, etc.”*

La licitadora propone los mismos horarios de martes a sábado y una ampliación dominical hasta las 14:30. La propuesta planteada es conforme y ajustada al PPT y mejora el servicio al visitante en la parte de ampliación propuesta. Es importante precisar que cualquier extensión de horario que implique costes adicionales (especialmente vigilantes/servicio de seguridad y apertura de instalaciones) será viable siempre que dichos costes sean íntegramente asumidos por la concesionaria y se obtenga la preceptiva autorización.

4.5. Uso de la sala contigua (antiguo comedor) para eventos

El PPT establece que se pondrá a disposición del adjudicatario la sala contigua a la cafetería [...] para servicios de catering o coffee break, previa solicitud; el espacio puede destinarse por el Museo para otras actividades.

En este extremo la licitadora plantea, como mejora, una contraprestación de 100 € por uso de la sala. La medida, aunque no puntúa automáticamente en este bloque, se valora positivamente por su alineamiento con el interés público y la compensación por uso de espacio, quedando condicionada a la disponibilidad efectiva del Museo y a la autorización previa.

6

4.6. Explotación de terraza y condiciones específicas

Respecto a la terraza, los pliegos indican que el uso de la terraza requerirá autorización; no podrán ocuparse los jardines; el mobiliario no podrá contener publicidad, deberá respetar la estética general; cualquier ampliación horaria exigirá servicio de seguridad y seguros vigentes.

La propuesta presentada por la licitadora en relación con la explotación de terraza es coherente con el pliego. La contratación del servicio de seguridad, licencias y seguros en casos de ampliación horaria o eventos especiales son por cuenta del concesionario y deberán acreditarse documentalmente en cada solicitud.

4.7. Organización y medios humanos

Se requiere que el número mínimo de empleados deberá ser suficiente para prestar el servicio en condiciones de rapidez, eficacia y profesionalidad; el personal deberá estar uniformado, acreditado y con la formación adecuada.

La licitadora en su propuesta detalla composición del equipo y turnos, prevé uniformidad y protocolos de atención al público y limpieza. Se valora la adecuación de perfiles a la estacionalidad (picos por escolares, turismo de fin de semana) y la previsión de refuerzos para eventos, cumpliendo con los requerimiento establecidos al efecto.

4.8. Política de precios y transparencia

Respecto a los precios, el PPT establece que el adjudicatario tendrá visible y a disposición del público la lista completa de PVP; los precios serán asequibles y, en servicios opcionales, similares a establecimientos de categoría comparable en la ciudad.

En este sentido, la oferta presentada prevé carta visible y precios homogéneos con mercado local. Para coffee/catering se ajustará a los límites máximos del Anexo del PCAP, aplicando condiciones ventajosas cuando el cliente sea la Fundación o la Junta. Conforme a la metodología propuesta, podría ser positivo de cara al desarrollo del contrato un reporte trimestral a la Fundación con comparativa de precios y ticket medio.

4.9. Inspección, seguimiento y protección de infraestructuras

Regulan los pliegos que la Fundación o la Consejería podrán inspeccionar y controlar periódicamente los servicios; la adjudicataria deberá proteger adecuadamente infraestructuras expositivas y colaborar en actividades de difusión cultural.

En su propuesta la licitadora acepta el marco de supervisión y propone canales de interlocución operativa cumpliendo adecuadamente con los requisitos indicados. Igualmente para este apartado, como apoyo al cumplimiento de esta necesidad podría ser recomendable establecer indicadores de nivel de servicio (SLA): tiempos de espera, limpieza, incidencias de calidad, satisfacción del visitante; y un calendario de reuniones de seguimiento (mensual el primer semestre y trimestral en adelante).

4.10. Gastos a cargo del concesionario

El PPT indica gastos a cargo *“Equipamiento, personal, suministros (agua, luz, gas, telefonía), limpieza, mantenimiento, sistema y plan de emergencias, seguridad y alarma, embellecimiento autorizado, seguros, campañas de difusión, etc.”*

La oferta es coherente con la asunción de costes operativos y de explotación, asumiendo debidamente todos ellos. De forma particular, se hace constar que cualquier ampliación horaria o evento extraordinario conllevará costes de seguridad y apertura, asumidos por la concesionaria, sin impacto económico para la Fundación.

8

4.11. Equipamiento, inventario y obras

Respecto al equipamiento el PPT indica que la adjudicataria respetará la distribución, no pudiendo realizar obras sin autorización escrita; el Museo facilita inventario de maquinaria y equipamiento; el adjudicatario aportará el menaje y completará inventario a su cargo.

El plan de medios materiales propuesto por la licitadora (maquinaria menor, menaje, cartas, señalética interna no publicitaria) es congruente con las necesidades, por lo que considera que cumple con los requerimientos del expediente. Cualquier mejora o sustitución deberá mantener la estética y estándares del edificio y ser autorizada previamente.

4.12. Conservación, mantenimiento y limpieza

Respecto a la conservación, mantenimiento y limpieza se exige que el adjudicatario mantenga en perfecto estado local, instalaciones y mobiliario, siendo responsable del deterioro y de la limpieza de las zonas adscritas.

