

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

**MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL
SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE
LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO
EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)**

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

ÍNDICE

1. OBJETO DEL CONTRATO	3
2. DONACIONES A LA FUNDACIÓN	3
3. PLAZO	4
4. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO	4
5. FUNCIONES Y CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO, FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO DEL CENTRO	6
5.1. FUNCIONES DEL SERVICIO	6
5.2. CALENDARIO BÁSICO Y HORARIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO	7
5.3. ACTIVIDADES Y SERVICIOS PRESTADOS EN EL CENTRO TEMÁTICO	8
5.4. TARIFAS Y PRECIOS DE REFERENCIA	8
5.5. VISITAS GRUPOS VEEN Y OTROS AUTORIZADOS POR LA FUNDACIÓN	9
5.6. PERSONAL	9
5.7.- FORMA DE EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO, FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO DEL CENTRO	10
5.8. PROPIEDAD Y CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN	10
6.- SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE	10
6.1.- DESCRIPCION DE LAS INSTALACIONES	10
6.2.- FUNCIONAMIENTO DEL BAR-RESTAURANTE Y DEL CENTRO	11
6.3.- OFERTA Y FORMA DE EXPLOTACIÓN	11
6.4.- CONDICIONES TÉCNICAS RELACIONADAS CON EL LOCAL DONDE SE EJERCERÁ LA ACTIVIDAD: OBLIGACIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS Y EN MATERIA DE CONSUMO	12
7.- CONDICIONES GENERALES DE LA CONCESIÓN Y OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO	14
8. DEBERES DE LA FUNDACIÓN	15
9. INSPECCION DEL SERVICIO	16
10. INCUMPLIMIENTOS Y PENALIDADES	16
11. DAÑOS Y PERJUICIOS	17
12. DESALOJO DE LAS INSTALACIONES	18

ANEXO 1: PLANOS

ANEXO 2: ESTIMACIÓN DE COSTES MEDIOS MENSUALES DE CONSUMOS ENERGÉTICOS Y AGUA

ANEXO 3: EQUIPAMIENTO DE LA COCINA, OFFICE, COMEDOR, VESTÍBULO Y TALLER EDUCATIVO

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato es la concesión de la gestión del servicio público de funcionamiento y explotación de la Casa del Cangrejo de Río, en la localidad de Herrera de Pisuerga (Palencia), con arreglo a las condiciones que se detallan en el presente Pliego. Las ofertas presentadas deberán manifestar la aceptación y el compromiso de cumplimiento de dichas condiciones y, en su caso, aportar las mejoras que se consideren oportunas y que serán objeto de valoración para la selección de las ofertas.

La Casa del Cangrejo de Río ubicada en la localidad de Herrera de Pisuerga (Palencia), es un centro temático de educación ambiental y ocio en la Naturaleza, dotado con una exposición interactiva y lúdica para el conocimiento de la especie, su hábitat y sus valores naturales y socio-culturales. Además, cuenta con un bar-restaurant y una zona de recepción-Tienda Verde. El servicio de funcionamiento y explotación del centro incluye la gestión de todas estas dependencias y los servicios y actividades desarrollados en las mismas para atención al público, tanto los visitantes individuales, grupos educativos y otros, como la población local.

El funcionamiento del centro y su equipamiento tienen como objetivos principales la realización de actividades de educación ambiental, así como información e interpretación para visitantes individuales y en grupos en dicho centro. Se pretende conseguir la participación activa de los visitantes y, con ella, la mejora de la comprensión de los valores naturales y culturales y su sensibilización sobre la conservación de nuestro entorno, en particular, y sobre la necesidad de preservar un medio ambiente en adecuado estado de conservación, de forma general, así como la dinamización y desarrollo socioeconómico sostenible en la localidad de Herrera de Pisuerga y su comarca.

Todo ello en cumplimiento del Contrato-Programa suscrito entre la Fundación del Patrimonio Natural y la Junta de Castilla y León y sus correspondientes adendas, donde se le encomienda a aquélla la Gestión y Funcionamiento de la Casa del Cangrejo de Río, entre cuyos cometidos se encuentra el objeto de esta memoria. Las relaciones entre la Fundación del Patrimonio Natural y la Junta de Castilla y León, se regularán por las normas establecidas en el correspondiente Protocolo, siendo la Dirección del Servicio la responsable última del servicio objeto de la presente propuesta.

2. DONACIONES A LA FUNDACIÓN

El concesionario deberá abonar a la Fundación en concepto de donativo una cantidad mínima equivalente al 1% sobre los ingresos totales obtenidos por la recaudación de las ventas por entradas, productos y todos los servicios ofrecidos en el centro. La empresa podrá ofrecer mejoras en este aspecto. A tal efecto presentará su oferta según el modelo del Anexo 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas.

El ingreso del donativo se realizará dentro del primer trimestre siguiente al cierre de cada ejercicio.

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

3. PLAZO

El plazo por el que se adjudica el contrato es de 2 años prorrogables por otros 2 a contar desde la fecha de puesta a disposición del concesionario de las instalaciones. La Fundación se reserva la facultad de dejar sin efecto el contrato antes de cumplirse el plazo de duración del contrato en los supuestos previstos para la resolución del contrato.

Dicha puesta en disposición se considerara realizada desde la fecha de firma del contrato.

4. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO.

La Casa del Cangrejo de Río, se emplaza en el Municipio de Herrera de Pisuerga. Es un edificio aislado, de planta rectangular formado por tres plantas (semisótano, baja y primera) y se complementa con zonas exteriores, entre las que se encuentra un jardín y una pasarela que comunica la planta baja de la edificación con el núcleo urbano. Se adjuntan planos del edificio (Anexo 1).

El centro cuenta además con una zona de aparcamiento para turismos y autobuses por el acceso opuesto al de la pasarela que comunica con el núcleo urbano.

En el **semisótano**, el agua del río adquiere un papel protagonista y permite la interpretación del cangrejo en su medio habitual. En esta planta se localizan las siguientes áreas:

- Zona de contacto con el río, cuyo fin es la realización de actividades didácticas que permitan la observación de las especies en su hábitat.
- Zona de talleres, cuyo objetivo es complementar las acciones llevadas a cabo en el espacio de interpretación exterior.

En la **planta baja**, desde la que se entra al edificio, confluyen las siguientes áreas:

- Zonas exteriores, formadas por la plaza de llegada, un mirador hacia el río y un espacio que puede ser usado como terraza de verano del bar y como zona expositiva para la interpretación.
- Zona administrativa, circunscrita a los espacios incluidos en el módulo derecho y destinada a uso como Oficina Comarcal de los Agentes Medioambientales de la Junta de Castilla y León.
- Zona interior de recepción y atención al público, en la que se encuentra la Tienda Verde y espacios de interpretación y aseos.

