

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN EL MUSEO DE MÁLAGA.

1. OBJETO

El objeto del presente contrato es la prestación de un adecuado servicio de explotación de la cafetería y el restaurante del Museo de Málaga, con sede en el Palacio de la Aduana, situado en la Plaza de la Aduana s/n de Málaga.

2. ACTIVIDAD DEL MUSEO Y UBICACIÓN DE LA CAFETERÍA Y RESTAURANTE

El Museo de Málaga es un museo de titularidad estatal cuya gestión fue transferida a la Comunidad Autónoma de Andalucía en virtud del Real Decreto 864/1984, de 29 de febrero, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de cultura, haciéndose efectivo dicho traspaso a través del Convenio entre el Ministerio de Cultura y la Comunidad Autónoma de Andalucía sobre gestión de los Archivos y Museos de titularidad estatal, firmado en Cádiz el 18 de octubre de 1984 y revisado en Granada el 23 de mayo de 1994.

Con fecha 2 de diciembre de 2015 se rubricó un Protocolo entre el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía relativo a la nueva sede del Museo de Málaga en el Palacio de la Aduana, acordándose realizar el día 1 de marzo de 2016 la formalización del acto de entrega de llaves del referido inmueble. A partir de esa fecha, la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía asume la gestión del mismo.

Con 18.402 m² construidos, el museo estatal de mayor tamaño ubicado en Andalucía, esta nueva sede da respuesta a las necesidades expositivas al tiempo que está preparada para ofrecer herramientas de atención a educadores e investigadores y acoger en sus instalaciones laboratorios, talleres, auditorium y biblioteca.

Su situación estratégica, en el centro de la ciudad y en el itinerario cultural que conforman lugares tan emblemáticos como la Alcazaba, la Catedral o el Teatro Romano, convierten al edificio, de imponentes características arquitectónicas e históricas, en un lugar de excelencia para albergar el museo.

Plaza de la Aduana, s/n. 29015 Málaga
Teléfono: 951031438
E.mail: museomalaga.ccul@juntadeandalucia.es



MARIA ASCENSION MORENTE DEL MONTE		10/05/2024 13:21:25	PÁGINA: 1 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw28AeM0WA0gv5B4795qv0pdYWX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

La ubicación de los espacios destinados a cafetería y restaurante dentro del museo parten de una decisión estratégica, definida en el *Programa de Necesidades Arquitectónicas para la rehabilitación del Palacio de la Aduana como sede del Museo de Málaga*, en el sentido de que en todo momento se pretendió la conexión patrimonial dentro y fuera del museo, ya sea a través de las vistas que ofrece la terraza del restaurante, o bien, la integración del subsuelo con restos arqueológicos en el espacio de la cafetería. Resultan, por tanto, zonas privilegiadas en cuanto que se encuentran además, en el caso de la cafetería, en una zona próxima a entrada y salida, junto a la tienda del museo y perfectamente comunicada. Por su parte, el restaurante tiene un emplazamiento único, ya que cuenta con una terraza con vistas panorámicas a la Alcazaba y a otros edificios representativos del Centro Histórico.

3. SERVICIOS COMPRENDIDOS EN LA EXPLOTACIÓN.

La explotación de estos servicios se concibe como un servicio a la ciudadanía, de alta importancia para el museo que, como institución moderna acorde a sus tiempos, desea prestar la mejor atención a todas las personas usuarias. El órgano de contratación persigue el interés público mediante la adjudicación de este contrato.

La prestación del servicio se ajustará a los siguientes objetivos:

- Ofrecer un servicio de calidad, cualificado, que contribuya positivamente a la imagen de la institución y de la Consejería de Turismo, Cultura y Deporte.
- Asegurar y garantizar el servicio más adecuado y eficaz posible de la cafetería y restaurante, adaptándose a las diferentes demandas de las personas usuarias.
- Ofrecer una propuesta de menús diferentes, entre los que se deberán tener en cuenta algunas propuestas de menús veganos/vegetarianos/infantiles, con el fin de satisfacer a todo tipo de público usuario de las instalaciones del Museo.
- Deberá proponer un menaje acorde con las señas de identidad e imagen del propio Museo y contará con informe favorable del responsable del contrato con carácter previo al inicio de la explotación.
- La propuesta de precios de productos y menús deberán ser sostenibles y acordes al servicio que se va a ofertar y contará con informe favorable del responsable del contrato con carácter previo al inicio de la explotación.

