

**PLIEGO DE CLÁUSULAS PARTICULARES PARA LA CONCESIÓN DE
LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA-RESTAURANTE,
RESTAURANTE-MIRADOR Y LAS TERRAZAS DEL MUSEO THYSSEN-
BORNEMISZA**

CLÁUSULAS PARTICULARES PARA LA CONCESIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA-RESTAURANTE, RESTAURANTE-MIRADOR Y LAS TERRAZAS DEL MUSEO THYSSEN-BORNEMISZA

I. OBJETO DE LAS CLÁUSULAS PARTICULARES

El presente Pliego de Cláusulas Particulares regula el procedimiento para la concesión de la explotación de la Cafetería-Restaurante, Restaurante-Mirador y las Terrazas del Museo Thyssen-Bornemisza (en adelante, la “Concesión”) por la Fundación Colección Thyssen-Bornemisza, sita en el Paseo del Prado núm. 8 de Madrid (en lo sucesivo, la “Fundación”), y las condiciones básicas que regirán dicho contrato.

II. PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN

1. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La Fundación adjudicará el contrato por medio de concurso abierto, sin admisión de variantes o alternativas con la empresa licitadora que cumpla las condiciones abajo indicadas y presente la mejor oferta en su conjunto de acuerdo con los criterios establecidos en el presente Pliego.

2. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

- 2.1.** Las empresas interesadas podrán presentar sus ofertas directamente en el MUSEO THYSSEN-BORNEMISZA (a la atención de D.^a María Luisa Fernández), calle Marqués de Cubas núm. 21, Madrid (Madrid), C.P. 28014, España, antes de las **14:00 horas del día 4 de diciembre de 2017**, durante el horario de oficina (9:30-14:00). La Fundación admitirá también la presentación de ofertas por correo siempre y cuando se envíen dentro del plazo de presentación señalado, se anuncien a la Fundación por email (licitaciones@museothyssen.org) antes del cierre del plazo de presentación y se reciban en la Fundación dentro de los diez días naturales siguientes al último día de presentación de ofertas antes indicado.
- 2.2.** No se admitirán las ofertas presentadas por e-mail, fax o por cualquier otro medio telemático. Tampoco se admitirá la documentación recibida con posterioridad a la fecha y hora de terminación del plazo señalado, salvo en el caso de la documentación presentada por correo siempre que se cumplan las condiciones indicadas en la anterior Cláusula 2.1.
- 2.3.** La presentación de las ofertas supondrá para cada empresa licitadora la aceptación expresa e incondicional de la totalidad de las cláusulas y condiciones contenidas en los Pliegos de Cláusulas Particulares y Prescripciones Técnicas y en sus anexos.
- 2.4.** Las ofertas deben presentarse en tres sobres cerrados y numerados que deberán ser firmados por el licitador o la persona que le represente y con indicación de los siguientes datos:

Sobre Nº

CONTRATO DE CONCESIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA-
RESTAURANTE, RESTAURANTE-MIRADOR Y LAS TERRAZAS DEL MUSEO
THYSSEN-BORNEMISZA

Licitador.....

CIF o NIF

Dirección

Teléfono..... Fax

Correo electrónico.....

Nombre del/los representantes

DNI / Pasaporte.....

Fecha y hora de presentación.....
(A rellenar por la Fundación)

- 2.5. En el interior de cada sobre las empresas licitadoras deberán incluir, en una hoja independiente, una relación ordenada y numerada de los documentos que contiene, así como una copia digitalizada de dichos documentos, en el soporte que estime oportuno el licitador, y preferiblemente en un pendrive.
- 2.6. La Fundación entregará a cada empresa licitadora, una vez que hayan presentado su oferta, un recibo con las siguientes indicaciones:
- Nombre, apellidos y NIF o, en su caso, denominación social y CIF del licitador.
 - Título del contrato al que licita.
 - Fecha y hora de presentación de los documentos.
- 2.7. Todos los documentos se presentarán en castellano o acompañados de traducción jurada si estuvieran redactados en idioma distinto.
- 2.8. Todos los documentos deberán ser originales o copias debidamente compulsadas, salvo que ya hayan sido aportados o cotejados en algún otro concurso convocado por la Fundación durante el año en curso (2017), en cuyo caso bastará con indicar el concurso en el que se entregaron. Se exceptúan de esta previsión los documentos que sean específicos para cada concurso (declaración de sometimiento a jurisdicción española, en su caso; garantía provisional; ejemplar firmado del Pliego de Cláusulas Particulares y el Pliego de Prescripciones Técnicas; compromiso de constitución de UTE; declaración jurada de capacidad de suministro y cualquier otra declaración responsable). Dichos documentos originales deberán ser entregados en todo caso.
- 2.9. Toda la documentación que incluya cada uno de los sobres deberá presentarse de la forma más sintética y resumida posible, y deberá atenerse estrictamente al orden establecido en la Cláusula 4.
- 2.10. La empresa licitadora y la persona que la represente responderán de la exactitud y veracidad de todos los datos consignados.

- 2.11.** Las ofertas serán firmes y vinculantes y tendrán una vigencia mínima de cuatro meses desde el último día previsto para su presentación.
- 2.12.** Cada licitador podrá presentar una única oferta, ya sea individualmente o como parte de una Agrupación de Interés Económico o Unión Temporal de Empresas.
- 2.13.** No se admitirán ofertas múltiples o alternativas ni variantes. No obstante, se podrán presentar mejoras sin coste para la Fundación para la única propuesta técnica presentada, tales como servicios adicionales opcionales no facturados. Tampoco se admitirán ofertas que no cubran el conjunto de los servicios objeto del Contrato, es decir, la implantación del servicio integral de venta de entradas y el mantenimiento de dicho servicio.
- 2.14.** Los licitadores podrán realizar cualquier consulta o solicitar aclaraciones sobre el presente documento o sobre los Servicios con seis días de antelación al último día de presentación de ofertas. Las empresas podrán contactar a tal efecto en la dirección de correo electrónico licitaciones@museothyssen.org.
- 2.15.** Las empresas que así lo deseen podrán solicitar a la Fundación, con una antelación mínima de seis días naturales al último día de recepción de ofertas, una inspección de los locales, mobiliario, enseres e instalaciones destinados a la explotación. Las empresas interesadas deberán solicitarlo mediante el envío de un email a la siguiente dirección: licitaciones@museothyssen.org. La inspección se realizará en la fecha y hora que indique la Fundación.
- 2.16.** La presentación de la oferta supondrá la aceptación por la empresa que haya suscrito dicha oferta de que los referidos locales, mobiliario, enseres e instalaciones comprenden todo lo necesario y son suficientes para el inmediato funcionamiento de la Explotación en las condiciones establecidas en los Pliegos y en la oferta presentada, con independencia de que el licitador haya efectuado o no la inspección mencionada en el apartado anterior.

3. CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN EL CONCURSO

- 3.1.** Podrá contratar con la Fundación toda persona física o jurídica, española o extranjera, que tenga plena capacidad de obrar, no esté incurso en causa de prohibición para contratar con el sector público prevista en el artículo 60 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público (RDLeg 3/2011), y acredite el cumplimiento de los requisitos de solvencia económica, financiera y técnica o profesional y la clasificación administrativa requerida. Los empresarios deberán contar, asimismo, con la habilitación empresarial o profesional que, en su caso, sea exigible para la realización de la actividad o prestación que constituya el objeto del contrato.
- 3.2.** Las empresas procedentes de Estados no pertenecientes a la Unión Europea deberán demostrar que en su Estado de procedencia se admite la participación de empresas españolas en la contratación con la Administración y con los entes,

organismos o entidades del sector público asimilables a los enumerados en el artículo 3 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público. A tal efecto, y salvo que sean empresas procedentes de Estados signatarios del Acuerdo sobre Contratación Pública de la Organización Mundial de Comercio, dichas empresas deberán aportar un informe sobre reciprocidad de la correspondiente Misión Diplomática Permanente española.

- 3.3. No podrán concurrir a las licitaciones las empresas que hayan participado en la elaboración de las especificaciones técnicas o en los documentos preparatorios del contrato siempre que dicha participación pueda provocar restricciones a la libre concurrencia o suponer un trato privilegiado con respecto a los demás licitadores. Los contratos que tengan por objeto la vigilancia, supervisión, control y dirección de la ejecución de obras o instalaciones no podrán adjudicarse a las mismas empresas que realicen las obras ni a las empresas que estén vinculadas en el sentido de lo previsto en el artículo 42 del Código de Comercio.
- 3.4. Las personas jurídicas sólo podrán ser adjudicatarias de contratos cuyas prestaciones estén comprendidas dentro de los fines, objeto o ámbito de actividad que a tenor de sus estatutos o reglas fundacionales les sean propios. Tendrán capacidad para contratar con la Fundación las empresas procedentes de Estados miembros de la Unión Europea que, con arreglo a la legislación del Estado en que estén establecidas, se encuentren habilitadas para realizar la prestación de que se trate. Cuando la legislación del Estado en que se encuentren establecidas estas empresas exija una autorización especial o la pertenencia a una determinada organización para poder prestar el servicio de que se trate, deberán acreditar que cumplen este requisito.
- 3.5. Podrán contratar con la Fundación las uniones de empresarios que se constituyan temporalmente al efecto (UTE), sin que sea necesaria la formalización de las mismas en escritura pública hasta que se haya efectuado la adjudicación del contrato a su favor. Los empresarios que concurren agrupados en UTE quedarán obligados solidariamente y deberán nombrar un representante o apoderado único de la UTE con poderes bastantes para ejercitar los derechos y cumplir las obligaciones que del contrato se deriven hasta la extinción del mismo, sin perjuicio de la existencia de poderes mancomunados que podrán otorgar para cobros y pagos de cuantía significativa. A efectos de la licitación, los empresarios que deseen concurrir en una UTE deberán indicar los nombres y circunstancias de los que la constituyen y la participación de cada uno, así como que asumen el compromiso de constituirse formalmente en UTE en caso de resultar adjudicatarios del contrato. La duración de la UTE será coincidente con la del contrato hasta su extinción.

4. CONTENIDO Y FORMATO DE LAS OFERTAS

Cada uno de los sobres indicados en la Cláusula 2.4 contendrá respectivamente la información que se indica a continuación:

4.1. Sobre N° 1.- Documentación Administrativa

4.1.1. Documentos que acrediten la capacidad de obrar y, en su caso, la representación de las empresas licitadoras

- Si el licitador es una persona física, el sobre contendrá fotocopia del DNI, tarjeta de residencia, pasaporte o del documento que, en su caso, le sustituya reglamentariamente.
- Si fuese una persona jurídica, el sobre contendrá la escritura de constitución y, en su caso, las posteriores escrituras de modificación. Sólo podrán participar en el presente concurso aquellas personas jurídicas cuyos fines, objeto o ámbito de actividad –a tenor de sus estatutos o reglas fundacionales les sean propios– comprendan las prestaciones objeto del contrato.
- Las personas físicas o jurídicas extranjeras pertenecientes a algún Estado Miembro de la Unión Europea o signatario del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo deberán acreditar su capacidad de obrar mediante su inscripción en un registro profesional o comercial cuando así se exija por su legislación nacional, o mediante las certificaciones previstas reglamentariamente. Los demás empresarios extranjeros deberán acreditar su capacidad de obrar con informe de la Misión Diplomática Permanente de España en el Estado correspondiente o la Oficina Consular en cuyo ámbito territorial radique el domicilio de la empresa.