La **planta primera** se organiza en los siguientes espacios:

- Zona de bar-restaurante.
- Zona de exposición principal.
- Aseos.

Módulo de instalaciones de climatización y energía adosado a la zona expositiva (se adjunta Anexo 2 con estimación de costes de consumos energéticos del centro):

- Cuarto caldera de biomasa y depósito de pellets.
- Cuarto enfriadora para climatización.
- Cuarto eléctrico con cuadros principales.

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE LA EDIFICACIÓN

Como se ha indicado, el acceso a la Casa se puede hacer por una **pasarela** que conecta con la zona urbana junto a un parque público y que supone el inicio de un recorrido que bordeará todo el conjunto (edificio-río-jardín), y que permitirá contemplar el hábitat del cangrejo, o bien, desde el aparcamiento situado en la ribera opuesta del río Burejo, que permite el acceso mediante una rampa accesible.

Parte esencial del diseño del edificio han sido las **consideraciones de sostenibilidad** que afectan tanto a la construcción como a las instalaciones del edificio. De hecho, el dialogo entre el edificio y la naturaleza circundante pretende representar los valores medioambientales de arquitectura ecológica, aprovechamiento pasivo de las radiaciones y dotaciones tecnológicas implicadas en los modelos sostenibles. En este sentido indicar que el edificio dispone de una envolvente adecuada a la limitación de la demanda energética necesaria para alcanzar el bienestar térmico en función del clima de la localidad de situación, del uso previsto y del régimen de verano e invierno. Las características de aislamiento e inercia térmica, permeabilidad al aire y exposición a la radiación solar, permiten la reducción del riesgo de aparición de humedades superficiales e intersticiales que puedan perjudicar las características de la envolvente. Se ha tenido en cuenta especialmente el tratamiento de los puentes térmicos para limitar las pérdidas o ganancias de calor y evitar problemas higrotérmicos en los mismos. La demanda de agua caliente sanitaria se cubrirá en parte mediante la instalación de un sistema de captación, almacenamiento y utilización de la energía solar de baja temperatura, adecuada a la radiación solar global de su emplazamiento y a la demanda de agua caliente del edificio. Por otro lado, se emplean placas solares fotovoltaicas para iluminación y climatización y se aprovecha el agua de lluvia para el control y mantenimiento de riego de las áreas ajardinadas. La climatización interior en invierno se lleva a cabo mediante caldera de biomasa. **Todas estas soluciones sostenibles deberán tenerse en cuenta en la gestión y funcionamiento del edificio y de los servicios prestados en el mismo, con el fin de no mermar la eficiencia de estos sistemas y se mostrarán al visitante las virtudes ambientales que el edificio posee. Así mismo, en el diseño del Casa del Cangrejo se han tenido en cuenta criterios de accesibilidad que deberán ser respetados y utilizados en las propuestas de gestión y en el funcionamiento.**

CARACTERÍSTICAS DE LA DOTACIÓN EXPOSITIVA

Se concibe el centro como un espacio dedicado a un acercamiento lúdico al conocimiento del cangrejo de río, en sus aspectos ecológicos y en la relación que mantiene el hombre con el animal, en cuanto a su consumo y los aspectos sociales y culturales asociados (pesca y festividades).

Se concibe el edificio y su entorno como un espacio interpretativo integral distinguiéndose los siguientes usos, con su correspondiente asignación de espacios:

Acceso y exteriores: Identificación, señalización e información básica sobre las actividades del centro.

Plataforma exterior: Talleres de pesca en el río y de actividades del cangrejo al aire libre.

Planta baja: Recepción, inscripción a actividades, información sobre el centro y recursos de la zona, Tienda Verde y presentación y desarrollo del "Juego del Cangrejo".

Planta primera. Espacio exposición: Destinado exclusivamente a conocer al cangrejo de río y su ecosistema. Ha de permitir la realización de actividades (talleres) con pequeños grupos.

Es el espacio estrella en torno al que gira todo el centro. Se trata de una recreación del ecosistema en el que vive el cangrejo autóctono. Tres peceras albergarían una amplia selección de ejemplares del propio cangrejo y de otras especies animales y vegetales que conviven con él. Esta gran pecera se presentaría como un corte de un río, recreando de forma realista tanto los elementos acuáticos como los aéreos y los subterráneos.

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

Para completar esta experiencia cargada de espectacularidad, se presenta, en pantallas independientes, la historia narrada a modo de cuento "Érase una vez un cangrejo de patas blancas", secuencias únicas e impactantes de aspectos fundamentales y desconocidos de la vida del cangrejo de río.

Planta primera. Espacio bar-restaurant: Se prevén dos usos diferenciados

Área de talleres: Espacio destinado a la realización de actividades con grupos.

Restaurante/Bar + Contenidos Pesca, Gastronomía y Fiesta: El objetivo es integrar la posibilidad de acercarse a la gastronomía del cangrejo, no sólo en Herrera de Pisuerga, sino a nivel internacional, con soportes de señalización/contenido que se integran en el restaurante, con un desarrollo muy básico y que giran en torno a la frase "Se esconde muy bien, pero nosotros lo pescamos y después ¡una cangrejada!". Tendría carácter de "espacio publicitario" e integraría tres pantallas con breves animaciones y vídeos sobre: "La técnica de la pesca del cangrejo", "La receta española y la fiesta del cangrejo de Herrera de Pisuerga" y "La receta sueca y la fiesta del cangrejo de Suecia".

5.- FUNCIONES Y CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO, FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO DEL CENTRO.

5.1.-FUNCIONES DEL SERVICIO

La empresa concesionaria del servicio será responsable de los siguientes trabajos:

- Atender y dar respuesta a las reservas de visitas solicitadas por teléfono, a través del correo electrónico del centro o mediante sistema on-line de reservas establecido.
- La Casa del Cangrejo de Río funcionará como Punto de Información Turística de Herrera de Pisuerga y su comarca, y del Parque Natural de Fuentes Carrionas y Fuente Cobre-Montaña Palentina, ofreciendo una información gratuita, objetiva, completa y de calidad, en contacto con los establecimientos turísticos, entidades locales y comarcales (ayuntamientos, grupos de acción local, etc.) y Parque Natural.

Para ello, el personal de la empresa concesionaria deberá estar capacitado para informar sobre los valores naturales y culturales de la comarca de Herrera de Pisuerga y de la oferta turística y de uso público del territorio, disponiendo de un material básico (mapas de uso público, publicaciones de consulta, folletos, etc.).