MARIA ASCENSION MORENTE DEL MONTE		10/05/2024 13:21:25	PÁGINA: 2 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw28AeM0WA0gv5B4795qv0pdYWX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- En la carta del restaurante deberá incluirse un menú del día de lunes a viernes que incluya al menos dos alternativas de primer plato, segundo plato, bebida y postre.
- La carta de restaurante y cafetería deberá ser bilingüe español-inglés e indicar expresamente la existencia de un menú del día.

3.1.- Equipamiento y acabado de los espacios objeto del contrato.

Los espacios destinados a cafetería y restaurante dentro del museo son estratégicos, definidos en el *Programa de Necesidades Arquitectónicas*, en el sentido de que en todo momento se ha pretendido buscar espacios de fácil acceso y zonas de confluencia.

La integración del subsuelo con restos arqueológicos en el espacio de la cafetería así como su ubicación en una zona próxima a entrada y salida, junto a la tienda del museo y perfectamente comunicada la convierte en un punto estratégico. Por su parte, el restaurante tiene un emplazamiento privilegiado, ya que cuenta con una terraza con vistas panorámicas a la Alcazaba y a otros edificios representativos del Centro Histórico Catedral y con una buena comunicación de acceso interno desde la planta baja del museo.

3.2 Servicio de Cafetería.

El espacio destinado al servicio de cafetería se encuentra ubicado en la planta baja del museo, junto a la entrada principal y vestíbulo denominado Palmeras, así como junto a la tienda del museo. Dicha ubicación está así pensada para que constituya zona de tránsito tanto al comienzo como al final de la visita.

La cafetería, cuenta con unos espacios que suman un total aproximado de 163 m², con la siguiente distribución:

- Cocina: 18 m²
- Barra: 15 m²
- Salón, zona dedicada a las mesas: 130 m²

Los servicios de cafetería se prestarán en el área destinada a tal fin, salvo que en ocasiones excepcionales y siempre a petición de la Dirección del Museo se puedan utilizar otros espacios.

MARIA ASCENSION MORENTE DEL MONTE		10/05/2024 13:21:25	PÁGINA: 3 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw28AeM0WA0gv5B4795qv0pdYWX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

La empresa adjudicataria podrá ofrecer servicios a grupos organizados, siempre y cuando la reserva no supere el 30% del aforo del espacio (12 personas).

No obstante, este límite del 30% podrá superarse a petición de la Dirección del Museo para la celebración de eventos de carácter cultural o institucional.

Se deberá contar previamente con la autorización de la Dirección del Museo para cualquier actuación musical o instalación de equipo de sonido y queda terminantemente prohibida la realización de cualquier tipo de actividad diferente a la de restauración (presentaciones, proyecciones, etc.).

Se servirán cafés, té, refrescos y otras bebidas frías y calientes, desayunos, ensaladas, sándwiches y bocadillos fríos y calientes, tartas dulces y saladas, productos de pastelería, meriendas y cualquier otra especialidad dentro de los productos de consumo autorizados para este tipo de establecimientos, ya sean fríos o calientes, pero siempre y cuando la elaboración no requiera de cocinado elaborado en la propia cafetería del museo.

Con este servicio se deberá atender las necesidades cotidianas de los visitantes y del personal del Museo.

De entre todos los productos ofertados, se deberán asimismo ofrecer algunos productos de bajas calorías, otros adaptados al gusto infantil así como alternativas a intolerancias alimentarias.

La calidad de los productos que se ofrezcan al público, así como el servicio que se preste, serán de primer orden.

La oferta inicial de productos de venta al público deberá presentar previamente una propuesta de precios que serán autorizados por la Dirección del museo, así como si durante la explotación del servicio el adjudicatario introdujera otros productos no mencionados en su oferta inicial junto con los precios de los mismos.

La Administración tiene atribuidas todas las competencias en materia de inspección y control de la prestación de los servicios objeto del contrato. Sin perjuicio de esta facultad de inspeccionar y vigilar las condiciones de prestación del servicio, el adjudicatario deberá acreditar mediante el correspondiente certificado de empresa especializada, la salubridad y perfecto estado de los alimentos que sirva.