Asimismo, en los casos previstos en el apartado 3.2 del presente Pliego, las empresas extranjeras no pertenecientes a la Unión Europea procedentes de Estados que no hayan suscrito Acuerdo sobre Contratación Pública de la Organización Mundial del Comercio deberán aportar el correspondiente certificado de reciprocidad.

- Las personas que comparezcan o firmen ofertas en nombre de otra persona física o jurídica, deberán acreditar documentalmente el título de su representación, y deberán incluir fotocopia compulsada de su DNI o del documento que, en su caso, le sustituya reglamentariamente.

Las escrituras deberán estar debidamente inscritas en el correspondiente Registro cuando así lo exija la normativa vigente.

4.1.2. Declaración jurada de no estar incurso en las causas de exclusión ni en las prohibiciones de contratar establecidas en el artículo 57 de la Directiva 2014/24/CE, de 26 de febrero, del Parlamento europeo y del Consejo, sobre coordinación de los procedimientos de adjudicación de los contratos públicos de obras, de suministros y de servicios, y el artículo 60 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público (RDLeg 3/2011). Esta declaración incluirá la manifestación responsable de hallarse al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las

disposiciones vigentes. Las empresas licitadoras podrán utilizar a estos efectos el modelo de declaración que se une a este Pliego como Anexo I, que deberá otorgarse, como acta de manifestaciones, ante autoridad administrativa, notario público u organismo profesional cualificado. No se admitirá la presentación del Anexo I con la firma legitimada notarialmente.

4.1.3. Las empresas licitadoras deberán acreditar su **solvencia económica y financiera** por medio de los siguientes documentos:

- a) **Certificado de las cuentas anuales de los últimos tres ejercicios cerrados** (2014, 2015 y 2016) o extracto de las mismas en el supuesto de que la publicación de éstas sea obligatoria conforme a la normativa de los Estados donde éstas se encuentren establecidas.
- b) **Certificado de una entidad aseguradora que acredite la existencia de una póliza de seguro en vigor** que cubra los riesgos de intoxicación y responsabilidad civil.

Se entenderá que tienen suficiente solvencia económica y financiera los licitadores que acrediten haber obtenido en alguno de los tres últimos ejercicios una cifra de negocio superior a 2.000.000 € anuales así como resultados positivos, y presenten certificado de una entidad aseguradora que justifique la existencia de una póliza de seguro con cobertura de hasta 3.000.000€ e incluyan la responsabilidad civil de explotación, patronal, de producto con especial indicación de riesgos por intoxicación, y responsabilidad civil con defensa jurídica y fianzas.

Tras la adjudicación y antes de la formalización del contrato, el Concesionario deberá incluir a la Fundación como asegurada adicional y tercero a su vez.

4.1.4. Los licitadores deberán acreditar su **solvencia técnica** por medio de los siguientes documentos:

- a) Declaración jurada con la relación de los negocios de restauración en explotación o que hayan sido explotados por la empresa licitadora en los últimos cinco años, con una breve descripción y volumen de ingresos (ingresos brutos sin incluir IVA). Los licitadores deberán acreditar, mediante la aportación de certificados de buena ejecución, explotar o haber explotado, en los últimos cinco años, al menos un establecimiento de restauración.
- b) Organigrama de medios humanos y justificación de los mismos. Las empresas están obligadas a contratar al personal de la actual concesionaria de la Cafetería-Restaurante, del Mirador y de las Terrazas del Museo Thyssen-Bornemisza. Las empresas indicarán, no obstante, el personal nuevo que aportará a la explotación si resulta adjudicataria, clasificando al nuevo personal por especialidades, indicando su función, su dedicación y su orden de incorporación así como la experiencia en servicios similares.

Se indicará además el currículum, nombre, apellidos y teléfono de contacto permanente de un interlocutor de la empresa con la Fundación o responsable del servicio en los términos previstos en el apartado 5.13 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

- 4.1.5.** Certificación de su inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos o en el organismo de la Comunidad Autónoma que le sea de aplicación, o en el registro obligatorio que le sea de aplicación en el caso de que el licitador no tenga establecimiento en España.
- 4.1.6. Cumplimiento de la normativa sobre integración social de personas con discapacidad.** Las empresas licitadoras que estén obligadas por la Ley 13/1982, de 7 de abril, de integración social de los minusválidos, a contar con un dos por ciento (2%) de trabajadores con discapacidad o adoptar las medidas alternativas correspondientes, podrán presentar la documentación acreditativa del cumplimiento de dicha obligación. Esta documentación servirá únicamente en la adjudicación del contrato como criterio de preferencia en caso de empate absoluto de dos o más ofertas como las más ventajosas en su conjunto.
- 4.1.7. Declaración de sometimiento a la jurisdicción de los juzgados y tribunales españoles (sólo para licitadores extranjeros).** Los licitadores extranjeros deberán aportar una declaración de sometimiento a la jurisdicción de los juzgados y tribunales españoles de cualquier orden, para todas las incidencias que de modo directo o indirecto pudieran surgir del contrato, con renuncia, en su caso, al fuero jurisdiccional extranjero que pudiera corresponder al licitador.
- 4.1.8.** Un ejemplar de los **Pliegos de Cláusulas Particulares y de Prescripciones Técnicas** debidamente firmados en todas las páginas, incluidos anexos.

4.2. SOBRE N° 2.- Propuesta Técnica

Las empresas licitadoras deberán incluir en el Sobre N° 2 los documentos que se indican a continuación. La propuesta técnica no podrá tener una extensión superior a 55 páginas (por una sola cara) y el formato deberá ajustarse a las siguientes características: tamaño papel A-4, tipografía Arial, cuerpo fuente 12, espaciado interlineado de 12 puntos, espaciado entre caracteres normal y márgenes normales (3 cm a izquierda y derecha y 2,5 cm superior e inferior).

4.2.1. Descripción detallada de la empresa

Descripción detallada de la empresa licitadora y de sus titulares o principales accionistas.

4.2.2. Descripción de los medios materiales propuestos para la explotación

Descripción de los medios materiales que las empresas se comprometen a emplear en la explotación. Las empresas deberán hacer una descripción

detallada de los uniformes, menaje, elementos de decoración, mobiliario y maquinaria propuesta. La Fundación podrá exigir al Concesionario la modificación o supresión de alguno de los medios materiales propuestos antes del inicio de la explotación si lo considerase poco conveniente para la calidad del servicio o la imagen de la Fundación. Las empresas deberán indicar los medios materiales que se comprometen mantener en el lugar de explotación a favor de la Fundación al término del Contrato.

Asimismo, las empresas deberán describir en particular la maquinaria y equipos a instalar para el correcto y adecuado funcionamiento de las Terrazas del Museo Thyssen-Bornemisza.

4.2.3. Propuesta de explotación

Las empresas deberán acompañar una propuesta completa y vinculante de explotación de los servicios de restauración objeto del Contrato adaptado a las necesidades y calidad propias de la Fundación de acuerdo con lo establecido en los Pliegos del concurso y sus anexos.

Las empresas deberán indicar como mínimo:

- Detalle de las diferentes ofertas de servicios que se proponga prestar al público visitante. En la propuesta se presentará una oferta detallada del estilo, calidad y condiciones en que se prestará el servicio de restauración.
- Oferta de productos, menús, minutas, y precios al público y al personal de la Fundación. Las empresas deberán aportar una propuesta de la carta de comidas y bebidas, y de los menús diarios para un plazo de un mes. Toda la documentación destinada al público deberá estar escrita al menos en castellano, francés e inglés, valorándose positivamente la utilización de otros idiomas. En la determinación de los precios del personal, las empresas licitadoras deberán tener en cuenta el descuento mínimo previsto en el apartado 1.9 del Pliego de Prescripciones Técnicas.
- Descripción del diseño de la uniformidad propuesta.
- Diseño de las cartas (que deben contar con alto contraste visual para personas con visión reducida), propuesta de elementos de decoración y menaje (vajilla, cubertería, orfebrería, mantelería, cristalería) que se propone aportar la empresa en los servicios de restauración.
- Proyecto de organización de servicios de catering para el supuesto de que la Fundación decidiese contratar dichos servicios de forma puntual. Las empresas licitadoras deberán presentar:
 - Propuesta completa de un servicio de catering para QUINIENTAS (500) personas describiendo el planning de su organización, los tipos de productos, platos, bebidas y otros productos suministrados, y el PVP del

- servicio completo (incluido IVA).
 - Detalle de todos los tipos de productos, platos u otros que se elaborarán, manipularán, etc. en las instalaciones del Museo y los que se elaborarán en las instalaciones del Concesionario.
 - Los utensilios, equipos y mobiliario propios del Concesionario que se trasladarán al Museo para la celebración del catering.
 - Soluciones para el montaje y tiempos mínimos de montaje y desmontaje.
- Propuesta de explotación del Mirador del Museo Thyssen-Bornemisza durante la temporada de verano (julio y agosto), con posibilidad de ampliación de fechas a determinar por la Fundación.
 - Propuesta de servicio en el Reservado de la cafetería-restaurante del Museo Thyssen-Bornemisza
 - Propuesta específica de servicio durante la temporada de verano, distinta de la del resto del año, en las Terrazas del Museo Thyssen-Bornemisza
 - Política de calidad e higiene:
 - Política de higiene y seguridad, con indicación de los controles de calidad y tipos de análisis que se compromete a implantar y su periodicidad.
 - Plan de prevención de riesgos laborales.
 - Descripción del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico implantados.
 - Plan de control y mejora de calidad del servicio.
 - Modelos de evaluación que se tenga para cada servicio (cuestionarios de evaluación).
 - Medios que se emplearán para la evacuación de residuos líquidos y sólidos.
 - Política de personal en materia de selección, contratación, formación y relaciones humanas. Se especificará, en relación con los programas de formación, las categorías a las que afecta, número de personas, tiempo previsto, etc. Se valorará especialmente el compromiso de ejecutar un Plan de formación en idiomas extranjeros para todo el personal dedicado a la explotación.
 - Propuesta de promoción y difusión de la explotación de la cafetería-restaurante y el Mirador y las Terrazas del Museo Thyssen-Bornemisza. Las empresas deberán presentar compromiso mínimo de inversión publicitaria y proyecto de inversión en medios.
 - Mejoras sin coste para la Fundación. Las empresas podrán presentar una propuesta de mejoras a la explotación del negocio y a las instalaciones del Museo dedicadas a cafetería, y restaurante, el reservado dentro de dicha cafetería-restaurante, y del Mirador y las Terrazas, en alguno de los

siguientes aspectos:

- Renovación de todo el material reflejado en el apartado B), punto 3 (Colchonetas) del Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas, por otro de la misma calidad y acabados.
- Sustitución de las 16 mesas de pie central SIT (Firma BIVAQ), color blanco de 70 x 70 x 74 cm, reflejadas en el apartado B), punto 2.A), del Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas, por otras de la misma calidad pero de cuatro patas y mayores dimensiones (80 x 80 x 74 cm). La propuesta deberá incluir la descripción, calidades y acabados de las mesas.
- Instalación de Toldos (de material impermeable) automatizados, bajo cubierta actual en “Las Terrazas”. Presentar proyecto con características técnicas

En el Sobre nº 2 no se incluirá ningún precio o referencia que pueda servir para conocer la oferta económica propuesta en el Sobre nº 3.

4.3. SOBRE Nº 3.- Oferta económica

El Sobre Nº 3 contendrá, debidamente firmada, una única oferta económica, conforme al “Modelo de Oferta Económica” (Anexo III), en la que se expresará el canon de explotación a favor de la Fundación ofertado, calculado sobre los ingresos brutos sin IVA percibidos por el Concesionario con motivo de la explotación.