- Acompañamiento e interpretación a grupos organizados en recorridos por el centro o su entorno, en función de las actividades programadas y de las reservas realizadas. A estos efectos, el contratista suscribirá un seguro de responsabilidad civil para cubrir estas actividades.
- Toma de datos de todos los visitantes que pasan por el centro de acuerdo con los modelos y programas informáticos diseñados al efecto y que serán facilitados al contratista.
- Inventario de perceptividad de los visitantes, elaborado a partir de las sugerencias, quejas y atenciones recogidas en su trabajo diario. Este inventario se presentará en formato digital y en papel.
- Informes mensuales y anuales sobre la actividad en el centro, según los modelos establecidos tanto en papel como en formato digital, en los que se recogerán tanto las estadísticas y análisis sobre la afluencia de visitantes y su tipificación (procedencia, características del grupo, edad,...etc.), como todas las incidencias ocurridas en el desarrollo del trabajo. Este estudio-informe se presentará en formato digital y en papel.

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

- Se promoverán y gestionarán actividades educativas, formativas, culturales, y también lúdicas y de ocio, principalmente de temática ambiental, para visitantes individuales, grupos, población local y público en general, previa aprobación por la Dirección del Servicio.
- Elaboración de los materiales informativos, divulgativos y/o educativos, que le sean encomendados por la Dirección del Servicio.
- Atención de la Tienda Verde, máquinas de vending y oferta de servicios al visitante en el centro: promoción de los productos y servicios ofrecidos al público, en especial la promoción de productos locales y comarcales.
- Funcionamiento y mantenimiento y de la dotación expositiva del centro, incluyendo todos sus recursos y equipamientos: equipos audiovisuales, informáticos, manipulativos, etc. En particular, será necesaria una atención continua diaria y especializada de los acuarios y todos sus equipos e instalaciones para mantener las condiciones necesarias para las especies animales que contienen. La empresa concesionaria se hará responsable del correcto funcionamiento de todas las instalaciones de la dotación expositiva una vez termine el periodo de garantía de las mismas, debiendo responder de cualquier avería, rotura o fallo de mantenimiento de las mismas.
- Cuidado del material no fungible del centro, del que se hará entrega al concesionario para sus funciones y que se deberá devolver en perfecto estado, al finalizar el servicio objeto del contrato.
- Vigilar el buen estado de las instalaciones del centro en general, cuidando de su correcto uso, e informar a la Fundación de las roturas, defectos o reparaciones a realizar. Igualmente se realizará la sustitución de los materiales fungibles necesarios para el correcto funcionamiento del centro, así como las pequeñas reparaciones y mantenimiento diario.
- Limpieza de todas las dependencias del centro (tanto zonas interiores como exteriores), realizando el servicio necesario para que las instalaciones se encuentren siempre en buen estado para atender al público, y en todo caso cuando así lo requiera la Dirección del Servicio, en alguna circunstancia especial.
- Mantenimiento de las instalaciones de fontanería, electricidad, energía, climatización, alarmas, etc., así como los de suministros de agua, energía eléctrica, pellets y todos los necesarios, asumiendo todos sus costes y haciéndose cargo tanto del correcto funcionamiento y mantenimiento diario, como de los contratos de conexión, mantenimiento de las instalaciones y de las revisiones e inspecciones técnicas periódicas que establezca en cada caso la normativa vigente. Se adjunta estimación de consumos medios mensuales (Anexo 2).

5.2.- CALENDARIO BÁSICO Y HORARIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO

La empresa concesionaria deberá comprometerse a abrir la zona expositiva del centro para atención al público, con al menos un monitor, obligatoriamente en las siguientes fechas como mínimo:

- Los fines de semana del 15 de marzo hasta 15 de octubre.
- En julio y agosto todos los días, menos los lunes.
- Los días de Semana Santa (de jueves a domingo).
- Días festivos oficiales de Castilla y León.

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

Se deberá presentar en la oferta el calendario anual inicialmente previsto. Además de ese calendario, la empresa concesionaria abrirá el centro, fuera de las fechas obligatorias previstas en el mismo, para grupos con reserva previa. Anualmente el concesionario presentará el calendario previsto a la Fundación para su aprobación.

El primer año del contrato, el inicio de la apertura al público del centro y el número de días o fechas de apertura obligatorias se establecerán en función de la fecha de firma del contrato de adjudicación de la explotación.

Se valorará como mejora del servicio la oferta de apertura de más días de los indicados anteriormente.

El horario de apertura mínimo, será el siguiente, salvo modificación por estaciones del año o por causas de fuerza mayor. Cualquier modificación del horario establecido deberá ser aceptada previamente por la Fundación.

Horario de Apertura	
Mañanas	Tardes
10:00 a 14:00	16:00 a 19:00

5.3.- ACTIVIDADES Y SERVICIOS PRESTADOS EN EL CENTRO TEMÁTICO.

LA EMPRESA concesionaria dispondrá de las instalaciones de la Casa del Cangrejo de Río para la realización de visitas guiadas, actividades, talleres, etc., siempre previa autorización de LA FUNDACIÓN tanto de la actividad como del precio a repercutir a los usuarios, no facturándose ningún coste a LA FUNDACIÓN por este concepto, salvo casos especiales debidamente autorizados.

Para el desarrollo de estas actividades o servicios, la empresa concesionaria podrá proponer la modificación de algunos espacios del centro para acondicionarlos al uso propuesto, siempre previa autorización de LA FUNDACIÓN y de la Dirección del Servicio, y en todo caso a su coste y con el compromiso de devolver al estado original esos espacios, cuando para ello se le requiera por la Dirección del Servicio.

5.4.- TARIFAS Y PRECIOS DE REFERENCIA

La empresa concesionaria podrá fijar unos precios de la entrada para la visita autoguiada a la zona expositiva del centro para el público en general, que podrán ser inicialmente de 2 euros como máximo y de 1 euro como mínimo.

El concesionario presentará en su oferta y anualmente a la Fundación una propuesta de tarifas de precios de entradas de vistas guiadas y autoguiadas, talleres y actividades para su aprobación por la Fundación.

La empresa concesionaria deberá proporcionar un ticket de venta a todos los visitantes, que deberá emitir ella misma, previo diseño aprobado por la Fundación, pudiendo extenderse ticket de grupo. En dicho ticket deberá figurar el tanto por ciento de donativo a favor de la Fundación, indicando que ese donativo no incluye IVA.

En el ticket de venta deberá figurar el nombre del centro en el anverso así como los datos de la empresa concesionaria bajo el título "Empresa gestora" incluyendo denominación social, CIF y precio final pagado

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

por el cliente. También figurarán los logotipos de la Fundación y de la Junta de Castilla y León. A tal fin la Empresa concesionaria dispondrá de talonarios con numeración correlativa.