MARIA ASCENSION MORENTE DEL MONTE		10/05/2024 13:21:25	PÁGINA: 4 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw28AeM0WA0gv5B4795qv0pdYWX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

3.3 Servicio de Restaurante.

El espacio destinado al servicio de restaurante cuenta con una superficie aproximada de 312 m² y se encuentra ubicado en la planta cuarta del museo, con acceso doble mediante ascensores o núcleos de escaleras desde la planta baja del edificio. Este espacio cuenta además con una terraza de 36 m², con privilegiadas vistas a la ciudad. Las dimensiones sectorializadas son:

- Cocina: 20 m².
- Dos espacios anexos de 5 m² y 8,5 m².
- Barra: 8,5 m².
- Salón: 181 m².
- Terraza: 36 m².
- Aseo con ducha: 8 m².
- Cuarto de limpieza: 3 m².
- Aseos públicos: dos de 4 m².
- Distribuidor aseos y servicios: 6 m².
- Pasillo acceso cocina: 7 m².
- Rellano ascensores: 16 m².

Los servicios del restaurante se prestarán en el área destinada a tal fin salvo que en ocasiones excepcionales, y siempre a petición de la Dirección del Museo, se puedan utilizar otros espacios.

Se servirán cafés, té, refrescos y otras bebidas frías y calientes, ensaladas, platos de carne/pescado/verduras, tartas dulces y saladas, y cualquier otra especialidad dentro de los productos de consumo autorizados para este tipo de establecimientos, ya sean fríos o calientes.

La empresa adjudicataria podrá ofrecer servicios a grupos organizados, siempre y cuando la reserva no supere el 30% del aforo del espacio (33 personas).

No obstante, este límite del 30% podrá superarse a petición de la Dirección del Museo para la celebración de eventos de carácter cultural o institucional.

MARIA ASCENSION MORENTE DEL MONTE		10/05/2024 13:21:25	PÁGINA: 5 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw28AeM0WA0gv5B4795qv0pdYWX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Se deberá contar previamente con la autorización de la Dirección del Museo para cualquier actuación musical o instalación de equipo de sonido y queda terminantemente prohibida la realización de cualquier tipo de actividad diferente a la de restauración (presentaciones, proyecciones, etc.).

Con este servicio se procurará atender las necesidades cotidianas de los visitantes y del personal del museo.

De entre todos los productos ofertados, se deberán asimismo ofrecer algunos productos de bajas calorías, otros adaptados al gusto infantil así como alternativas a intolerancias alimentarias.

La calidad de los productos que se ofrezcan al público, así como el servicio que se preste será de primer orden.

La oferta inicial de productos de venta al público, deberán ser previamente autorizados por la Dirección del museo, así como si durante la explotación del servicio de cafetería el adjudicatario introdujera otros productos no mencionados en su oferta inicial, así como los precios de los mismos.

Igualmente, la Administración tiene atribuidas todas las competencias en materia de inspección y control de la prestación de los servicios objeto del contrato. Sin perjuicio de esta facultad de inspeccionar y vigilar las condiciones de prestación del servicio, el adjudicatario deberá acreditar mediante el correspondiente certificado de empresa especializada, la salubridad y perfecto estado de los alimentos que sirva.

3.4 Servicio de catering para eventos de carácter institucional

Para el servicio de aquellos actos que el museo incluya en su actividad, el adjudicatario incluirá en su oferta un servicio de restauración con una valoración de 3.000 € al año de *forma gratuita*.

Fuera de este servicio, el Museo le podrá solicitar al adjudicatario otros servicios, previo acuerdo de precio y fuera de este contrato para todos los actos y eventos de carácter institucional y cultural que puedan celebrarse en el mismo.

4. CONDICIONES GENERALES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Las condiciones generales que a continuación se establecen para la prestación del servicio, tendrán carácter de obligaciones contractuales, esenciales y serán las siguientes:

MARIA ASCENSION MORENTE DEL MONTE		10/05/2024 13:21:25	PÁGINA: 6 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw28AeM0WA0gv5B4795qv0pdYWx	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

4.1 Horarios

Horario de Cafetería.

El servicio de cafetería será, los días de apertura del Museo, de martes a sábado de 09:00 a 13:00 horas y de 17:00 a 20:00 horas y Domingos y festivos de 9:00 horas a 13:00 horas. Cierre todos los lunes, con la excepción de los lunes vísperas de festivo, en que el horario será de 09:00 horas a 13:00 horas.

Horario de Restaurante.

El servicio del restaurante será extenderá, los días de apertura del Museo, de martes a sábado de 13:00 a 17:00 horas y de 20:00 a 00:30 horas y Domingos y festivos de 13:00 horas a 17:00 horas. Cierre todos los lunes, con la excepción de los lunes vísperas de festivo en que el horario será de 13:00 horas a 17:00 horas.