No se admitirán ofertas económicas que contengan un canon de explotación inferior al DIECIOCHO POR CIENTO (18%) sobre los ingresos brutos sin IVA. Cualquiera que sea la Oferta económica, el Concesionario garantizará a la Fundación una remuneración mínima fija de CINCO MIL Euros mensuales (5.000 €/mes).

5. APERTURA DE PROPOSICIONES

5.1. La Fundación examinará y calificará previamente la validez formal de los documentos contenidos en el Sobre nº 1. La Fundación podrá inadmitir aquellas ofertas que sean incompletas, adolezcan de algún defecto o contradigan a las presentes Cláusulas Particulares.

5.2. Si la Fundación observase defectos u omisiones subsanables en la documentación presentada por alguno de los licitadores, se lo comunicará para que los corrija o subsane en un plazo inferior a tres (3) días.

5.3. Presentadas las ofertas en tiempo y forma y, en su caso, subsanados los defectos de la documentación presentada, el día 13 de diciembre de 2017, a las 12:00 horas, la Fundación dará cuenta de las ofertas admitidas y de las inadmitidas y la causa de su inadmisión y procederá a la apertura pública de los Sobres nº 2 (propuesta técnica) de las ofertas admitidas.

5.4. El día 26 de diciembre de 2017, a las 10:30 horas, la Fundación dará a conocer la puntuación asignada a las propuestas técnicas presentadas por los licitadores (Sobre nº 2) y procederá a la apertura pública de los Sobres nº 3 (oferta económica).

5.5. La Fundación podrá modificar la fecha de los actos de apertura pública de ofertas, en cuyo caso lo comunicará por correo electrónico a los participantes.

6. CRITERIOS DE VALORACIÓN DEL CONCURSO Y ADJUDICACIÓN

6.1. La Fundación podrá seleccionar la oferta más ventajosa en su conjunto o declarar desierto el procedimiento.

6.2. Los criterios que han de servir de base a la Fundación para adjudicar el contrato serán los siguientes:

6.2.1. Propuesta técnica (hasta 65 puntos):

La Fundación valorará con hasta **65 puntos** la propuesta técnica, de acuerdo con los siguientes criterios:

6.2.1.1. Calidad de la propuesta de explotación: hasta 48 puntos, distribuidos de la siguiente forma:

- a) Adecuación de la propuesta de explotación del servicio de Cafetería-Restaurante, Restaurante Mirador, Reservado de la Cafetería-Restaurante y las Terrazas del Museo Thyssen-Bornemisza, al nivel de calidad y necesidades de la Fundación: hasta 20 puntos. Se valorará especialmente la propuesta de explotación de la Cafetería-Restaurante y Las Terrazas.
- b) Relación calidad/precio en los productos y menús ofertados (incluyendo oferta al personal propio de la Fundación, al personal de las contratas y a otros colaboradores): hasta 10 puntos.
- c) Política de calidad en materia de Sanidad e higiene: hasta 6 puntos.
- d) Política de personal en materia de selección, contratación, formación y relaciones humana: hasta 6 puntos.
- e) Política y Plan de Mantenimiento de todas las instalaciones y material descrito: hasta 6 puntos.

6.2.1.2. Medios materiales propuestos para la ejecución del Contrato: hasta 5 puntos. Se valorará especialmente la calidad de los materiales propuestos.

6.2.1.3. Mejoras sin coste para la Fundación: hasta 12 puntos. La Fundación valorará con hasta **12 puntos** las mejoras sin coste adicionales propuestas siempre que se encuentren dentro de los siguientes campos:

- a) renovación de todo el material reflejado en el apartado B), punto 3 (Colchonetas) del Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas por otro de la misma calidad y acabamos (hasta un máximo de 6 puntos).
- b) y b) sustitución de las 16 mesas de pie central SIT (Firma BIVAQ), color blanco de 70 x 70 x 74 cm, reflejadas en el apartado B), punto 2.A), del Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas, por otras de la misma calidad pero de cuatro patas y mayores dimensiones (80 x 80 x 74 cm) (hasta un máximo de 3 puntos).
- c) Instalación de Toldos (de material impermeable) automatizados, bajo cubierta actual en “Las Terrazas”. Presentar proyecto con características técnicas, (hasta un máximo de 3 puntos).

a) Oferta económica (hasta 35 puntos)

Se valorará como oferta económica más ventajosa la de menor precio que no sea desproporcionada o temeraria, a la que se asignará la máxima puntuación de 35 puntos. Cada una de las restantes ofertas obtendrá una puntuación proporcional aplicando la siguiente fórmula:

$$V = PM \times OEMV / OE$$

PM= Puntuación máxima

V= Valoración de la oferta económica.

OE= Oferta económica.

OEMV= Oferta económica más ventajosa.

Se podrá considerar a los efectos de lo dicho anteriormente que no pueden cumplirse por constituir una oferta desproporcionada o temeraria las ofertas que se encuentren en los siguientes supuestos, tanto en el importe total como en cada uno de los apartados en que se desglosa la oferta económica:

- a) Cuando concorra un solo licitador y su oferta sea inferior al presupuesto máximo de licitación en más de 25 unidades porcentuales.
- b) Cuando concurren dos licitadores y una oferta sea inferior en más de 20 unidades porcentuales a la otra oferta.
- c) Cuando concurren tres licitadores, las que sean inferiores en más de 10 unidades porcentuales a la media aritmética de las ofertas presentadas. No obstante, se excluirá para el cómputo de dicha media la oferta de cuantía más elevada cuando sea superior en más de 10 unidades porcentuales a dicha media. En cualquier caso, se considerará desproporcionada la baja superior a 25 unidades porcentuales.
- d) Cuando concurren cuatro o más licitadores, las que sean inferiores en más de 10 unidades porcentuales a la media aritmética de las ofertas presentadas. No obstante, si entre ellas existen ofertas que sean superiores

a dicha media en más de 10 unidades porcentuales, se procederá al cálculo de una nueva media sólo con las ofertas que no se encuentren en el supuesto indicado. En todo caso, si el número de las restantes ofertas es inferior a tres, la nueva media se calculará sobre las tres ofertas de menor cuantía.

Antes de rechazar la oferta que, de acuerdo con lo anterior, pueda ser considerada desproporcionada o temeraria, la Fundación deberá solicitar por escrito a la persona o empresa licitadora que corresponda las precisiones que considere oportunas sobre la composición de la oferta, y comprobará esta composición teniendo en cuenta las explicaciones recibidas. La Fundación para aceptar o rechazar dicha oferta podrá tomar en consideración las explicaciones del ahorro que representa el método, las soluciones técnicas aplicadas, o las excepcionales condiciones económicas a que tenga acceso la persona o empresa licitadora para la ejecución del Servicio.

III. ADJUDICACIÓN Y FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

7. PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN

- 7.1.** La Fundación clasificará las ofertas y elaborará una propuesta de adjudicación del Contrato a favor de la empresa que haya presentado la oferta económica más ventajosa en su conjunto (en lo sucesivo, el “Contratista”).
- 7.2.** La Fundación podrá renunciar a la celebración del contrato o desistir del procedimiento en cualquier momento anterior a la propuesta de adjudicación, en cuyo caso indemnizará a los licitadores admitidos en el Concurso por los gastos que hubiesen incurrido y que sean demostrables, con un importe máximo de cien euros por licitador.
- 7.3.** La Fundación requerirá al Contratista que presente la oferta económicamente más ventajosa la aportación dentro del plazo máximo de cinco días hábiles los siguientes documentos:
 - a) Documentación acreditativa de la constitución en favor de la Fundación de la garantía definitiva a la que se refiere la Cláusula Particular 8 (“Garantía Definitiva”). El incumplimiento por el Contratista de esta obligación, o su cumplimiento en términos no aceptados por la Fundación, facultará a la Fundación para resolver el Contrato y/o ejecutar la garantía provisional.
 - b) Certificados de la AEAT y de la Tesorería General de la Seguridad Social acreditativos de hallarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias y frente a la Seguridad Social, a los efectos de contratar con el sector público.
 - c) Certificación del Registro Mercantil o copia autorizada de la escritura acreditativa del poder o cargo del representante del Contratista que vaya a suscribir el Documento de Formalización, si no es la misma persona que firmó

la oferta. Cuando el Contratista no tenga su domicilio social o residencia en España, deberá aportar certificación del Registro Público análogo y cuando ello no fuera posible, documento público fehaciente que acredite la vigencia de los poderes.

- d) Documento por el que se designe al Jefe de Explotación que el Concesionario se compromete a poner a disposición de la Fundación durante la vigencia del Contrato con poderes amplios de decisión de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 5.13 del Pliego de Prescripciones Técnicas.
- e) Certificación del Seguro de responsabilidad civil que deberá suscribir según lo dispuesto en el apartado 5.10 del Pliego de Prescripciones Técnicas.
- f) Cuando el Contratista tenga la condición de UTE, la escritura pública de constitución de la UTE inscrita en el Registro Especial del Ministerio de Economía y Hacienda, y el nombramiento de un representante o apoderado único de la UTE con poderes bastantes para ejercitar los derechos y cumplir las obligaciones que del Contrato se deriven hasta la extinción del mismo.

La Fundación podrá solicitar al Contratista la modificación de su oferta en todos aquellos aspectos que pudieran ser mejorados.

8. GARANTÍA DEFINITIVA

- 8.1.** Sin perjuicio de los seguros que deban suscribirse en cumplimiento de la legislación vigente, el Contratista está obligado a constituir una Garantía Definitiva en favor de la Fundación por el importe de DOCE MIL EUROS (12.000€). Dicho importe resulta razonable, teniendo en cuenta que el importe total de la remuneración mínima garantizada durante las seis anualidades posibles del contrato es 360.000€.
- 8.2.** Cuando la propuesta de adjudicación se realice a favor del licitador cuya oferta hubiera estado incurso inicialmente en presunción de temeridad, se exigirá al mismo una garantía definitiva del VEINTE POR CIENTO (20%) del precio del Contrato, calculado conforme se indica en la Cláusula anterior.
- 8.3.** La Garantía Definitiva deberá constituirse mediante depósito en metálico en la cuenta bancaria que indique la Fundación, seguro de caución bajo las condiciones que establece el artículo 97.3 del TRLCSP, o mediante aval bancario a primer requerimiento a favor de la Fundación de acuerdo con el modelo previsto en el Anexo II del presente Pliego de Cláusulas Particulares (“Modelo de aval como Garantía Definitiva”).
- 8.4.** La Garantía Definitiva responderá de todas las obligaciones económicas derivadas del Contrato, de los gastos originados a la Fundación por demora del Contratista o por incumplimiento de sus obligaciones y de los daños y perjuicios ocasionados a la Fundación con motivo de la inexacta ejecución del Contrato, de su

incumplimiento total o parcial o de su cumplimiento defectuoso, así como de la incautación en los casos de resolución.

- 8.5. La Garantía Definitiva será cancelada a la finalización del Contrato, una vez cumplido satisfactoriamente o resuelto sin culpa del Contratista.
- 8.6. La ejecución de la garantía prevista en la presente Cláusula no impedirá a la Fundación emprender acciones judiciales hasta el total resarcimiento de los daños y perjuicios derivados de la retirada injustificada de la oferta o del incumplimiento total o parcial o del cumplimiento defectuoso del Contrato.