5.5.- VISITAS GRUPOS VEEN Y OTROS AUTORIZADOS POR LA FUNDACIÓN

Se establece una bolsa de horas anual con un importe de 5.000 euros (IVA incluido), para pagar las horas de trabajo de monitor para la atención de visitas de grupos del Programa VEEN, y otros posibles que en cualquier caso sean autorizadas por la Fundación.

La realización de estas horas de trabajo de monitor se tendrá que justificar debidamente y serán facturadas por la empresa concesionaria, al precio de hora de trabajo que haya ofertado, con un máximo de 16,20 euros (IVA no incluido).

En caso de que las reservas de este tipo de grupos superarán la bolsa de horas prevista, las horas necesarias para la atención a dichas visitas tendrán que autorizarse previamente por la Fundación.

La facturación de la atención a estos grupos se realizará de la siguiente forma:

Visitas de grupos hasta 25 personas: UN monitor a razón de 4 horas y media.

Visitas de grupos superiores a 25 personas: DOS monitores a razón de 4 horas y media cada monitor.

En el caso de que dos grupos reservasen el mismo día, si estos estuviesen compuestos por más de 25 personas, la atención a los mismos se realizará mediante DOS monitores a razón de 6 horas y media cada uno.

En el caso de que alguno de estos grupos contribuya económicamente para la realización de visitas, la Fundación financiará el resto del coste.

5.6.- PERSONAL

Los trabajos objeto de este servicio de funcionamiento se realizarán empleando el personal adecuado en calidad y número para cada una de las funciones recogidas en la memoria, disponiendo como mínimo de un monitor dedicado a labores de información, interpretación y educación ambiental para los días de apertura al público establecidos en el calendario básico. Todo el personal empleado deberá ser propuesto por la empresa concesionaria previamente a su incorporación, tanto al comienzo del servicio como en caso de sustituciones temporales o contrataciones posteriores, y aceptado por la Dirección del Servicio y la Fundación. En cualquier momento, la Fundación podrá ordenar la separación del servicio del personal que, a su juicio, no esté lo suficientemente capacitado para el trabajo a desarrollar o su actitud sea manifiestamente perjudicial para el buen fin del servicio y podrá, asimismo, ordenar el incremento de personal necesario para la realización de los trabajos y actividades.

Independientemente del Convenio Colectivo que se aplique al personal laboral de la empresa que resulte adjudicataria, en virtud de su actividad económica, la titulación mínima que podrá ser exigida por la Fundación para el personal monitor empleado en el centro y dedicado a labores de información, interpretación y educación ambiental, será la de bachillerato o formación profesional de grado superior. Además, será obligatorio que acredite estar en posesión del Título de Monitor de Tiempo Libre, homologado por un organismo oficial competente para ello.

El personal vestirá uniforme adecuado a sus labores. Llevará en zonas visibles los distintivos característicos del centro que identifiquen al trabajador.

Todo el personal empleado deberá estar dado de alta en la Seguridad Social. Así mismo, tanto el concesionario como sus subcontratistas deberán estar al corriente de pago de los recibos de salarios y costes de seguridad social de los trabajadores adscritos a este servicio de explotación, reservándose la

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

Fundación la posibilidad de exigir al concesionario una acreditación sobre la situación laboral de los trabajadores, del cumplimiento de la normativa laboral y de estar al corriente de pago de salarios y cuotas de seguridad social.

Así mismo, la empresa concesionaria deberá cumplir toda la normativa aplicable a la actividad del centro temático en materia ambiental, urbanística, fiscal, laboral, etc. debiendo estar en todo momento al corriente de pago de sus obligaciones tributarias, reservándose en todo momento la Fundación la posibilidad de exigir al concesionario una acreditación sobre el cumplimiento de dichas obligaciones.

El concesionario estará obligado a disponer de un Servicio y un Coordinador de Seguridad y Salud propios.

5.7.- FORMA DE EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO, FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO DEL CENTRO.

La empresa concesionaria podrá realizar este servicio de forma directa o mediante subcontratación del mismo a una empresa especializada en la materia (interpretación del patrimonio, información al público, educación ambiental, realización de actividades y talleres lúdicos y educativos de ocio y naturaleza, etc.).

En este caso, en la oferta se podrá presentar un compromiso de colaboración de la empresa subcontratista, con la experiencia en la gestión de centros similares y los Currículums del personal ofertado, reflejando la experiencia en trabajos similares y adjuntando la documentación acreditativa de las titulaciones de dicho personal.

5.8.- PROPIEDAD Y CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN.

Los informes elaborados por la empresa concesionaria en cumplimiento del servicio son propiedad exclusiva de la Fundación Patrimonio Natural y, en consecuencia, de la Junta de Castilla y León. Éstas últimas podrán recabar en cualquier momento las entregas de parte o totalidad de ellos.

Consecuentemente, no podrán ser publicados, ni totalmente ni en parte, o utilizados sin la previa autorización expresa de ambas. Asimismo, los datos personales de terceros que obtenga, serán utilizados única y exclusivamente para los fines de trabajo objeto del servicio.

6.- SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE.

6.1.- DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES

Las instalaciones de bar-restaurant de la Casa del Cangrejo de Río, objeto de la concesión, constan de:

Zona barra y local o sala restaurante

Cocina

Terraza

Almacén

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

El contrato se iniciará firmando el concesionario un inventario detallado dando su conformidad al recibimiento y que servirá de base para la entrega de las instalaciones y equipamientos concluida la explotación. Se adjunta inventario del equipamiento instalado en el centro: cocina, almacén, barra, restaurante y terraza (Anexo 3).

Se cede para su explotación los elementos fijos y fungibles con los que cuente la instalación al momento de comenzar el contrato. Además, contará con los aportes de material o mejora de la maquinaria que realice el concesionario en su oferta para su plan de negocio, y por los que no percibirá indemnización alguna y que no podrá retirarlos una vez finalice el contrato.

Será condición necesaria para presentarse a la licitación que se realice una visita a la instalación para evaluar su estado y las necesidades que servirán de base para la formalización de la oferta de inversión. Para ello las empresas deberán confirmar su asistencia a la visita al centro programada por la Fundación, que aparece en el anuncio de licitación. En referida confirmación deberán comunicar el nombre de la empresa y el CIF para que la Fundación proceda a emitir el correspondiente certificado de asistencia, que las empresas licitadoras deberán incluir en el sobre número 1 junto al resto de documentación general especificada en el Pliego de Clausulas Administrativas Particulares.

6.2.- FUNCIONAMIENTO DEL BAR-RESTAURANTE Y DEL CENTRO

El Bar-Restaurante se encuentra dentro del edificio de la Casa del Cangrejo de Río, por lo que su funcionamiento se coordinará con el de todo el centro y con las visitas y actividades que se desarrollen en el mismo, para realizar una gestión integral.