Festivos de apertura:

- . 28 de febrero
- . jueves y viernes santo
- . 15 de agosto
- . 19 de agosto
- . 8 de septiembre
- . 12 de octubre
- . 1 de noviembre
- . 6 y 8 de diciembre

Días de cierre:

- . 1 de enero
- . 6 de enero
- . 1 de mayo
- . 24 de diciembre
- . 25 de diciembre
- . 31 de diciembre

En el caso de que se modificara el horario de apertura pública del Museo por esta Administración, le será comunicado al adjudicatario para ajustar los horarios de apertura de cafetería y restaurante, procurando en todo caso las condiciones anteriormente expuestas.

MARIA ASCENSION MORENTE DEL MONTE		10/05/2024 13:21:25	PÁGINA: 7 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw28AeM0WA0gv5B4795qv0pdYWx	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Cualquier modificación del horario previsto, tanto habitual como extraordinario por parte del concesionario, deberá someterse a la autorización de la Dirección.

4.2 Precios

En todo momento el adjudicatario tendrá visible y a disposición del público la lista completa de precios de venta al público de los artículos comercializados en la cafetería y restaurante.

Los precios serán asequibles a todo tipo de público, incluyendo un precio especial para los trabajadores del museo que consistirá en un descuento mínimo del *DIEZ* por ciento (10%) sobre el precio establecido de venta al público.

5. PERSONAL Y UNIFORMIDAD.

El personal que el adjudicatario destine a la prestación de los servicios que se contrata, deberá someterse a las normas de salubridad, seguridad y control actualmente en vigor.

Todo el personal que preste sus servicios en la cafetería y restaurante observará una impecable corrección en el trato con el público.

El personal que preste el servicio se encontrará en posesión del preceptivo documento acreditativo que lo habilita para la manipulación de alimentos debidamente autorizados, que podrá ser exigido en cualquier momento por la Administración.

El personal destinado a la prestación del servicio deberá estar identificado y dado de alta en registro y control de seguridad y acceso del museo.

El adjudicatario deberá prestar el servicio con el personal necesario para atender correctamente y con calidad el servicio contratado de la cafetería y restaurante en todos los aspectos; camareros, limpiadores, etc, todos ellos debidamente cualificados, uniformados y autorizados para los respectivos cometidos, tanto dentro del horario del museo como eventos especiales fuera del horario habitual.

El adjudicatario se encargará de que el servicio esté en todo momento debidamente cubierto, teniendo en cuenta las posibles fluctuaciones de público de carácter estacional, así como los diferentes servicios que deba prestar en función de las actividades programadas por el Museo. Se deberá en todo

MARIA ASCENSION MORENTE DEL MONTE		10/05/2024 13:21:25	PÁGINA: 8 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw28AeM0WA0gv5B4795qv0pdYWX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

momento mantener el perfecto estado de limpieza al objeto de alcanzar y ofrecer una buena imagen de calidad del servicio.

El adjudicatario se compromete a que el personal que destine para la prestación del servicio esté en disposición de las habilitaciones profesionales que para cada actividad exija la legislación vigente, que podrá ser exigido en cualquier momento por la Administración.

En el supuesto de que la Dirección considere que el personal que presta servicio en la cafetería y restaurante tiene una baja o insuficiente cualificación o aptitud profesional, lo pondrá en conocimiento del adjudicatario por escrito, con causas debidamente motivadas, debiendo éste proceder a la sustitución del personal que se haya indicado en el plazo de un mes desde la comunicación.

El adjudicatario deberá dotar de uniformidad al personal que preste el servicio de cafetería y restaurante, aportando el vestuario necesario que someterá a la previa aprobación por parte de la Dirección. El personal prestará siempre servicio adecuadamente uniformado y guardando la máxima pulcritud y corrección.

Asimismo el adjudicatario se comprometerá a mantener la correcta apariencia de los uniformes, reemplazándolos por otros nuevos, si fuera necesario por su uso, o por cualquier otro deterioro.

El uniforme se adecuará debidamente a la estación del año correspondiente.

6. MANTENIMIENTO DEL LOCAL, INSTALACIONES Y MOBILIARIO.

6.1 Descripción de los espacios e instalaciones

En el Anexo 2 de este pliego se incluye la descripción de las instalaciones existentes para funcionamiento de la cafetería y restaurante.