9. ADJUDICACIÓN Y FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

- 9.1. Verificada la entrega de la documentación establecida en la anterior Cláusula Particular 7, se acordará la adjudicación que se notificará a los licitadores en cualquier medio que deje constancia de su envío, incluido el correo electrónico.
- 9.2. Tras dicha adjudicación, la Fundación y el Contratista suscribirán el documento de formalización del Contrato en el plazo máximo de cinco días hábiles desde que el Contratista fuera requerido por la Fundación, y en ningún caso antes de que transcurran quince días hábiles desde que se notifique la adjudicación a los licitadores.
- 9.3. El Contrato podrá ser elevado a escritura pública cuando lo solicite cualquiera de las partes, en cuyo caso los gastos derivados del otorgamiento serán de cargo de la parte peticionaria.
- 9.4. La garantía provisional podrá ser incautada a las empresas que retiren injustificadamente su proposición antes de la adjudicación.
- 9.5. Con la suscripción del documento de formalización del Contrato la garantía provisional se extinguirá automáticamente para todos los licitadores a excepción de la empresa seleccionada en la propuesta de adjudicación, y a partir de dicho momento estará a disposición de los licitadores. La garantía provisional presentada por la empresa seleccionada se retendrá en todo caso hasta la constitución de la garantía definitiva. A tal efecto, la garantía provisional podrá retirarse en la sede de la Fundación previa solicitud de devolución por una persona con facultades suficientes para ello.
- 9.6. Transcurridos tres meses desde la finalización del concurso, la documentación incluida en los sobres de presentación de las ofertas quedará a disposición de las empresas licitadoras que no resultaron adjudicatarias, salvo que por razones justificadas la Fundación deba retenerla. En cualquier caso, la Fundación podrá conservar para su registro una copia de toda la documentación presentada por los licitadores.

10. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

El Contrato tiene por objeto la concesión, por parte de la Fundación al Concesionario, de la explotación del negocio de restauración en las instalaciones de la Cafetería-Restaurante y las Terrazas del Museo Thyssen-Bornemisza de Madrid durante todo el año, y del Restaurante-Mirador durante la temporada de verano; por el tiempo y en las condiciones establecidas en los Pliegos de Cláusulas Particulares y Prescripciones Técnicas y sus anexos y, en lo que no contradiga a lo anterior, en las condiciones de la oferta de la Concesionaria. Las instalaciones se describen en el Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas (“Descripción de las Instalaciones”).

11. DURACIÓN

- 11.1.** El Contrato estará en vigor desde su formalización hasta el día 31 de enero de 2019. Transcurrido esa duración inicial, el Contrato podrá prorrogarse a decisión de la Fundación comunicada con un mes de antelación y por períodos anuales sucesivos hasta un máximo de seis anualidades.
- 11.2.** El Concesionario deberá comenzar la explotación de la Cafetería-Restaurante el día 1 de febrero de 2018, o en la fecha en que se formalice el contrato si esta es posterior. La fecha de inicio de explotación de la Cafetería-Restaurante podrá, no obstante, aplazarse hasta un máximo de quince días mediante comunicación escrita a la Concesionaria.
- 11.3.** La demora del Contratista en el comienzo de la explotación, por causa no imputable a la Fundación, dará lugar a las mismas consecuencias previstas para la paralización de la explotación en la Cláusula 15 del presente Pliego.

12. ABONO DEL CANON DE EXPLOTACIÓN

- 12.1.** Tanto el canon de explotación como la remuneración mínima fija tendrán el carácter de fijo y cerrado. En consecuencia, el Concesionario no tendrá derecho a ninguna disminución en el canon de explotación ofertado ni en el mínimo fijo garantizado por razón de la mano de obra, materiales o suministros, ni por la existencia o incremento de cualquier otro coste o tributo que fuese necesario para llevar a cabo la explotación, ni por ninguna otra causa o bajo ninguna circunstancia.
- 12.2.** En el supuesto de que el contrato se prorrogase de conformidad con lo dispuesto en la Cláusula Particular 11.1, el mínimo fijo garantizado se deberá incrementar cada año de acuerdo con variación del IPC General o del índice que lo sustituya.
- 12.3.** El Concesionario deberá pagar dentro de los diez primeros días de cada mes natural el mínimo fijo garantizado. En el supuesto de que al término de cualquiera de los meses naturales el resultado de aplicar el canon a los ingresos netos obtenidos por el Concesionario durante ese mes exceda del importe mínimo garantizado, el Concesionario deberá abonar a la Fundación dicho exceso dentro de los diez días siguientes al mes al que se refiera.
- 12.4.** Cualquier abono que deba el Concesionario a la Fundación se deberá hacer mediante transferencia bancaria al número de cuenta que haya indicado la

Fundación.

- 12.5.** Los servicios de catering que, en su caso, contrate la Fundación con el Concesionario deberán ser liquidados individualmente.

13. NORMAS GENERALES DE EXPLOTACIÓN

- 13.1.** El Concesionario se obliga a cumplir con las disposiciones vigentes en materia fiscal, laboral, de seguridad social, de seguridad y salud en el trabajo, sindical, de seguros y de sanidad, y en general con cualquier normativa que le sea de aplicación por razón de la actividad; igualmente se obliga a solicitar y obtener, antes del inicio de la explotación, de los organismos que correspondan los permisos y licencias administrativas necesarias para el ejercicio de su actividad, incluida la inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- 13.2.** La calidad de los servicios de restauración, así como de los productos que ofrezca el Concesionario, deberá ser de primer orden, equivalente al de un restaurante y empresa de catering clasificados como primera categoría según la normativa vigente.
- 13.3.** El Concesionario deberá someter a la aprobación escrita de la Fundación las cartas, menús, listas de productos, precios, uniformidad, puntos móviles, máquinas vending, menaje, elementos de decoración, mobiliario y diseños de todo tipo, y todo lo que pueda afectar a la imagen de la Fundación. En este sentido, cualquier actividad de tipo promocional o publicitaria donde se visualicen marcas comerciales (colocación de sombrillas, carteles, paneles, o cualquier otro tipo de soporte publicitario), así como la realización de actos de carácter promocional que se realicen en las zonas interiores o exteriores del Museo, deberán contar también con la previa aprobación escrita de la Fundación, quien podrá denegarla si, a su juicio, el acto puede perjudicar la imagen del Museo.
- 13.4.** La explotación deberá llevarse a cabo en óptimas condiciones de sanidad, salubridad e higiene, y se ajustará en todo caso a la legislación vigente en cada momento. El Concesionario será responsable y realizará a su costa, entre otros, la limpieza y mantenimiento de todos los enseres e instalaciones, los paramentos verticales y horizontales de la Cafetería-Restaurante, del Mirador y de las Terrazas objeto del presente Contrato (cocina, office, cámaras frigoríficas, comedores, etc.). De especial relevancia y control será la realización del correcto y periódico mantenimiento de los sistemas de extracción de humos y lavado. Será necesario entregar al Responsable de Servicios Generales de la Fundación copia de cada revisión periódica que se vaya realizando. Dicha información deberá ser facilitada por correo electrónico. La Fundación se reserva el derecho a controlar y supervisar en cualquier momento las tareas de limpieza.
- 13.5.** Con el fin de controlar posibles quejas de los usuarios, el Concesionario deberá tener a disposición de los mismos una “Hoja de Reclamaciones” de acuerdo a la normativa vigente de la Comunidad Autónoma de Madrid, además de hojas de

sugerencias y reclamaciones no oficiales. Asimismo la Fundación podrá proporcionar un cuestionario a cumplimentar por los clientes que será utilizado como instrumento de evaluación continua, y podrá ser tenido en cuenta para posibles futuras prórrogas del contrato.

- 13.6.** El Concesionario garantizará que la prestación de sus servicios no altere el normal funcionamiento del Museo Thyssen-Bornemisza de Madrid, y se abstendrá de realizar actos de cualquier tipo que pudiera considerarse que constituye una molestia, estorbo, daño o perjuicio para la Fundación o los visitantes del Museo.
- 13.7.** La ejecución del Contrato se realizará a riesgo y ventura del Concesionario. Todo gasto, impuesto, tasa, carga o responsabilidad que se derive de la explotación de los servicios será a cargo del Concesionario. Serán, por tanto, a su cargo, entre otros: el pago de todos los salarios, los seguros sociales, las indemnizaciones y sanciones por su actividad, los accidentes de trabajo, la totalidad de las tasas, impuestos y licencias necesarias, ya sean locales, autonómicos o estatales, y los uniformes y otros materiales y enseres necesarios para la explotación que no estén entre los que pertenecen a la Fundación según el Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas (“Descripción de las Instalaciones”).
- 13.8.** El Concesionario no podrá subcontratar la ejecución total o parcial de los servicios de restauración ni los servicios adicionales con ninguna otra empresa salvo que la Fundación lo autorice por escrito.
- 13.9.** El Concesionario está obligado, sin límite temporal, a guardar confidencialidad sobre toda la información facilitada por la Fundación o por terceros en relación con la Fundación en la preparación o ejecución del Contrato.

14. INTERÉS INDEMNIZATORIO

En caso de retraso por parte del Concesionario en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones de pago que le incumben en virtud del presente Contrato, la cantidad cuyo pago se hubiera retrasado devengará automáticamente, sin necesidad de previa reclamación, un interés mensual del dos por ciento (2%). Dicho interés indemnizatorio deberá pagarse por meses vencidos a contar desde que se produjo el retraso que provocó el inicio de su devengo y, en todo caso, al finalizar el retraso. Los intereses indemnizatorios devengados y vencidos que resultasen impagados al final de cada mes de retraso, se capitalizarán al importe de la cantidad debida a efectos del cálculo del interés indemnizatorio durante el mes siguiente.

15. PARALIZACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN

- 15.1.** El Concesionario deberá garantizar la efectiva explotación de los servicios aún en condiciones adversas.
- 15.2.** La explotación únicamente podrá suspenderse por alguna de las siguientes causas:
 - a) Por convenio expreso y escrito entre la Fundación y el Concesionario.

- b) Por riesgos catastróficos o causas de fuerza mayor.
- c) Por huelga general o por huelga en el sector.

15.3. Corresponde al Concesionario probar que existen las causas antes enumeradas.

15.4. Los servicios suspendidos deberán reanudarse tan pronto como desaparezca la causa que justificó la suspensión.

15.5. La paralización o suspensión de los servicios por causas distintas a las establecidas en el anterior apartado imputables al Concesionario producirá las siguientes consecuencias:

- a) Por cada día natural que permanezcan suspendidos los servicios la Fundación podrá imponer una penalidad diaria de SEISCIENTOS EUROS (600,00 €), que se hará efectiva en el primer pago que deba realizar el Concesionario a favor de la Fundación y, en caso de que no hubiera pagos pendientes o el Concesionario no cumpliera con esta obligación, mediante la ejecución de la Garantía Definitiva.
- b) Una suspensión de los servicios superior a DIEZ (10) días naturales en un cómputo anual dará derecho a la Fundación a optar entre pedir el cumplimiento o resolver el Contrato, con indemnización de los daños y perjuicios ocasionados en ambos casos, y sin que por ello se exima al Concesionario del pago de la penalidad por suspensión estipulada en la letra anterior.

15.6. En el supuesto de que la explotación se suspendiera por una de las causas establecidas o por causa debida únicamente a la Fundación, el Concesionario podrá deducir la parte proporcional al tiempo en que la explotación estuvo suspendida del importe mínimo fijo garantizado de la liquidación del mes afectado por dicha suspensión. En consecuencia, por cada día de suspensión justificada el Concesionario podrá deducir una treintava parte del importe mínimo garantizado en su siguiente liquidación.