En el centro se podrán recibir visitas de grupos para realizar actividades de educación ambiental, de visitantes individuales y también se podrán celebrar reuniones, conferencias y eventos de distinta índole en los que se podrá contratar servicio de catering, que el concesionario negociará con los clientes.

El concesionario ofertará cuadro horario de apertura al público del bar-restaurante. Este cuadro horario podrá ser modificado bien ampliándolo o reduciéndolo a propuesta del concesionario previa justificación y aprobación por parte de la Fundación.

6.3.- OFERTA Y FORMA DE EXPLOTACIÓN

1.- Además del porcentaje de donativo a la Fundación, se presentará una propuesta de inversión en mobiliario y medios materiales del Bar-Restaurante y para todo el periodo de la concesión, conforme al plan de negocio y con el objetivo de ofrecer el mejor servicio a los usuarios. Para la realización de esta propuesta de inversión, el licitador tendrá en cuenta el estado del mobiliario y medios materiales existentes en el centro, que deberá valorar en la visita preceptiva a las instalaciones, de forma que se responsabilice del estado de los mismos y de las mejoras e inversiones necesarias. Las inversiones necesarias y que deberá detallar el licitador se referirán a mobiliario y menaje de cocina y cafetería, así como a otras necesidades que se puedan detectar.

Las inversiones realizadas por el concesionario revertirán a la Fundación, sin derecho a indemnización, salvo el menaje de cocina y cafetería, que será propiedad del concesionario.

2.- Se presentará Memoria de la oferta gastronómica del bar-restaurante con descripción de la variedad de menús, desayunos, pinchos, tapas, etc., y listado de precios propuestos detallado por productos y precios de desayunos, menús de comidas, platos combinados, tapas, raciones, según el plan de negocio previsto. El concesionario valorará la posibilidad de incluir a mayores productos típicos de la zona,

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

productos que tengan la Marca Natural de los Espacios Naturales de Castilla y León, además de la promoción de los productos con la etiqueta “Tierra de Sabor”.

3.- Se presentará Memoria de explotación, detallando el personal propuesto, los horarios y actividades complementarias, modelo de organización y gestión, detalles de los criterios ambientales que se aplicarán en la gestión, incluyendo aspectos de ahorro de agua y energía, gestión de residuos, utilización de materias primas (productos de temporada, origen de los alimentos...) y de materiales (productos desechables, envases y embalajes,...), etc.

4.- La empresa concesionaria explotará de forma directa el servicio del Bar-Restaurante no pudiendo ceder ni traspasar el presente contrato a favor de terceros sin el consentimiento de la Fundación, en caso contrario dará lugar a la resolución del contrato. La gestión del Bar-Restaurante será a riesgo y ventura del concesionario, por lo que no será procedente ningún tipo de indemnización por causas adversas (climatología, baja o suspensión de actividades, obras de mejora...) que hagan disminuir eventualmente la afluencia de usuarios a las instalaciones.

6.4.- CONDICIONES TÉCNICAS RELACIONADAS CON EL LOCAL DONDE SE EJERCERÁ LA ACTIVIDAD: OBLIGACIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS Y EN MATERIA DE CONSUMO.

6.4.1 - Condiciones de higiene de locales y utillaje.

Todos los locales se mantendrán limpios y en perfectas condiciones higiénicas, estando prohibido barrer en seco o cuando se preparen alimentos. Los locales deberán someterse a procesos de desinfección, desratización y desinsectación con la periodicidad necesaria.

Se realizará una limpieza continua durante el horario de apertura al público y una limpieza diaria al final de la jornada. Asimismo, se realizará una limpieza general bimensual. Personal de la Fundación visará y comprobará el cumplimiento de esta obligación del concesionario.

Diariamente se limpiará y desinfectará los útiles en contacto con los alimentos. Los utensilios que se empleen para la preparación de los alimentos, así como la vajilla, cubiertos, etc., se limpiarán y enjuagarán para después lavarlos con detergente autorizado, y por último sumergirlos durante treinta segundos, como mínimo, en agua a una temperatura no inferior a 80°C. El aclarado se efectuará con abundante agua. Cuando se empleen máquinas de lavar y vajilla y utillaje, éstas deberán ser fácilmente desmontables para su limpieza una vez usadas.

Queda prohibida la permanencia y entrada de animales domésticos.

6.4.2 - Relativo a materias primas, comidas, gestión de residuos y suministros.

Todas las materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza que estipulen las normas y deberán estar identificadas correctamente.

Las materias primas se almacenarán y conservarán adecuadamente de acuerdo al estado físico de las mismas.

Las materias primas no podrán estar en contacto con el suelo durante su conservación o preparación.

No se puede almacenar productos alimenticios junto a productos no alimenticios, y en particular productos de limpieza, insecticida, detergentes, cubo de basura o sustancias peligrosas.

No se debe sobrepasar la capacidad de las cámaras y expositores.

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

Se evitará el contacto entre alimentos crudos y comidas preparadas durante la preparación de las mismas o su conservación.

Tanto las materias primas como las comidas preparadas, cuando sean expuestas, estarán aisladas del público mediante vitrina o expositor. En el caso de alimentos perecederos, el expositor será frigorífico y se mantendrá a temperatura entre 0°C y 3°C.

Está prohibido la elaboración de mayonesa con huevo fresco, así como la utilización de huevos frescos en aquellos alimentos que no sufran posteriormente un tratamiento térmico suficiente (más de 70°C).

Los alimentos cocinados, deberán alcanzar un mínimo de 70°C en el centro del producto.

Los alimentos para consumir en caliente se mantendrán como mínimo a 70°C hasta el momento de servir.

Cuando los alimentos cocinados deban ser enfriados para su servicio o almacenamiento, este enfriamiento se realizará de la forma más rápida e higiénica posible.

Las comidas refrigeradas se mantendrán entre 0° y 3°C, y las congeladas a -18°C.

Todas las comidas elaboradas se almacenarán o expondrán protegidas por medio de envoltorios o envases adecuados (independientemente de estar expuestas en vitrinas).

Las comidas preparadas conservadas en refrigeración o congelación deben calentarse hasta 70°C antes de su servicio, y se deben consumir a continuación.

Se extremarán las medidas higiénicas en la manipulación de salsas, cremas y natas. Se consumirán en el día y se mantendrán siempre en refrigeración.

Las ensaladas elaboradas con vegetales crudos se desinfectarán sumergiéndolas durante cinco minutos en una solución de hipoclorito sódico (70 ppm) en agua potable y luego se lavarán con agua potable.

Los residuos generados por el concesionario deberán seleccionarse en origen (fracciones vidrio, papel/cartón, envases y orgánica) y llevarse por sus propios medios a los contenedores adecuados colocados en el exterior del complejo. En caso de generarse, los aceites usados deberán gestionarse correctamente (recoger y llevar a punto limpio).