6.2 Equipamiento

El Museo de Málaga pondrá a disposición de la empresa adjudicataria los espacios y equipamiento general: barra, mesas y sillas, luminarias, revistero y gráfica específica, todos ellos como elementos destinados a la prestación de los servicios objeto del contrato. El adjudicatario está obligado a mantenerlos en perfectas condiciones de uso, obligándose a devolver las instalaciones a la finalización del contrato en buen estado de conservación, junto con todos los equipamientos para la prestación del servicio que el Museo

MARIA ASCENSION MORENTE DEL MONTE		10/05/2024 13:21:25	PÁGINA: 9 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw28AeM0WA0gv5B4795qv0pdYWX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

hubiese puesto a su disposición para la mejor ejecución del contrato, que deberán quedar, igualmente, en perfectas condiciones de uso.

El museo entregará un listado descriptivo de todos los elementos de mobiliario que conformen los espacios de cafetería y restaurante al inicio del contrato (Anexo 3). La incorporación justificada de nuevo mobiliario deberá ser expresamente autorizada por la Dirección del Museo

El adjudicatario únicamente podrá efectuar las modificaciones en las instalaciones que considere convenientes para la mejor prestación del servicio, siempre a su costa y sin que por ello adquiera derecho económico alguno a la finalización del contrato, y previa autorización de la Dirección.

En caso de que por necesidad el adjudicatario haya de reponer mobiliario o cualquier otro tipo de material este deberá reunir, a juicio de la Dirección, las condiciones de calidad y estética correspondientes al servicio que ha de prestarse. Cualquier elemento decorativo del espacio que se planteara incorporar por el adjudicatario deberá ir en consonancia con el diseño, material y acabado del conjunto del edificio y habrá de contar para tal fin con la autorización expresa de la Dirección.

No podrán instalarse ni dentro ni fuera de la cafetería ningún tipo de máquinas tragamonedas.

Será por cuenta del adjudicatario la aportación de los siguientes elementos para la prestación del servicio:

- a) Instalaciones y electrodomésticos que el contratista considere necesarios para el buen servicio.
- b) Menaje de cocina y servicios: vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, cartas de menú, pimenteros, aceiteras, dispensadores de servilletas, etc.
- c) Cajas registradoras, unidades de control, material informático y de oficina, teléfono... etc.

Todos los accesorios del servicio de mesa (vajilla, cristalería, cubertería y mantelería), así como las propias cartas del menú, más aquellos otros que el licitador considere oportuno incluir en su oferta, deben estar en consonancia con el nivel de calidad y singularidad que se pretende, y con el propio estilo decorativo de los espacios donde va a prestarse. La reposición de todos los accesorios de mesa y demás que se consideren convencionalmente como propios de un servicio de cafetería, serán por cuenta del adjudicatario. Todos estos accesorios, así como la identidad corporativa y señalética que se proponga, contarán con el visto bueno de la Dirección del Museo, tanto al inicio del contrato como en caso de incorporación o cambio de nuevos enseres.

MARIA ASCENSION MORENTE DEL MONTE		10/05/2024 13:21:25	PÁGINA: 10 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw28AeM0WA0gv5B4795qv0pdYWX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

El adjudicatario aportará todos los elementos reseñados anteriormente y, en todo caso, serán por cuenta de la empresa adjudicataria los gastos que se deriven del mantenimiento del mobiliario y la maquinaria que se destine a la prestación del servicio.

En el momento en el que, por cualquier causa, se extinga el contrato, el adjudicatario del servicio estará obligado a entregar una relación de todos los bienes existentes, así como el estado de cada uno de ellos. La Dirección comprobará el estado de los bienes, incautando en todo o en parte la garantía en el caso de que se haya producido un deterioro culposo e imputable al contratista de los mismos.

6.3.- Obras e instalaciones.

El adjudicatario se comprometerá a ejecutar las obras de adecuación necesarias en el espacio de cocinas del restaurante. Será por cuenta de la empresa adjudicataria los gastos que se deriven de la ejecución y el de estas instalaciones, comprometiéndose a hacer una aportación mínima de 80.000 euros en proyecto de adecuación de la cocina incluyendo los electrodomésticos e instalaciones necesarios.

El adjudicatario únicamente podrá efectuar las modificaciones en las instalaciones que considere convenientes para la mejor prestación del servicio, siempre a su costa y sin que por ello adquiera derecho económico alguno a la finalización del contrato, y previa autorización de la Dirección.

6.4 Mantenimiento y limpieza.

Tanto el local como cualquier bien que aporte el Museo para la prestación del servicio, deberá ser mantenido en perfectas condiciones por el adjudicatario, y reparado y repuesto por su cuenta y a su costa cuando sea necesario. Las reparaciones y reposiciones deberán reunir, a juicio de la Dirección, las condiciones de diseño, calidad, prestancia y pulcritud correspondiente al servicio que ha de prestarse.