15.7. Durante la vigencia del presente Contrato, la Fundación podrá realizar obras de remodelación de los espacios destinados a la explotación de cafetería y restaurante. En ese caso, la Fundación procurará evitar perjudicar la explotación del Concesionario y facilitará, si fuera necesario, espacios alternativos dentro de los edificios del Museo para el desarrollo de la actividad. El Concesionario no tendrá en estos casos derecho a ninguna indemnización ni a reducir el canon de explotación, salvo por los días en que la explotación tuviera que suspenderse –de acuerdo con lo dispuesto en el anterior apartado 15.6–, o, en el caso de que los espacios disponibles para la actividad se reduzcan en más de un 20%, en cuyo caso el Concesionario tendrá derecho a un canon reducido en el porcentaje en que se reduzca el espacio a partir de ese 20%.

16. RENDIMIENTO DE CUENTAS Y SUPERVISIÓN DE LA EXPLOTACIÓN

- 16.1.** La explotación estará sujeta a inspección, examen y prueba por parte de la Fundación, cuando ésta lo crea oportuno, así como a las auditorías de calidad y contables que considere necesarias y suficientes para comprobar el cumplimiento de las condiciones establecidas en los Pliegos y los ingresos obtenidos por el Concesionario.
- 16.2.** Sin perjuicio de la facultad de inspección establecida en el anterior párrafo, al término de cada mes natural, y dentro de los cinco días siguientes, el Concesionario deberá entregar a la Fundación la cinta de control de ventas correspondiente a dicho mes junto a un resumen de las ventas efectuadas.
- 16.3.** La Fundación podrá en cualquier momento ordenar la reposición de los uniformes, materiales o maquinaria no conformes y la corrección de los servicios que sean defectuosos en su ejecución.
- 16.4.** La Fundación podrá, en todo momento, rechazar o exigir la retirada inmediata del personal, propio o subcontratado, o de cualquier tercero del que se sirva el Concesionario y que, a juicio de la Fundación tenga un comportamiento inadecuado, incorrecto o negligente, sea incompetente para la realización de los servicios objeto del Contrato, o comprometa o perturbe la buena marcha del Contrato.
- 16.5.** La responsabilidad del Concesionario frente a la Fundación y, en su caso, frente a terceros en modo alguno quedará exonerada o atenuada por el ejercicio del derecho de inspección de la Fundación.

17. CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

- 17.1.** Los licitadores, y posteriormente el Contratista, deberán tratar con la máxima discreción y confidencialidad y mantener bajo el más estricto secreto profesional sobre los datos de carácter personal y sobre toda la información, documentos, métodos, organización, know-how, actividades y otros datos relativos a la Fundación que puedan llegar a conocimiento de los licitadores o del Contratista como consecuencia de la preparación de las ofertas y, en su caso, posterior ejecución del Contrato y que no sean de dominio público.
- 17.2.** El Contratista dispondrá las medidas de seguridad, físicas y organizativas suficientes para cumplir con el compromiso asumido en el párrafo anterior, y dará las instrucciones oportunas a las personas que directa o indirectamente manejen la referida información.
- 17.3.** A la finalización de los trabajos, y de conformidad con las indicaciones la Fundación, el Contratista devolverá, borrará o destruirá toda la información confidencial perteneciente a la Fundación, cualesquiera que sea el medio en el que esté registrada esta información.

18. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

18.1. La Fundación podrá en cualquier momento resolver el Contrato sin causa alguna, en cuyo caso deberá abonar la cantidad prevista en la Cláusula 18.3.

18.2. Son causas de resolución del Contrato, además del incumplimiento de las obligaciones que incumben a las partes de acuerdo con la legislación civil, las siguientes:

- a) La muerte o incapacidad sobrevenida del Contratista o la extinción de su personalidad jurídica.
- b) La declaración de concurso del Contratista o la declaración de insolvencia en cualquier otro procedimiento.
- c) La no suscripción o la cancelación de las pólizas de seguro que deba suscribir y mantener vigentes el Concesionario.
- d) La falta de obtención o la pérdida de las autorizaciones legales para la explotación, incluida la inscripción del Concesionario y del establecimiento en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- e) La suspensión o paralización de la explotación por causas distintas a las establecidas en el presente Pliego, durante más de diez (10) días naturales en un cómputo anual.
- f) La falta de pago de cualquiera de las cantidades que deba el Concesionario a la Fundación o la demora superior a sesenta días.
- g) La divulgación de noticias sobre el Concesionario, o el inicio de algún procedimiento administrativo o judicial contra él, que pudiera perjudicar la imagen o reputación de la Fundación.
- h) No ajustarse el Concesionario en la ejecución de sus servicios a las condiciones de calidad y servicios previstos en los Pliegos del concurso o incumplir las especificaciones u órdenes que al efecto dicte la Fundación.
- i) La falta de pago del Concesionario de sus obligaciones con los proveedores o con el personal destinado a la explotación.

18.3. En caso de resolución del Contrato sin causa por la sola voluntad de la Fundación o por causa imputable a ésta, el Concesionario tendrá derecho como única indemnización por todos los conceptos al quince por ciento (15%) del importe mínimo garantizado por el Concesionario para el tiempo que reste hasta el fin de la vigencia del Contrato.

18.4. Si la causa de resolución fuese imputable al Concesionario éste responderá en cualquier caso de los daños y perjuicios ocasionados y además se ejecutará la Garantía Definitiva o fianza constituida en favor de la Fundación.

19. LEGISLACIÓN APLICABLE

El Contrato objeto del presente Pliego de Cláusulas Particulares se someterá a Derecho español.

20. COMPETENCIA

Para cualquier controversia relativa a la interpretación y ejecución del Contrato serán competentes los Juzgados y Tribunales de la ciudad de Madrid, por lo que las partes hacen renuncia expresa de cualquier otro fuero que pudiera corresponderles.

En Madrid, a 18 de octubre de 2017

ANEXOS

**ANEXO I. DECLARACIÓN RESPONSABLE DE NO ESTAR INCURSO EN
CAUSA DE PROHIBICIÓN**
(ANTE AUTORIDAD ADMINISTRATIVA, NOTARIO PÚBLICO Y ORGANISMO
PROFESIONAL CUALIFICADO)

D/Dña. mayor de edad, de nacionalidad
....., domiciliado en, calle
....., número y DNI/NIE número en
nombre y representación de, con NIF/CIF
domicilio fiscal en, calle (en
adelante, la “Sociedad”), conforme tiene acreditado por la documentación aportada en el
Sobre nº 1, a los efectos de lo dispuesto en la cláusula 4.1.2 del Pliego de Cláusulas
Particulares que regirán el Contrato de concesión de la explotación de la Cafetería-
Restaurante, Restaurante-Mirador y las terrazas del Museo Thyssen-Bornemisza,
declara bajo su responsabilidad que:

1. La Sociedad no incurre en las causas de exclusión ni en las prohibiciones de contratar establecidas en el art. 57 de la Directiva 2014/24/CE, de 26 de febrero, del Parlamento europeo y del Consejo, sobre coordinación de los procedimientos de adjudicación de los contratos públicos de obras, de suministros y de servicios, y en el art. 60 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público (RDLeg 3/2011).
2. La Sociedad se halla al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes, y se obliga a aportar los certificados acreditativos de dicho cumplimiento en el caso de resultar adjudicatario del referido contrato.

..... dede 2017
(lugar, fecha y firma del representante legal o apoderado)

ANEXO II. MODELO DE AVAL COMO GARANTÍA DEFINITIVA

(en papel con membrete del Banco)

FUNDACIÓN COLECCIÓN THYSSEN-BORNEMISZA
C/ Paseo del Prado, nº 8
Madrid 28014

Muy Sres. nuestros:

Hemos sido informados de la adjudicación del Contrato de concesión de la explotación de la Cafetería-Restaurante, Restaurante-Mirador y las terrazas del Museo Thyssen-Bornemisza (en adelante, el “Contrato”), por parte de

la FUNDACIÓN COLECCIÓN THYSSEN-BORNEMISZA, de nacionalidad española, con domicilio en Madrid, Paseo del Prado nº 8, 28014, y CIF G-79015251 (en lo sucesivo, la “Fundación”).

a la empresa,

[...], de nacionalidad [...], con domicilio social en [...], calle [...] y CIF [...], constituida legalmente mediante escritura otorgada ante el Notario [...], en fecha [...] e inscrita en el Registro Mercantil de [...] en el tomo [...], folio [...], hoja número [...] representada por D. [...], mayor de edad, de profesión [...], con domicilio a estos efectos en [...], y NIF número [...], en su calidad de [...], tal y como consta en la escritura pública [...], otorgada ante el Notario de [...], número [...] de su protocolo (en adelante, el “Contratista”).

Dicho Contrato establece la obligación del Contratista de constituir una Garantía Definitiva en forma de aval bancario, solidario y a primer requerimiento, por el cinco por ciento del importe del Contrato.

Se establece, asimismo, que la Garantía responderá de todas las obligaciones económicas derivadas del Contrato, de los gastos originados a la Fundación por demora del Contratista, o por el incumplimiento de sus obligaciones y de los daños y perjuicios ocasionados a la Fundación con motivo de la inexacta ejecución del Contrato, de su incumplimiento total o parcial o de su cumplimiento defectuoso, así como de la incautación en los casos de resolución.

En virtud de lo anterior, por la presente nos comprometemos frente a la FUNDACIÓN COLECCIÓN THYSSEN-BORNEMISZA y frente a quien ésta ceda los derechos y obligaciones establecidos en el Contrato referido, de forma incondicional e irrevocable, a satisfacer el importe de hasta [...] EUROS (...€), al primer requerimiento de la FUNDACIÓN COLECCIÓN THYSSEN-BORNEMISZA o del tercero a quien ésta

ceda los derechos y obligaciones establecidos en el Contrato, declarando que se ha producido un incumplimiento del referido Contrato.

El pago se efectuará, sin que proceda ninguna otra comprobación o averiguación, mediante el abono de la cantidad de hasta [...] EUROS (...€), en la cuenta bancaria indicada en el requerimiento, en el plazo de 15 días desde la recepción del requerimiento de la FUNDACIÓN COLECCIÓN THYSSEN-BORNEMISZA o de quien suceda a ésta.

El presente aval estará en vigor hasta que la FUNDACIÓN COLECCIÓN THYSSEN-BORNEMISZA o quien en su nombre sea habilitado para ello autorice su cancelación o devolución.

El Banco renuncia expresamente a los beneficios de división, orden y excusión así como a cualquier clase de excepción cualquiera que sea su naturaleza.

Las notificaciones que deban realizarse entre las partes en la ejecución de la presente garantía a primer requerimiento se harán por escrito y por medio que haga prueba de su envío y recepción a las respectivas direcciones que se indican a continuación:

El Banco:

[]
[]
[]

El Beneficiario:

FUNDACIÓN COLECCIÓN THYSSEN-BORNEMISZA
Paseo del Prado nº 8
28014 Madrid

Este aval figura inscrito en el Registro de Avals con el nº

La presente garantía se somete al Derecho español. Las partes se someten desde este momento a los Juzgados y Tribunales de la ciudad de Madrid con renuncia a cualquier otro fuero.

En Madrid, a [...] de [...] de 2017

[EL BANCO]

P.p.