Los suministros de género se acometerán de forma que interrumpan lo menos posible la actividad ordinaria del Centro y de sus usuarios, incluidos los clientes del Bar-Restaurante.

El concesionario pondrá en conocimiento de la Fundación, antes de su firma, los acuerdos referidos a exclusividad de marcas que el concesionario llegue con terceros para cualquier tipo de suministro para el Bar-Restaurante.

La empresa adjudicataria estará obligada al estricto cumplimiento de la legislación sectorial referida a las condiciones higiénico-sanitarias de almacenamiento y producción de alimentos, número y disposición de servicios necesarios.

Asimismo deberá disponer de un régimen de autocontrol de los alimentos, para lo cual deberá contratar los servicios de un laboratorio independiente especializado

6.4.3 - Condiciones del personal.

Todo el personal que manipule alimentos deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos actualizado.

Los manipuladores de alimentos en su trabajo deberá poner especial atención en mantener la higiene en su aseo personal e indumentaria, así como lavarse las manos con agua abundante y jabón tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo.

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

Los manipuladores que padezcan enfermedades de transmisión alimentaria o que se encuentren afectados entre otras patologías de heridas infectadas, infecciones cutáneas o diarrea no podrán trabajar en zonas de manipulación de alimentos sin la debida protección.

Queda prohibido fumar, masticar goma o tabaco o cualquier otra práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y en las de manipulación en su caso.

No se permitirá la entrada a las áreas de elaboración de alimentos a ninguna persona ajena a dichos servicios.

El concesionario se compromete a que el personal del servicio de cafetería vista uniforme siempre que realice la prestación del mismo y éste siempre limpio y con decoro.

Todo el personal deberá conocer y aplicar los principios fundamentales de la política ambiental de la Fundación y los preceptos de la Estrategia Regional de Desarrollo Sostenible de Castilla y León que le sean de aplicación al funcionamiento del Bar-Restaurante.

6.4.4 - Otros requisitos necesarios para el desarrollo de la actividad.

Se deberán tener a disposición del público:

- Lista de precios sellada por Fundación
- Hojas de Reclamaciones.
- Exposición al público de los precios de alimentos y bebidas.
- Carteles informativos:

"Existen hojas de reclamaciones a disposición de los clientes".

"Prohibida la venta de tabaco y alcohol a menores de dieciocho años".

Se deberán mantener en lugar visible la lista de precios, el título habilitante para el ejercicio de la actividad y disponer de las correspondientes hojas oficiales de reclamaciones. La lista de precios podrá ser actualizada según el IPC. Cualquier modificación distinta de ésta deberá ser aprobada por la Fundación.

7. CONDICIONES GENERALES DE LA CONCESIÓN Y OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

Además de las obligaciones legales derivadas del presente Pliego y demás normas de aplicación constituyen deberes del concesionario los siguientes:

1. Las instalaciones y los bienes de dominio público ocupados, deberán mantenerse durante todo el período de duración del contrato, en perfecto estado de limpieza, higiene y seguridad, destinándolas exclusivamente al uso pactado.
2. Se deberá contar con personal con labores específicas de limpieza para los espacios referidos a esta concesión. Los gastos producidos por el cumplimiento de este deber correrán a cargo del concesionario.
3. La Empresa concesionaria deberá realizar el Plan de Autoprotección (de emergencias y evacuación) del centro, que deberá estar en las instalaciones, obligándose a cumplir las normas e indicaciones del mismo y a actualizarlo periódicamente.

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

4. La Empresa concesionaria se compromete a realizar íntegramente las tareas de gestión de reservas, ventas y cobros e informará a los clientes sobre las condiciones de uso del centro.
5. Se deberá contratar un seguro de RC por valor de 100.000 euros para la cobertura de la actividad del Centro en los términos que establezca la normativa vigente durante la vigencia del contrato.
6. En relación con el seguro de responsabilidad civil, cualquier daño producido al centro o a terceros derivado de cualquier actividad realizada en el centro por el concesionario, personas dependientes de éste o público a su cargo, será responsabilidad enteramente de la empresa concesionaria.
7. El personal de la Empresa velará para que los usuarios del centro cumplan en todo momento las indicaciones de seguridad pertinentes, debiendo hacer las indicaciones y advertencias necesarias para que estas se cumplan.
8. Cualquier otra cartelería o publicidad que desee colocar el concesionario deberá contar con el visto bueno de la Fundación.
9. Todos los gastos ocasionados por el desarrollo de la actividad son de la exclusiva responsabilidad del concesionario.
10. Realizar a su cargo todas las reparaciones necesarias para su conservación, respondiendo incluso de los deterioros producidos por los usuarios, así como las reposiciones o mejoras que considere necesario.
11. Los gastos de conservación de las instalaciones debidos al desgaste por el uso de las instalaciones serán a cuenta del concesionario.
12. No podrá introducir variación alguna en los locales ni en sus instalaciones y servicios sin previa autorización de la Fundación.
13. El concesionario deberá estar al corriente de las obligaciones fiscales y laborales que graven la explotación del negocio, siendo de su exclusiva dependencia el personal contratado para la realización del servicio. En todo momento podrá exigirse al concesionario que justifique hallarse al corriente en las cotizaciones de la Seguridad Social.
14. El concesionario dispone del derecho, no la obligación, de instalar máquinas de bebidas frías y/o snacks en el recinto del centro. Los precios deberán ser aprobados por la Fundación.
15. La instalación de máquinas expendedoras de bebidas frías o calientes, o de alimentos sólidos dentro de la zona del Bar-Restaurante deberá ser aprobada por la Fundación.
16. El presente contrato garantiza la exclusividad sobre el derecho de venta y distribución de bebidas y alimentos dentro del centro y sus zonas exteriores.
17. Al término del contrato, el concesionario, cualquiera que sea su causa, deberá efectuar a su costa, cuantas correcciones, reparaciones, sustituciones y restituciones sean necesarias para que la Fundación reciba las instalaciones y los bienes de dominio público ocupados en el mismo estado en que se recibieron. Las mejoras realizadas por el concesionario derivadas de la aceptación de este pliego y de la propuesta económica y técnica del concesionario revertirán en la instalación, no habiendo lugar a indemnización. Las mejoras voluntarias (no expresadas en la propuesta de inversiones o que no formen parte de las obligaciones determinadas en este Pliego) que realizara el concesionario durante la vigencia del contrato podrán ser retiradas si la instalación no sufriera menoscabo por ello. En caso contrario no podrán ser retiradas, ni darán lugar a indemnización.
18. La Fundación dará a conocer al concesionario los principios fundamentales de su política ambiental y éste deberá respetarla y darla a conocer a todos sus trabajadores para que puedan aplicarla en el desarrollo de su labor profesional.