Igualmente deberá el adjudicatario reparar los desperfectos que se observen durante la ejecución del servicio y al término del contrato y que excedan del deterioro normal de un uso cuidadoso. También realizará a su costa las revisiones de mantenimiento de los aparatos.

Las instalaciones y equipamiento utilizados han de mantenerse en perfecto estado de limpieza, higiene y seguridad, durante toda la ejecución del contrato, tanto en el uso ordinario y habitual de los espacios donde se prestará el servicio adjudicado, como al término del mismo.

MARIA ASCENSION MORENTE DEL MONTE		10/05/2024 13:21:25	PÁGINA: 11 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw28AeM0WA0gv5B4795qv0pdYWX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Los gastos necesarios para el cumplimiento de lo anterior, bien sea por iniciativa del adjudicatario o por requerimiento del museo o de las autoridades competentes, correrán única y exclusivamente a cargo del adjudicatario.

Corresponderá al adjudicatario la limpieza de los espacios donde éste hubiera prestado sus servicios inmediatamente al término de la prestación del servicio, y en todo caso a medida que las necesidades lo aconsejen por el uso ordinario del espacio donde el servicio se presta. En todo caso, las limpiezas de carácter extraordinario deberán llevarse a cabo a museo cerrado y nunca durante apertura pública del mismo. El coste de este servicio se estima en 5.000 euros anuales.

Quedan excluidos de su mantenimiento y limpieza la conservación de la muralla musealizada en la zona de cafetería, así como el mantenimiento de la gráfica de la muralla.

El museo se reserva la facultad de inspeccionar el estado de conservación de todos los aparatos, máquinas y enseres para comprobar la efectividad de las operaciones de mantenimiento y si éstas no se realizaran o se practicaran de forma deficiente, podrá ordenar su ejecución o corrección a cargo del adjudicatario y en cualquier momento.

La empresa cuidará escrupulosamente de que los servicios prestados en la cafetería y restaurante no ocasionen molestias ni perturben la seguridad ni la limpieza del museo en ningún aspecto. A tal efecto, respetará todas las normas generales de seguridad de la institución; cuidará de que todos los servicios de carga y descarga se hagan en los horarios y lugar asignados y convenidos en el presente pliego; que los desperdicios se recojan en los lugares dispuestos para ello; que el almacenamiento de cajas, botellas, etc., se haga igualmente en los espacios asignados por el Museo. Además, no se podrán colocar aparatos de reproducción de sonido, y se respetarán en todo momento los niveles establecidos en las Ordenanzas Municipales.

El adjudicatario deberá ejecutar los correspondientes planes de seguimiento y control de las condiciones de higiene y sanidad, así como planes de actuación en la limpieza y desinfección de las dependencias e instalaciones. Asimismo, está obligado a realizar a su costa aquellas acciones de desratización y desinsectación que sean necesarias.

MARIA ASCENSION MORENTE DEL MONTE		10/05/2024 13:21:25	PÁGINA: 12 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw28AeM0WA0gv5B4795qv0pdYWX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

6.5.- Seguridad.

Durante los periodos de apertura del restaurante en los que el Museo se encuentra cerrado a público, el explotador se hará cargo del coste de la seguridad del Museo con la misma empresa que en cada momento sea adjudicataria del servicio de vigilancia y seguridad, contra intrusión y riesgos derivados del Museo de Málaga. Esto es: De martes a sábado, 2,5 horas/día (entre las 22:00 y las 00:30 horas)
Domingos y festivos, 1,5 horas/día (entre las 15:30 horas y las 17:00 horas)

El servicio de seguridad se realizará con al menos, un guardia de seguridad acreditado con servicio sin armas contratado con la misma empresa de vigilancia que en cada momento esté prestando este servicio en el Museo de Málaga y que quedará bajo y coordinación y control del Jefe de equipo de seguridad.

El coste de este servicio se estima en 18.600 euros al año.

6.6.- Reversión.

Al término del plazo del contrato, revertirán al Museo los bienes objeto del mismo, debiendo el contratista entregarlos con arreglo al contrato y en el estado de conservación y funcionamiento adecuados.

Durante un período de tiempo anterior a la reversión, que será de 15 días, el órgano competente de la Administración adoptará las disposiciones encaminadas a que la entrega de los bienes se verifique en las condiciones convenidas.