D. _____

ANEXO III. MODELO DE OFERTA ECONÓMICA

D/Dña. mayor de edad, de nacionalidad
....., domiciliado en, calle
....., número y DNI/NIE número en
su propio nombre y derecho / en nombre y representación de
con NIF/CIF, con domicilio fiscal en, calle
..... (conforme tiene acreditado por la documentación
aportada en el Sobre nº 1), en cumplimiento de lo dispuesto en el Pliego de Cláusulas
Particulares que regirá el Contrato de concesión de la explotación de la Cafetería-
Restaurante, Restaurante-Mirador y las terrazas del Museo Thyssen-Bornemisza, se
compromete a ejecutar el citado contrato, con estricta sujeción a los requisitos y
condiciones previstos en los Pliegos del concurso y sus anexos, y en los términos de su
oferta presentada, mediante el pago a la Fundación de un **canon** fijo y cerrado,
calculado sobre los ingresos brutos sin IVA percibidos por el Concesionario con motivo
de la explotación, de

En letra: por ciento.

En número: %.

El licitador hace constar que a la comisión ofertada y a la remuneración mínima
garantizada se les añadirá el importe correspondiente al Impuesto sobre el Valor
Añadido vigente al momento de su devengo.

..... de de 2017
(lugar, fecha y firma del representante legal o apoderado)

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONCESIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA-RESTAURANTE, RESTAURANTE-MIRADOR Y LAS TERRAZAS DEL MUSEO THYSSEN-BORNEMISZA

1. NORMAS GENERALES

- 1.1.** Los servicios de restauración que preste al público el Concesionario se ejecutarán con estricta sujeción a las condiciones contenidas en los Pliegos de Cláusulas Particulares y Prescripciones Técnicas y a la oferta del Concesionario en lo que no contradiga a estas condiciones.
- 1.2.** El servicio de cafetería comprenderá la venta de helados, batidos, emparedados, bocadillos, raciones, refrescos, infusiones, cafés y bebidas en general, así como bollería selecta, comidas rápidas preparadas normalmente a la plancha y platos combinados, servidos en barra o en mesa, dentro de los horarios de funcionamiento de la Cafetería-Restaurante establecidos en el apartado 4 del presente Pliego. En particular, el Concesionario deberá servir los productos ofertados en el presente Concurso (o los ofertados con posterioridad si quisiera ampliar la variedad), que hayan sido aprobados por la Fundación, por los precios especificados para cada uno de ellos en la oferta del Concesionario actualizados anualmente por el IPC.
- 1.3.** El servicio en las Terrazas se prestará durante todo el año y será independiente y diferente al ofrecido por la Cafetería-restaurante y por el Mirador, adecuándose a las especiales características de la decoración, ubicación y horario de sus instalaciones.
- 1.4.** El servicio de restaurante será de ordinario en régimen a la carta, y en él se ofrecerán una variedad de platos elaborados culinariamente en el propio local, divididos en tres grupos (primer grupo, segundo grupo y postre), incluyendo, en particular, aquellos enumerados en la lista que haya ofertado el Concesionario, ofreciéndose diariamente dicha variedad de platos. Asimismo, el Concesionario facilitará diariamente un menú del día de igual calidad al resto de platos que ofrezca a la carta, a un precio más reducido, y con una variedad suficiente de platos para elegir.
- 1.5.** Durante los meses de verano, en el Mirador, el Concesionario deberá ofrecer al público un servicio de restaurante de primer orden, en el que ofrecerá platos de alta cocina, en régimen a la carta, sin perjuicio de que podrá ofrecer también un menú de degustación.
- 1.6.** El Concesionario prestará, sin carácter de exclusividad, el servicio de cocktails, bar, catering y comidas y/o cenas de gala (en lo sucesivo, “servicios adicionales”), si así lo requiere la Fundación con una antelación mínima de veinticuatro horas para el supuesto de servicios de menos de veinte comensales, y con una antelación mínima de setenta y dos horas, en el caso de comensales en número superior a

veinte. El contenido y las condiciones de los servicios adicionales se determinarán por las partes en el momento de su solicitud.

- 1.7.** Cada vez que sea requerido para ello, el Concesionario deberá entregar a la Fundación, dentro del menor plazo posible, tres propuestas de los servicios adicionales solicitados acompañadas de sus correspondientes presupuestos totales. La Fundación podrá rechazar las propuestas, aprobar una de ellas, o solicitar modificaciones, en cuyo caso el Concesionario deberá someter a la aprobación de la Fundación un nuevo presupuesto.
- 1.8.** Los precios de los servicios de restauración serán los indicados, diferenciando cada uno de los tres espacios, en la lista de precios presentada por el Concesionario en su oferta y que resulte aprobada por la Fundación. El Concesionario se obliga a mantener dichos precios durante el primer año natural. Quince días antes del último día del plazo para denunciar la vigencia del Contrato, el Concesionario deberá someter a la aprobación de la Fundación una nueva lista de precios vigente para el siguiente año natural en el caso de que se prorrogase el Contrato.

No obstante, si durante la vigencia del Contrato alguno de los productos perecederos propuestos por el Concesionario experimentara en Mercamadrid, durante un tiempo continuado de un mes, un incremento o una disminución considerables en el precio, la Fundación y el Concesionario acordarán por escrito la modificación del precio o su sustitución por otro producto.

- 1.9.** El personal de la Fundación ligado a ésta por un contrato laboral, disfrutará, previa identificación, de un descuento no inferior al cincuenta por ciento sobre los precios brutos habituales siempre que el consumo se efectúe en zona de cafetería o barra, o se facilite la consumición en modo “take away” para su traslado a la zona de descanso del personal. El Concesionario deberá ofrecer los descuentos que se recogen en el Anexo II del presente Pliego al personal laboral de la Fundación, al personal de las contratadas y a otros colaboradores.
- 1.10.** El Concesionario se obliga a no permitir al personal que preste sus servicios en el Museo el acceso con uniforme a la cafetería ni al restaurante. Por excepción, dicho acceso estará permitido a miembros del servicio de seguridad en el ejercicio de sus funciones.
- 1.11.** Cualquier material promocional o publicitario del Concesionario que incluya el nombre o la imagen del Museo o la Fundación deberá ser aprobado por escrito por la Fundación antes de su divulgación.
- 1.12.** El Concesionario incluirá el teléfono de información de eventos corporativos del Museo en las facturas, albaranes, folletos y demás documentos. En el caso de que el Concesionario recibiera cualquier solicitud de información o propuesta para la realización de un evento corporativo en el Museo, el Concesionario deberá facilitar al solicitante dicho teléfono e informará de ello a la Fundación.

2. LOCALES, MOBILIARIO, ENSERES E INSTALACIONES DESTINADOS A LA EXPLOTACIÓN

- 2.1. La explotación se desarrollará en los locales e instalaciones de la Fundación cuya descripción figura en el Anexo I del presente Pliego (“Descripción de las Instalaciones”).
- 2.2. Las empresas que así lo deseen podrán solicitar a la Fundación, con una antelación mínima de diez días naturales al último día de recepción de ofertas, una inspección de los locales, mobiliario, enseres e instalaciones destinados a la explotación. La inspección se realizará en la fecha y hora que indique la Fundación.
- 2.3. La presentación de la oferta supondrá la aceptación por la empresa que haya suscrito dicha oferta de que los referidos locales, mobiliario, enseres e instalaciones comprenden todo lo necesario y son suficientes para el inmediato funcionamiento de la Explotación en las condiciones establecidas en los Pliegos y en la oferta presentada.
- 2.4. Con carácter previo al inicio de la explotación, las partes suscribirán un Acta de Entrega y Recepción de las instalaciones, bienes y equipos. A la finalización del Contrato o de cualquiera de sus prórrogas, el Concesionario deberá devolver las instalaciones recibidas en perfecto estado de conservación y limpieza, a cuyo efecto se firmará un Acta de Devolución de las instalaciones, bienes y equipos en la que se reflejará el estado de las mismas.
- 2.5. El Concesionario será responsable y asumirá los costes del mantenimiento, reparación y reposición del mobiliario, maquinaria y demás enseres detallados en el Anexo I del presente Pliego. A estos efectos, el Concesionario deberá realizar revisiones mensuales de dicho mobiliario, maquinaria y enseres. La reposición deberá realizarse por equipos de calidad y condiciones técnicas iguales o superiores al equipo repuesto.
- 2.6. Todas las modificaciones, adiciones y mejoras que durante la vigencia del contrato la Fundación decida realizar en los locales, mobiliario, enseres e instalaciones destinados a la explotación, o en cualquiera de sus elementos, se considerarán incluidas, a todos los efectos, en el citado Anexo I.

Asimismo, se considerarán incluidas en el citado Anexo I, y quedarán en beneficio de la Fundación al término del Contrato de acuerdo con lo indicado por el Concesionario en su Oferta, las modificaciones, adiciones y mejoras que realice el Concesionario bajo la autorización escrita de la Fundación, y las reposiciones que realice de los enseres, mobiliario e instalaciones relacionadas en el Anexo I del presente Pliego. Las reposiciones quedarán en todo caso en beneficio de la Fundación al término del Contrato.

El Concesionario tendrá la obligación de asumir a su costa y riesgo, y previa aprobación escrita de la Fundación, las obras e instalaciones que resulten

necesarias para la explotación de su actividad en el caso de que las mismas resulten necesarias por la publicación durante la vigencia del Contrato de alguna disposición legal o reglamentaria que así lo exija.

- 2.7. El Concesionario aportará la vajilla, cubertería, mantelerías y útiles de cocina no incluidos en la dotación de enseres relacionados en el Anexo I del presente Pliego (“Descripción de las Instalaciones”) que resulten necesarios para los servicios de restauración. En particular, dichos enseres deberán comprender, al menos, los enumerados en la lista aportada por el Concesionario en su Oferta, manteniendo el Concesionario la propiedad de los mismos.
- 2.8. Las condiciones de calidad, conservación, prestación y pulcritud de los enseres aportados por el Concesionario deberán corresponder a un servicio de primera categoría.
- 2.9. Los servicios de calefacción, refrigeración, agua, electricidad, teléfono, limpieza, material y cualquier otro originado por la explotación del negocio serán de cuenta del Concesionario. Para aquellos servicios que no dispongan de contador propio, el pago de los mismos por parte del Concesionario se calculará en función de los metros cuadrados que este utilice por virtud de este Contrato.
- 2.10. El Concesionario se compromete a no permitir que de cualquier forma se constituyan cargas o gravámenes sobre el local, instalaciones, mobiliario o dotación de enseres enumerados en la relación que se adjunta como Anexo I del presente Pliego (“Descripción de las Instalaciones”), o sobre aquellos otros que en el futuro pudieran incorporarse a la explotación del negocio, así como, en general, a no hacer ni permitir que se haga nada que pudiera perjudicar la situación jurídica de los mismos.

3. CONTRATACIÓN CON TERCEROS

El Concesionario deberá contratar en su propio nombre y derecho el suministro de cuantos productos y servicios sean necesarios para la explotación de los servicios de restauración y servicios adicionales. En consecuencia, el Concesionario se compromete a mantener a la Fundación en todo momento indemne de cualquier reclamación de cualesquiera terceros que tuviese su origen en los citados suministros y servicios, lo que incluye la obligación de indemnizarle en la misma cuantía en que la Fundación pudiera eventualmente ser condenada a satisfacer a cualquier tercero y a abonar las costas judiciales que le ocasione a la Fundación su defensa jurídica.

4. HORARIOS DE SERVICIO

- 4.1. El horario de apertura al público de la Cafetería-Restaurante coincidirá con el horario de apertura del Museo. El horario habitual de apertura del Museo durante el año 2018 será el siguiente:

3 de septiembre de 2017 – 28 de junio de 2018

Martes a viernes y domingos de 10.00h a 19.00h.
Sábados de 10.00h a 21.00h.
Lunes 12.00h a 16.00h .