Del estudio realizado se desprende que la licitadora incorpora rutinas de limpieza, control de residuos y mantenimiento preventivo, realizando un debido cumplimiento respecto a las indicaciones de los pliegos.

4.13. Cumplimiento normativo: laboral, PRL, APPCC y protección de datos

El concesionario está obligado al cumplimiento de la normativa de aplicación (laboral, de seguridad y salud, higiene, seguridad alimentaria, fiscal), respondiendo de daños y perjuicios.

En su propuesta la licitadora asume su condición de empleador, organización del trabajo, seguridad social, PRL y protocolos APPCC, cumpliendo por tanto igualmente con los requerimientos de los pliegos.

4.14. Accesos y control de seguridad

Respecto a los accesos indica el PPT que “La cafetería y la terraza cuentan con acceso desde el exterior (puerta principal) y desde el interior; el acceso al Museo está controlado por la empresa de seguridad.”

La coordinación con seguridad es clave en ampliaciones horarias y eventos. La propuesta contempla dicha coordinación y asume los costes en su caso.

4.15. Ficha descriptiva de actividades y modelo de negocio

Requisito documental en Sobre B: “Se deberá aportar una ficha descriptiva de las actividades previstas, con especificaciones del modelo de negocio ofertado.”

Aunque la propuesta no incorpora una ficha formal separada, el contenido de la memoria permite identificar el posicionamiento, público objetivo y líneas de servicio recogiendo el conjunto de necesidades requeridas. Se califica cumplido el requisito en los términos planteados en la propuesta. No obstante, podría ser positivo para su incorporación al expediente de contrato a suscribir, que el licitador (ya como adjudicatario en su caso) presente la ficha en formato normalizado en fase de inicio, para su archivo y referencia en inspecciones.

5. Síntesis de la propuesta técnica del licitador (Sobre B)

10

- Alineación con la misión cultural del MUPA y estándares de imagen institucional.
- Explotación de cafetería con adaptación a picos de demanda por escolares y turismo familiar; disponibilidad para coffee break y catering.
- Horario: martes-sábado 10:00–19:30; domingo 10:00–14:30 (ampliación dominical). Posibilidad de ampliaciones autorizadas.
- Uso de sala contigua para coffee/catering, con contraprestación de 100 € por uso, condicionada a autorización y disponibilidad.
- Equipo humano cualificado, uniformado y acreditado; protocolos de atención, limpieza y seguridad alimentaria.
- Compromiso de asumir costes de explotación y, en su caso, de seguridad y apertura en ampliaciones.

6. Propuesta de puntuación (criterios por juicios de valor – 40 puntos)

Indicador (PCAP 9.2.1)	Descripción de valoración
Calidad técnica e idoneidad	Alineación con filosofía del MUPA y estándares, protección de infraestructuras, plan operativo coherente.
Viabilidad económica/organizativa	Medios humanos y materiales suficientes, asunción de costes operativos y de seguridad en ampliaciones.
Credenciales y experiencia	Experiencia previa en restauración y eventos, capacidad de adaptación horaria.
Modelo de negocio/actividades	Definición de públicos, carta visible, precios acordes; se requerirá ficha formal al inicio.
Explotación de terraza y sala contigua	Uso conforme a autorización; mejora de 100 € por uso de sala contigua.

11

Matriz de cumplimiento de requisitos técnicos del PPT

La siguiente matriz recoge los principales requisitos técnicos del Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT), indicando el grado de cumplimiento por parte de la licitadora según la documentación presentada en el Sobre B.

Requisito del PPT	Cumplimiento
Alineación con filosofía cultural del MUPA	Cumple
Prestación del servicio de cafetería (mínimo)	Cumple
Opción de servicios de coffee break y catering	Cumple
Autorización previa Responsable de Museos	Se asume implícitamente
Horarios de apertura conforme al Museo	Cumple con ampliación dominical (+30 min)
Asunción de gastos de seguridad en ampliaciones	Cumple
Uso de sala contigua con autorización y contraprestación	Cumple
Medios humanos adecuados y uniformados	Cumple
Cumplimiento de APPCC, PRL y normativa laboral	Cumple
Mantenimiento, limpieza y conservación	Cumple
Equipamiento y menaje adecuados	Cumple
Transparencia de precios y visibilidad al público	Cumple
Protección de infraestructuras museísticas	Cumple

Resultado global propuesto: 40 puntos (única oferta admitida, conforme a PCAP).

7. Conclusiones y condiciones de explotación

La oferta es técnica y operativamente idónea, se ajusta a los pliegos y mejora el servicio con una ligera ampliación dominical. Toda ampliación horaria quedará supeditada a autorización previa y a la asunción, por parte de la concesionaria, de los costes derivados (especialmente seguridad) sin repercusión para la Fundación. Se considera por tanto que la puntuación a otorgar al único licitador presentado (Dña. Marta Peñuelas López) sea de 40 puntos.

En Toledo, a 22 de octubre de 2025

13