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

8. DEBERES DE LA FUNDACIÓN

La Fundación deberá entregar al concesionario en el plazo señalado las instalaciones objeto del contrato.

La Fundación deberá mantener al concesionario en el goce pacífico de las instalaciones, durante el tiempo de duración del contrato y mientras este cumpla con sus obligaciones, asimismo responderá de los vicios ocultos de las instalaciones.

9. INSPECCION DEL SERVICIO

El concesionario, por el hecho de concurrir a la presente convocatoria y aceptar expresa y formalmente este Pliego de Condiciones, autoriza plenamente a la Fundación para inspeccionar el buen estado de funcionamiento de las instalaciones, así como el cumplimiento de las disposiciones de este Pliego, de forma que la Fundación esté en condiciones de garantizar en todo momento su correcto funcionamiento. La Fundación realizará inspecciones periódicas, levantando las correspondientes actas que servirán para evaluar el grado de cumplimiento del contrato por parte del concesionario, recogiendo, en su caso, todas aquellas incidencias o irregularidades observadas, que servirán de base para posteriores medidas de sanción por parte de la Fundación. Cualquier oposición o entorpecimiento a las inspecciones de la Fundación o a inspecciones municipales por el concesionario o por el personal a su servicio, se considerará como incumplimiento muy grave.

10. INCUMPLIMIENTOS Y PENALIDADES

Cuando el Contratista o las personas de él dependientes incurran en actos u omisiones que comprometan o perturben la buena marcha de los servicios o el incumplimiento de los programas de trabajo, la Fundación y la Dirección del Servicio podrán exigirle la adopción de medidas concretas y eficaces para restablecer el buen orden en la ejecución del servicio.

Igualmente, cuando a juicio de la Fundación un trabajador incumpla las condiciones mínimas exigibles en cuanto a seguridad y salud, sin perjuicio de aquellas recogidas en convenios u otras estipulaciones de carácter general, aquel lo pondrá en conocimiento del Contratista para que lleve a cabo las medidas oportunas según la normativa en materia de Trabajo. El contratista estará obligado a disponer de un Servicio y un Coordinador de Seguridad y Salud propios.

A los efectos contractuales se considerará sancionable toda acción u omisión del concesionario que suponga un quebranto de las exigencias específicas de este Pliego.

Todo incumplimiento cometido por el concesionario se clasificará atendiendo a su trascendencia en leve, grave o muy grave, de acuerdo con las siguientes definiciones:

Incumplimiento leve:

No exhibición o exhibición defectuosa de la lista de precios

Incumplimiento del horario en media hora

Todas aquellas acciones u omisiones que no afecten a las condiciones básicas de una prestación correcta del servicio, es decir, sin merma en la calidad del servicio ni molestia o peligro para los usuarios, ni daño en las instalaciones

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

Incumplimiento grave:

Incumplimiento del horario en más de media hora

Comisión de tres o más incumplimientos leves

Percepción reiterada, debidamente probada, de cantidades abusivas o ilegales a los usuarios

Falta de limpieza general de la instalación

Todas aquellas acciones y omisiones que afecten a la calidad del servicio, puedan influir negativamente en las instalaciones o causar molestias a los usuarios y público en general y no sean consideradas incumplimiento muy grave

Incumplimiento muy grave:

Comisión de tres o más incumplimientos graves en un año

Falta de pago del precio fijado en las condiciones y plazos anteriormente expuestos, salvo causas justificadas debidamente acreditadas por el concesionario

Incumplimiento de las obligaciones de inversión

Venta de artículos en deficientes condiciones sanitarias

Venta de productos no autorizados

Falta de pago de los recibos de las pólizas de seguro

ceder o subcontratar la ejecución del contrato sin consentimiento de la Fundación.

Haber sido sancionado con carácter firme por infracción grave, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 31/1.995 de 8 de noviembre, sobre prevención de riesgos laborales.

Desobediencia sistemática o de mala fe del concesionario a las disposiciones de la Fundación sobre la conservación de las instalaciones.

En general todas aquellas acciones u omisiones que causen riesgo o peligro grave para la integridad de las personas o para el estado y conservación de las instalaciones los incumplimientos contractuales mencionados le serán de aplicación las siguientes penalidades contractuales.

Por incumplimientos contractuales leves se sancionará con multa de hasta 150 euros.

Por incumplimientos contractuales graves, de 150,01 euros a 1.500 euros.

Por incumplimientos contractuales muy graves: la Fundación podrá optar entre la resolución del contrato o la continuación del mismo, además de la correspondiente indemnización de daños y perjuicios y la sanción pecuniaria entre 1.500,01 euros y 3.000 euros en ambos casos. Para la continuación del contrato deberán subsanarse previamente las deficiencias que dieron lugar al incumplimiento.

La comisión de un incumplimiento muy grave, tres graves en el plazo de un año que pongan en peligro la correcta prestación de la actividad del centro, incluido el Bar-Restaurante, dará lugar a la resolución del contrato.

Las penalidades contractuales serán impuestas por el Órgano de contratación, previa incoación de expediente en el que se dé audiencia y vista a los interesados.

11. DAÑOS Y PERJUICIOS

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

La Fundación, además de exigir el concesionario el más escrupuloso respeto y aplicación de las cláusulas del presente Pliego de Condiciones, podrá exigir al concesionario la correspondiente indemnización por daños y perjuicios por los que pudieran sufrir las instalaciones propiedad de la Fundación, y en general por las deficiencias observadas en el normal funcionamiento del servicio que se adjudica, pudiendo a tal efecto resarcirse en primer lugar de la fianza definitiva constituida.

Será obligación del Concesionario indemnizar a terceros de los daños que les ocasione el funcionamiento del Servicio.

12. DESALOJO DE LAS INSTALACIONES

Al finalizar el contrato por agotar el plazo de duración o por causa de resolución, el concesionario se obliga a dejar libres y a disposición de la Fundación todas las instalaciones, dentro del plazo de 7 días sin necesidad de requerimiento alguno en el caso de fin del plazo, o 7 días a contar de la notificación de la resolución de la Fundación en caso de que se declare resuelto el contrato.

En el momento del desalojo, personal de la Fundación, en presencia del concesionario, visará el estado de las instalaciones y levantarán la correspondiente acta. Si su estado no es el mismo que tenían cuando se entregaron, la Fundación procederá a su subsanación a cuenta del concesionario, minorando por la cuantía de los gastos producidos para ello la devolución de la garantía definitiva.

El concesionario reconoce la potestad de la Fundación para ordenar y ejecutar el alzamiento por propia autoridad cuando, transcurrido el plazo indicado, los bienes no hayan quedado a la libre disposición de la Fundación.