29 de junio de 2018 – 1 de septiembre de 2018

Martes a sábados de 10.00h a 22.00h.
Lunes de 12.00h a 16.00h.
Domingos de 10.00h a 19.00h.

En todo caso, la Cafetería-restaurante deberá permanecer abierta en otros horarios distintos del habitual cuando así lo determine la Fundación por razón de cambios de horario o como consecuencia de exposiciones o eventos especiales, siempre que la Fundación lo comunique al Concesionario con una antelación mínima de cuarenta y ocho horas.

- 4.2. El Concesionario deberá servir comidas en la Cafetería-restaurante como mínimo de martes a domingo, ambos inclusive, y de doce horas treinta minutos (12.30) a dieciséis horas treinta minutos (16.30) y lunes de doce horas treinta minutos (12.30) a dieciséis horas (16.00). Durante el resto del horario en que permanezca abierto al público la Cafetería-restaurante se prestarán los servicios de cafetería descritos en el anterior apartado 1.2.
- 4.3. El horario de apertura al público y servicio de mesa en el Mirador será el siguiente:

29 de junio de 2018 a 1 de septiembre de 2018

Martes a sábados de 20:30h a 01:30h.

El Mirador deberá permanecer abierto en otros días distintos de los habituales cuando así lo determine la Fundación como consecuencia de exposiciones o eventos especiales. Dicha circunstancia será avisada por la Fundación al Concesionario con una antelación mínima de cuarenta y ocho horas.

- 4.4. Siempre y cuando la climatología lo permita, el horario de apertura al público de las Terrazas del Museo Thyssen-Bornemisza será el siguiente:

3 de septiembre de 2017 – 28 de junio de 2018

Martes a viernes y domingos de 12.00h a 19.00h.
Sábados de 12.00h a 21.00h.
Lunes 12.00h a 16.00h .

29 de junio de 2018 – 1 de septiembre de 2018

Martes a sábados de 12.00h a 22.00h.
Lunes de 12.00h a 16.00h.
Domingos de 12.00h a 19.00h.

- 4.5. La Fundación podrá modificar los anteriores horarios comunicándolo al Concesionario con una antelación mínima de cuarenta y ocho horas.

5. PERSONAL

- 5.1. El Concesionario deberá subrogarse en la relación laboral de la empresa que explota en la actualidad la Cafetería-Restaurante y Mirador y las Terrazas del Museo con respecto a su personal en las condiciones establecidas en la legislación y en los convenios colectivos vigentes. Asimismo, deberá contratar en su nombre y por su cuenta, el personal adicional necesario para atender a sus obligaciones, facilitando y manteniendo en todo momento actualizada una relación detallada con los datos curriculares de todos sus colaboradores que facilitará a la Fundación cuando ésta así lo requiera.
- 5.2. El número mínimo de empleados para la Cafetería-Restaurante y el Mirador y las Terrazas deberá ser en todo momento el suficiente para que el servicio sea prestado en óptimas condiciones de rapidez, eficacia y profesionalidad, debiendo reunir todos y cada uno de dichos empleados las cualificaciones y experiencia necesarias. Los servicios que presten deberán ser realizados con la práctica profesional adecuada y con el cumplimiento de las normas y condiciones higiénico-sanitarias establecidas en las Ordenanzas reguladoras y demás normativa aplicable.
- 5.3. El personal deberá estar adecuadamente uniformado de conformidad con sus respectivas categorías y observar un correcto aseo personal. El trato al público será de una absoluta corrección.
- 5.4. En caso de existir quejas de usuarios en relación con la prestación de los servicios por el Concesionario, por insuficiencia o inadecuada cualificación profesional del personal, o por cualquier otra causa subsanable, la Fundación podrá requerir por escrito al Concesionario para que, en el plazo de los diez días naturales siguientes a la recepción de la comunicación, subsane dichas deficiencias.
- 5.5. El personal dependerá exclusivamente del Concesionario quien tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario a tenor de la legislación laboral y social vigente en cada momento, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con la Fundación ni exigirse a ésta responsabilidad de cualquier clase como consecuencia de las obligaciones existentes entre el Concesionario y dicho personal, aún en el supuesto de que los despidos y medidas que eventualmente adopte el Concesionario se basen en el cumplimiento o interpretación del presente Contrato. En consecuencia, el Concesionario se compromete a mantener a la Fundación en todo momento indemne de cualquier reclamación del personal del Concesionario, lo que incluye la obligación de indemnizar a la Fundación en la misma cuantía en que la Fundación pudiera eventualmente ser condenada y en la cuantía correspondiente a las costas judiciales ocasionadas a la Fundación.
- 5.6. El Concesionario deberá cumplir y hacer cumplir al personal que contrate todas las obligaciones que le incumban en materia laboral, de seguridad social y seguridad e higiene, incluyendo, en particular, el pago de las cuotas de la seguridad social correspondientes al personal por ella contratado y el pago de cualesquiera seguros derivados de eventuales accidentes de trabajo o de enfermedad y cualesquiera cuotas obligatorias y a acreditar, a requerimiento de la

Fundación, que se encuentra al corriente de pago en sus obligaciones. El Concesionario deberá, asimismo, presentar mensualmente a la Fundación una relación donde consten las posibles variaciones habidas en ese período del personal por ella contratado, así como los TC1 y TC2 correspondientes.

- 5.7. El Concesionario deberá realizar antes de la incorporación de su personal al puesto de trabajo, y al menos una vez al año, un reconocimiento médico completo e incorporará al servicio sólo aquellos trabajadores que sean aptos.
- 5.8. El Concesionario deberá entregar el Plan de Prevención de Riesgos Laborales antes del inicio de la actividad, mantenerlo actualizado y velar por su eficaz cumplimiento.
- 5.9. El Concesionario se responsabilizará frente a la Fundación de cualquier daño y perjuicio que se pudiera ocasionar a la Fundación o a terceros como consecuencia de huelga, cierre patronal, u otros conflictos laborales, incluidos los actos vandálicos de sus trabajadores y otras personas que formen parte de sindicatos o piquetes informativos.
- 5.10. El Concesionario deberá suscribir y mantener en vigor durante toda la vigencia del Contrato una póliza de seguro específica con una cobertura mínima de 3.000.000 Euros que incluya a la Fundación como asegurada adicional y tercero a su vez y la responsabilidad civil de explotación, patronal, de producto con especial indicación de riesgos por intoxicación, y la responsabilidad civil por defensa y fianzas.

El Concesionario deberá acreditar el pago y vigencia de la póliza cuando la Fundación así lo requiera.

- 5.11. La Fundación pondrá a disposición del Concesionario el espacio necesario para que pueda utilizarlo el personal del Concesionario para vestuario y taquilla.
- 5.12. El Concesionario responderá del incumplimiento del Contrato tanto por sí como por los profesionales y cualesquiera terceros de los que se sirva para el cumplimiento de sus obligaciones derivadas del Contrato.
- 5.13. Durante la vigencia del Contrato el Concesionario deberá tener a plena disposición de la Fundación a un **Jefe de explotación** con poderes decisorios y suficientes para representar al Concesionario en todas las materias del Contrato. **El Jefe de explotación deberá hablar inglés**, tener experiencia suficiente para hacer frente a la responsabilidad que entraña un servicio de las características del que es objeto este contrato **y tener dedicación exclusiva y presencia física continuada en las instalaciones del Museo para la atención de los clientes**. La Fundación se reserva el derecho a exigir al Concesionario el cambio del Jefe de explotación.
- 5.14. El Concesionario, sin perjuicio de los seguros a los que legal o contractualmente esté obligado y del derecho de repetición que le corresponda, mantendrá indemne

a la Fundación de cualesquiera reclamaciones por daños materiales o personales que se presenten contra ella como consecuencia de la prestación de los servicios de restauración y servicios adicionales, sin que ello suponga una limitación de las responsabilidades civiles y contractuales a las que se obliga el Concesionario por virtud de los Pliegos del concurso.

ANEXO I. DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES

A) ESPACIOS ACTUALES

CAFETERÍA-RESTAURANTE

La Cafetería-Restaurante sita en la planta baja del Museo, a la que se accede de forma independiente al mismo, sin necesidad de comprar entrada. Ocupa una superficie de 142,10 m² más una zona de camareros de 40,96 m².

A la capacidad de la Cafetería-Restaurante, puede añadirse además el espacio de reservado existente al fondo de la sala de 50,00 m². Este espacio cuenta, asimismo, con un office de 13,14 m².

La relación del mobiliario asignado a esta zona figura en apartado B) del presente Anexo.

Dispone de un espacio de cocina de 185 m² a distinto nivel, comunicada con escalera y 1 montacargas y dos montaplatos, cuya dotación figura en el apartado C).

La Cafetería-Restaurante puede ampliar su oferta en época de buen tiempo a la terraza, que se encuentra al aire libre, con acceso también libre y cuya superficie disponible es de 100,00 m².

RESTAURANTE-MIRADOR

El Mirador está situado en la planta ático del Museo (planta quinta) a la que se accede de forma independiente al mismo (en los horarios fijados en el punto 17.3), sin necesidad de comprar entrada. Ocupa una superficie interior aproximada de 250,00 m² más una superficie exterior (terraza) de 200,00 m² aproximados.

A la capacidad del, pueden añadirse además dos espacios de reservados existentes al fondo de la sala de aproximadamente 50,00 y 30,00 m² respectivamente.

El Mirador cuenta con aseos propios e independientes.

No existe mobiliario asignado a esta zona. En este caso será por cuenta del Concesionario.

Dispone de un espacio de cocina con unas medidas aproximadas de 60 m² al mismo nivel, cuya dotación figura en el apartado D)

TERRAZAS DEL MUSEO THYSSEN-BORNEMISZA

El espacio de Las Terrazas cuenta con una superficie útil de 256 m² y una ocupación

máxima de 181 personas sentadas, repartidas en cinco zonas a distinto niveles en la parte exterior del Museo.

B) RELACIÓN DEL MOBILIARIO DE CAFETERÍA-RESTAURANTE Y TERRAZA.

1.- MOBILIARIO CAFETERÍA-RESTAURANTE

- 35 Mesas modelo VERENA base de aluminio fundido sobre vidrio templado de 70 x 70
- 4 Mesas modelo PEDRALI, base acero 4 patas, lacadas acero, sobre vidrio templado de 90 x90 (Proyecto Accesibilidad)
- 72 Sillas modelo 03 apilable, asiento de espuma integral de poliuretano, color negro.
- 8 Sillas modelo PEDRALI, asiento de espuma integral, tapizado cuero, color negro, con reposabrazos (Proyecto Accesibilidad)
- 20 taburetes LEM H80 fijo cuero negro y estructura acero cromado mate.
- 3 taburetes LEM H80 regulables en altura, cuero negro y estructura acero cromado mate. (Proyecto Accesibilidad)
- 15 Mesas pié nuevo-aro/negro iron Kettal
- 70 Sillones negro iron Kettal

2.- MOBILIARIO TERRAZAS

- 4 Mesas kubo INOX con lámpara de bajo consumo de 43 x 43 x 43.
- 32 Lámparas de bajo consumo de 15W.

A) Planta Baja

- 16 Mesas de pie central SIT blanco de 70 x 70 x 74 cm.
- 32 SIT sillón comedor blanco de 56 x 62 x 75 cm.
- 4 Mesas modelo PEDRALI, base acero 4 patas, lacadas blanco, sobre fenólico de 90 x 90 (Proyecto Accesibilidad)
- 3 Mesas de pie central blanco SIT de 60 x 60 x 105 cm.
- 9 Taburete 78 blanco SIT de 47 x 37 x 78 cm.