6.7 Suministros y mantenimiento.

El gasto energético y el de suministro de agua correrá a cargo del museo, dada la imposibilidad de segregar dicho consumo y servicio de las acometidas y contratos generales de suministro. La Dirección del museo se reserva el derecho de auditar los consumos con objeto de controlar cualquier exceso derivado de la instalación de equipos que no estén destinados a cubrir el servicio objeto del contrato ó del uso racional de la energía.

El suministro de gas y teléfono correrán a cargo del adjudicatario, así como la limpieza de los espacios de la cafetería y restaurante.

MARIA ASCENSION MORENTE DEL MONTE		10/05/2024 13:21:25	PÁGINA: 13 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw28AeM0WA0gv5B4795qv0pdYWX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

7. CARGA Y DESCARGA

La carga y descarga de los artículos y productos para la prestación del servicio se llevará a cabo a través del acceso por la calle Guillen Sotelo, por regla general en horario de museo cerrado o en el día en el que esté cerrado a público (lunes), siempre que con ello no se interrumpa u obstaculice la actividad normal del Museo. Se facilitará una planimetría de circulación de productos de abastecimiento.

8. MEDIO AMBIENTE Y RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS

El adjudicatario deberá cumplir con todos los requisitos legales vigentes en materia medioambiental y de residuos, desarrollando el servicio contratado con el máximo respeto al medioambiente.

El adjudicatario deberá separar desde el origen cada tipo de residuo y depositarlo en el contenedor o recipiente correspondiente, practicando esta operación en el momento más adecuado del día y, en todo caso, siempre fuera de horario de apertura al público. Para ello el adjudicatario deberá utilizar los contenedores adecuados, proveyéndose de los mismos si fuese necesario. En el recorrido de estos residuos hasta su adecuado depósito, el adjudicatario deberá tener extremo cuidado de no afectar a las instalaciones del Museo (suelos, ascensores, etc.).

La empresa adjudicataria se obliga, tal y como exige la legislación vigente, a gestionar todos los residuos peligrosos (especialmente envases contaminados, restos de productos de alimentación como aceites, residuos derivados de la limpieza, etc.) resultantes de sus trabajos en el museo mediante un gestor adecuado para cada tipo de residuo.

La Dirección o persona en quien delegue, se reserva el derecho de supervisar y comprobar, sin previo aviso, la realización de una recogida selectiva y el comportamiento mediambiental por parte del adjudicatario.

9. ALMACENAJE

El Museo pondrá a disposición del adjudicatario un almacén en la planta sótano del edificio del museo. No podrá almacenarse productos ni enseres en los aseos, pasillos ni espacios públicos del restaurante y cafetería, teniendo especial cuidado en no entorpecer las zonas de evacuación del Museo. El tránsito de productos desde este almacén a la cafetería y restaurante estará sujeto a la circulación que marque el museo y los horarios que se determinen al efecto.

MARIA ASCENSION MORENTE DEL MONTE		10/05/2024 13:21:25	PÁGINA: 14 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw28AeM0WA0gv5B4795qv0pdYWx	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

10. SEGURIDAD Y ACREDITACIÓN

El adjudicatario deberá facilitar en todo momento la acreditación de los trabajadores y trabajadoras que va a destinar a la prestación de los distintos servicios, al objeto de que puedan ser acreditados por el registro de seguridad del museo. De igual forma deberá remitir listado de proveedores para garantizar el debido control y seguridad del museo.

La seguridad del museo incluirá rondas en los espacios de cafetería y restaurante a museo cerrado. El preceptivo Plan de Seguridad y Evacuación deberá en todo momento adecuarse al aprobado para el Museo.

11. INFORMACIÓN Y PUBLICIDAD

La Dirección ofrecerá la información necesaria sobre los horarios de la cafetería y restaurante junto con el resto de las informaciones sobre todos los servicios y actividades del museo, en los lugares previstos para ello tanto dentro como fuera del museo y tanto en soportes fijos como en los folletos que se editen, con el visto bueno previo de la Dirección.

Cualquier tipo de publicidad que el adjudicatario desee hacer en el exterior del recinto del Museo deberá contar con la autorización expresa de la Dirección y deberá atender al diseño y normas de estilo que el Museo establezca. La publicidad en prensa también se atenderá a las mismas normas.

12. LICENCIAS Y PERMISOS

Licencia de Apertura.

La licencia de actividad o de apertura es el documento que acredita que el local cuenta con las condiciones de habitabilidad y uso adecuadas para acoger la actividad económica a la que se le destina, sin causar molestias a terceros.