Valladolid, 12 de julio de 2013

EL DIRECTOR TÉCNICO DE LA FUNDACIÓN

Fdo.: Emilio Díaz-Pinés Mateo

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

ANEXO 1

PLANOS

Los planos de planta del edificio estarán disponibles para su descarga a través de internet en el enlace que figura en el anuncio de licitación de la página web de la Fundación Patrimonio Natural

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

ANEXO 2

ESTIMACIÓN DE COSTES MEDIOS MENSUALES DE CONSUMOS ENERGÉTICOS Y AGUA

La estimación de costes para un funcionamiento diario durante todo el año de todas las instalaciones del centro, incluyendo la explotación del bar-restaurante, sería la siguiente:

ELECTRICIDAD: 1.100 euros/mes

PELETS: 15 Mwh (500 euros/mes)

AGUA: 85 euros/mes

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

ANEXO 3

EQUIPAMIENTO INSTALADO EN LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO DE HERRERA DE PISUERGA: COCINA, OFFICE, COMEDOR, VESTÍBULO, TALLER EDUCATIVO Y DOTACIÓN EXPOSITIVA

1. COCINA-OFFICE

- **1 Campana Mural en Acero Inoxidable.** Medidas: 2500x900x700
- **1 Cocina-Industrial Eléctrica de 4 fuegos.** Sobre base (armario puertas inferior todo ello en acero inox.) de 10,4 Kw. Medidas: 800x700x850
- **1 Plancha - Fry-top - Industrial eléctrica.** Sobre base (armario puertas inferior todo ello en acero inox.) de 9 Kw. Medidas: 800x700x850
- **1 Freidora - Industrial eléctrica.** 1 cuba, 15 litros, sobre base con puerta, de 14 kw. Medidas: 400x700x850
- **1 Mesa apoyo en acero inox.** Medidas: 1000x550x850
- **1 Fregadero con bastidor en Acero Inox. Para ollas. 2 Cubas.** Medidas: 200x700x850
- **1 Grifo ducha especial ollas monomando.**
- **1 Armario congelador, de acero inox con 1 puerta panorámica.** Medidas: 687x700x2030
- **1 Armario frigorífico mantenimiento con 2 puertas, panorámicas.** Medidas: 1385x700x2030
- **1 Lavavajillas de Capota Industrial. 1200 platos.** Medidas: 748x833x1515
- **1 Mesa de entrada Industrial con seno.** Medidas: 1200x745x1170
- **1 Grifo ducha especial lavavajillas cestas.**
- **1 Mesa de salida Industrial, sobre base.** Medidas: 700x700x910
- **1 Horno Microondas construido en acero inox.** Medidas: 550x514x382
- **1 Lavamanos de pie, con 2 agua, construido en acero inoxidable.**
- **1 Cubeta.** Medidas: 340x370x160
- **1 Grifo caño alto y pulsador de pie, mezclador 2 aguas.**
- **1 Puerta frontal registrable.** Dimensiones: 450x500x850

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

2. BARRA CAFETERÍA

- **1 Máquina de Café, automática electrónica.** Dimensiones: 770x550x485
- **1 Mueble cafetero especial central.** Construido en acero inox, con volquete residuos café, cajones, para cucharillas, infusiones, azucarillos etc... y baldas laterales para recipientes. Medidas: 2500x600x1050
- **1 Mueble lateral izquierdo.** De acero inox con 2000x600x1050 bajo dos baldas intermedia y 2000x600x1050 con una balda intermedia. Longitud Total: 11000x600x1050
- **1 Mueble fregadero con 1 seno + escurridor, con bastidor y alojamiento barra motor vitrina sobre mostrador.**
- **1 Máquina de hielo.** De acero inox, de 45 Kgr de producción, cubito macizo. Medidas: 485x570x820
- **1 Botellero.** De acero inox Infrico, para colocación a ambos lados de la barra. Medidas: 2000x550x850
- **1 Lavavajillas con cesta cuadrada.** 400x400 difusores superior e inferior. 1.200 Piezas/hora.

3. MOBILIARIO

3.1.COMEDOR

75 Sillas apilables sin brazos

Estructura en tubo de acero redondo de 25 mm.

Respaldo y asiento anatómico en polipropileno reciclable.

18 Mesas.

Tablero regresado de 60 mm en estratificado.

Patas en escuadra de acero acabado epoxi aluminio.

Medidas: 800 x 800 x 750 mm.

4 Biombos.

Acústica giratoria, inspiradas en la arquitectura modernista.

La combinación de colores y orientación customizan espacios abiertos.

La base metálica es de 100 x 40 cm, lama de 22 x 5 cm.

Medidas:1000 x 1500 mm

3.2.TALLER EDUCATIVO

9 Mesas apilables.

Estructura de cuatro patas en aluminio, para uso interior y exterior

Sobre en polipropileno.

Medidas: 720 x 720 x H740 mm

36 Sillas apilables sin brazos.

Totalmente en polipropileno reforzada con fibra de vidrio. Aptas para uso interior y exterior

3.3.VESTÍBULO

2 Expositores de folletos.

Colocados a ambos lados de la entrada.

Realizado en chapa con cajetines de varilla metálica.

Medidas 450 x 1500 mm.

1 Paragüero con ruedas.

	<i>Fundación del Patrimonio Natural</i> MEMORIA DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE FUNCIONAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE LA CASA DEL CANGREJO DE RÍO EN HERRERA DE PISUERGA (PALENCIA)	
---	--	---

Columnas de aluminio extrusionado, bandeja recoge-aguas en acero inoxidable satinado, con capacidad para 16 paraguas.
Medidas: 565 x 315 x 570 mm.

2 Ceniceros-papelera exterior.

Fabricada en chapa de acero acabado epoxi color negro, grafito o aluminio. Fondo de ABS.
Medidas: 300 x 300 x 750 mm.

2 Bancos para exterior zona entre oficinas y recepción.

Realizado en chapa de acero laminado en frío perforada y asiento reforzado.
Medidas: 2000 x 530 x 770 mm.

4. DOTACIÓN EXPOSITIVA

Dado que la dotación expositiva está actualmente en proceso de instalación, tras la recepción de la citada exposición, se realizará un acta con el adjudicatario del servicio objeto de la presente memoria en la que se recoja el inventario del equipamiento instalado, que formará parte del contrato de gestión del funcionamiento y explotación de la Casa del Cangrejo de Río.

Visto el contenido de la presente Memoria y de sus Anexos, procedo a su aprobación:

Fdo.: Don José Manuel Jiménez Blázquez
Presidente de la Comisión Ejecutiva
ORGANO DE CONTRATACIÓN
Fundación del Patrimonio Natural de Castilla y León