El Museo dispone de Licencia de Apertura 2014/90 concedida por el Excelentísimo Ayuntamiento de Málaga con fecha 18 de septiembre de 2014 y dicha Licencia contempla y aprueba tanto el uso principal del Museo como los diferentes usos que permiten la correcta ejecución de dicha actividad, sin perjuicio de la

MARIA ASCENSION MORENTE DEL MONTE		10/05/2024 13:21:25	PÁGINA: 15 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw28AeM0WA0gv5B4795qv0pdYWX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

actualización en caso de modificaciones que afecten a la seguridad o las condiciones de habitabilidad del proyecto.

Al ser la licencia de actividad o apertura un documento intransferible y perteneciente al dueño del negocio, será responsabilidad del adjudicatario el informar por Registro al Negociado de Apertura del Ayuntamiento de Málaga de los datos de la empresa, del representante legal y de la copia de la resolución de adjudicación junto con un certificado con el compromiso de no modificar las condiciones de seguridad y habitabilidad definidas en el proyecto que dio origen a la aprobación de la apertura obtenida por la Gerencia de Infraestructuras y Equipamientos del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

Licencia de Utilización.

Con fecha 19 de septiembre de 2014 el Coordinador General de Urbanismo y Vivienda y Gerente Municipal de Urbanismo aprueban la Licencia de Utilización para Museo de Bellas Artes y Arqueología con número de Licencia 146. El alcance de dicha licencia permite el uso de espacios reservados para el buen funcionamiento y servicio de las instalaciones aprobadas.

Cualquier otra autorización o permiso administrativo que fuera preciso para la apertura de actividad de restaurante y cafetería en el Palacio de la Aduana- Museo de Málaga correrá a cargo del adjudicatario

13. SEGUIMIENTO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El seguimiento de la ejecución del contrato se ajustará a las siguientes pautas:

a) Seguimiento

La Dirección del museo o persona en quien ésta delegue será la encargada de practicar un seguimiento y evaluar la calidad del servicio, así como de manifestar al adjudicatario las oportunas indicaciones que se estimen convenientes para la mejora de la prestación del mismo o imagen institucional.

b) Responsable de la ejecución del contrato

El adjudicatario designará a un responsable encargado de la ejecución del contrato, que tendrá poderes resolutorios para cuantas incidencias se pudieran plantear en el servicio contratado y que coordinará su actuación con la Dirección.

MARIA ASCENSION MORENTE DEL MONTE		10/05/2024 13:21:25	PÁGINA: 16 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw28AeM0WA0gv5B4795qv0pdYWX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

c) Reclamaciones de los usuarios

El adjudicatario se obliga a tener en todo momento a disposición del público Hojas de Reclamaciones. De formularse, el encargado del servicio remitirá, en el mismo día o en el siguiente hábil, un ejemplar con su informe a la Dirección del museo.

14. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

La empresa adjudicataria cumplirá las disposiciones de la normativa de riesgos laborales. De forma especial asumirá los siguientes compromisos:

- a)** Los trabajadores de la empresa adjudicataria que presten servicios en las dependencias del museo tendrán la formación necesaria en la prevención de riesgos.
- b)** La empresa adjudicataria dotará a los operarios de los equipos de protección colectiva y los equipos de protección individual (EPIS), debidamente certificados exigidos o recomendados para cada puesto de trabajo.

15. DURACIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Atendiendo a lo establecido en el apartado 6 del artículo 29 de la LCSP y teniendo en cuenta las inversiones necesarias para la explotación del servicio, se establece un plazo de vigencia de 5 años, susceptible de prórrogas anuales por 5 años más, teniendo en cuenta que diez años se calcula un periodo de tiempo razonable para que el concesionario recupere las inversiones realizadas, junto con un rendimiento sobre el capital invertido, conforme se desprende del estudio de viabilidad económica y financiera.

16. VISITA A LAS INSTALACIONES.

Los licitadores podrán solicitar a la Dirección del museo visitar las instalaciones y espacios destinados a la prestación del servicio objeto del presente Pliego. Dicha visita se celebrará en la forma y fecha que determine la propia Dirección, con total transparencia y dentro del plazo de presentación de proposiciones. En la misma los licitadores podrán tomar cuantas anotaciones y medidas consideren oportunas de los espacios afectados por este contrato.

LA DIRECTORA DEL MUSEO

Fdo.: María Morente del Monte

MARIA ASCENSION MORENTE DEL MONTE		10/05/2024 13:21:25	PÁGINA: 17 / 17
VERIFICACIÓN	NJyGw28AeM0WA0gv5B4795qv0pdYWX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	