B) Planta Terraza

- 30 Mesas de pie central blanco de 70 x 70 x 74 cm.
- 44 SIT sillón comedor blanco de 56 x 62 x 75 cm.
- 48 SLAT sillón comedor blanco de 57 x 62 x 45 cm. y 78 cm. de altura del respaldo.
- 3 Mesas de pie central blanco SIT de 60 x 60 x 105 cm.

9 Taburete 78 blanco SIT de 47 x 37 x 78 cm.
 8 Mesa kubo inox LPCUP040 con lámpara de bajo consumo de 43 x 43 x 43 cm.
 32 Taburete 78 blanco SIT de 47 x 37 x 47 cm.

3.- COLCHONETAS

24 Colchoneta asiento de 90 x 80 x 13 cm.
 24 Colchoneta asiento de 90 x 8 / 20 x 30 cm.

A) Planta Baja

32 Skay náutico e ignífugo marine colección ZANDER para confeccionar los cojines. Ref. Pure White Zan-3102

B) Planta Terraza

44 Skay náutico e ignífugo marine colección ZANDER para confeccionar los cojines. Ref. Pure White Zan-3102.
 48 Cojín-funda, tipo Milan, para silla SLAT
 1 Skay náutico e ignífugo marine colección ZANDER para confeccionar los cojines. Ref. Pure White Zan-3102.
 1 Skay náutico e ignífugo marine colección ZANDER para confeccionar los cojines. Ref. Pure White Zan-3102.
 8 Colchoneta asiento de 110 x 80 x 13 cm.
 3 Colchoneta asiento de 80 x 80 x 13 cm.
 4 Colchoneta asiento de 80 x 96 x 13 cm.
 8 Colchoneta asiento de 110 x 8 / 20 x 30 cm.
 6 Colchoneta asiento de 80 x 8 / 20 x 30 cm.
 2 Colchoneta asiento de 80 x 80 x 13 cm.

4.- DOTACIÓN LAS TERRAZAS

CANT	CONCEPTO
1	Estantería con patas de 600x400x190mm. Con 4 casquillos de sujección
1	Mueble con dos puertas para conserv. y dos puertas para congelación de motor remoto y pileta encastrada, peto alto y hueco trasera para instalac. de canalizaciones

2	Lavavajillas mod. KRUPPS de cesta 50x50 cm.
1	Mesa de trabajo con forma y pileta encastrada de 1.00x900 mm. (Grif. No incluida)
1	Sotabanco de 5.500 con chaflán, mesa fría de 5 puertas con motor a distancia, bastidor para ubicar fabricante y microondas
1	Bastidor para acoplar dos hornos microondas
1	Estante de 3 niveles de 7.500 mm. De longitud
1	Cámara panelable para conservación MX 60
1	Conjunto de estanterías para cámara panelable de 5 niveles
1	Mesa congelación Mod. MCS-200 con encimera volada a 2.600 mm. Y pileta encastrada (Grif. No inc.)
1	Mesa de trabajo de 950x700x850 mm. Con entrep.
1	Mesa de trabajo de 2.000x600x850 mm. Con pileta encastrada y entrepaño (grif. No incluida)
2	MTS, de estantería de 3 niveles en acero inox.

11,4	MTS. De estantería de pared en acero inox.
1	Colocación una pila más con tapa pila y tapón de hieco de grifo
1	Mesa trabajo con 2 entrepaños 1.400x450x845 mm. Con frente y costado tapado
1	Salamadra Sammic Mod. SG 452
1	Frente mostrador frig. FMR-250 motor izq. Con bastidor en tubo, 4 puertas y 2 tapas abatibles para basura, y tapa con pila soldada de 4750x600 mm. Sin tapas y con ropdapie con depósito para hielo
1	Bajomostrador MRG150 motor izq, con tapa volada 1.485x700x845 MM. (ZONA TERRAZA ANTIGUA)
1	Mesa con forma de hueco (terrazza antigua) con puerta para cubo, 2 entrepaños, frente y costados tapados de 1.700+1.500x500x900 mm.
1	Mueble neutro con decoración frontal y ruedas
1	Vitrina expositora de barra refrigerada con grupo remoto con remoto
1	Equipo de música con instalación
1	Instalación de limitador de sonido con estudio de afección acústica

C) DOTACIÓN DE COCINA, OFFICE, ALMACÉN Y BARRA CAFETERÍA

Equipamiento de Cocina

1 Mesa de Trabajo	1000x700x850
1 Conjunto de cajones	
2 Estantes de pared	1800x400x60
1 Fregadero con dos senos	1400x700x850
1 Entrepaño para fregadero	1400
1 Estante pared	1200x400x60
1 Freidora eléctrica (dos cestos)	800x900x850
1 Campana de humos mural	6000x1200x500
1 Extracción de humos para campana	
1 Pileta	500x300
1 Filtro	
1 Rejilla	500x300
1 Horno mixto	
1 Mesa frigorífica con seno (tapado el seno)	2500x550x850
1 Cortadora de fiambres	515x340
2 ud. Cocina Eléctrica MARENO MOD C9FE-8e (o equiv.)	
1 ud. Mueble neutro BV9-5 MARENO (o equiv.)	
1 ud. FRY-TOP eléctrico MARENO Mod. FT9-8EL	
1 ud. Mesa de trabajo mural (pequeña)	

Equipamiento de Office (zona de lavado)

1 Lavavajillas	720x850x1425
1 Campana de humos mural	1000x1000x500
1 Extracción de humos	
1 Mesa de salida	600x500
1 Fregadero	1200x700x850
1 Pileta con filtro y rejilla	1500x300
1 Vertedero	600x600x500
1 Estantería de suelo	1710x570x1800
1 Estantería de suelo	1310x570x1800
1 Carro para bandejas	
1 Fabricador de hielo en cubitos	

Equipamiento de Cámaras y Almacén

2 ud. Cámara de frio de 3 puertas	
1 ud. Estantería de Acero inoxidable INOXMOBEL 960x400x1800 (o equiv.) en cocina	
1 ud. Fregadero Acero inoxidable	
2 ud. Estantería sencilla de pared	
1 ud. Mesa de trabajo mural	

1 ud. Mesa de trabajo con pila	
1 Cámara para conservación de obra	2400x2800x2500
1 Cámara para conservación de obra	2000x2800x2500
2 Estanterías de suelo	1710x570x1800
1 Arcón Congelador	1190x695x850
2 Estanterías de suelo	1310x570x1800
1 Pileta	300
1 Filtro	300x260
1 Rejilla	300x300

Equipamiento de barra cafetería

- 1 ud. Mueble Sotabanco
- 1 ud. Mueble Cámara frigorífica
- 1 ud. Mueble Sotabanco Mural
- 1 ud. Mueble de cafetería
- 1 ud. Mueble Sotabanco Mural

Equipamiento zona fría

- 1 ud. Mesa de preparación mural ZONA PREP. (pequeña)
- 1 ud. Grifo electrónico lavamanos SISTHOS MB-0001 (o equiv.)
- 1 ud. Mesa de trabajo central
- 1 ud. Estantería sencilla de sobremesa
- 1 ud. Mesa frigorífica G.N. (o equiv.)
- 6 ud. Recipiente GASTRONORM Mod. 1/3-150 sin Asas (o equiv.)
- 1 ud. Mesa de trabajo central (con grifo)
- 1 ud. Mesa frigorífica G.N. (en cocina)
- 1 ud. Estantería sencilla de sobremesa
- 1 Elemento refrigerado con bandeja
- 1 Elemento caliente
- 2 Estanterías superior dos niveles 1600
- 1 Estantería superior dos niveles
- 1 ud. Cubo con Tapa y Ruedas. FRANKE MOD. FCE4. 75 (o equiv.)
- 1 ud. Mesa caliente
- 1 ud. Horno Microondas

D) DOTACIÓN COCINA MIRADOR

Equipamiento de Cámaras y Almacén

- 1 ud. Estantería de Acero inoxidable INOXMOBEL 960x400x1800 (o equiv.)
- 1 Cámara para conservación PREFABRICADA 2460x1320x2480
- 1 ud. Estantería de Acero inoxidable INOXMOBEL 1010x500x1800 (o equiv.)

1 ud. Estantería de Acero inoxidable INOXMOBEL 1010x500x1800 (o equiv.)

Equipamiento de Office (zona de lavado)

1 ud. Mesa auxiliar Lavadora
1 ud. Grifo ducha mezclador ECHTERMAN MOD. GF-6634
1 ud. Estantería de sobremesa para cestos
1 ud. Mesa desbrase central
1 Lavavajillas MEIKO pequeño (o equiv)

Equipamiento de Cocina

1 Horno mixto eléctrico MARENO
1 Mesa soporte con guías MARENO
1 Mesa de Trabajo Mural 400x730x850
1 Freidora eléctrica MARENO (dos cestos) 800x900x850
2 Muebles neutro MARENO mod. BV7-6
1 ud. FRY-TOP eléctrico MARENO Mod. FT7-6EL
1 ud. Cocina Eléctrica MARENO MOD C7-8EC
1 Mueble neutro MARENO mod. BV7-8
1 Campana de humos mural
1 Extracción de humos para campana
1 Colector de filtros
1 Mesa cafetera mural
2 Molino de café GACCIA (o equiv)
1 Cafetera tres grupos GACCIA MOD. KB-200 Electrónica
1 Armario expositor para refrigeración
1 Mueble botellero frigorífico
2 Estanterías sencillas de sobremesa
1 Mesa de preparación central
2 Grifos lavamanos
1 Mesa frigorífica G.N.

ANEXO II. DESCUENTOS PARA EL PERSONAL DE LA FUNDACIÓN Y DE LAS CONTRATAS

1) Personal de la Fundación Thyssen sujeto a contrato laboral (correctamente identificado):

1. Menú: Ya sea de consumo en barra o en modo “Take Away” (para llevar). Conformado por un primero, un segundo, un postre, una bebida (solo opción agua en “Take Away”). Precio a determinar en la oferta teniendo en cuenta que el mínimo será 5,00 € y el máximo 7,00 € (IVA incluido).

En el modo “Take Away” se podrán llevar dos menús, por el mismo importe cada unidad.

2. Resto de consumiciones: contarán con un descuento no inferior al 50% sobre los precios brutos ofertado.
3. Personal sujeto a cuadrantes en jornada de verano (15 junio a 15 septiembre). Los colectivos de trabajadores que no pueden acogerse a las medidas de adaptación horaria de verano, tendrán una reducción en el coste del menú de la cafetería durante el período de verano indicado. Esta reducción en el coste, supone que:

- Los trabajadores de los departamentos de Seguridad y Mantenimiento y Secretaría Dirección Gerencia. Precio a determinar en la oferta teniendo en cuenta que el mínimo será 3,00 € y el máximo 4,00 € (IVA incluido).
- Para el personal de servicios que trabaja el domingo a jornada completa el menú será gratuito ese día (incluidos refuerzos).

A definir por el licitador en la oferta que presenten si se aplicarán descuentos en los menús y en las consumiciones realizadas en servicios a mesa (sala restaurante, terraza de cafetería o las Terrazas), y/o en el Restaurante Mirador de verano.

2) Personal de las subcontratas (Seguridad, Limpieza y Audioguías) y otros colaboradores del Museo (colaboradores habituales, voluntarios, guías, becarios, colaboradores puntuales, montajes de exposiciones... y visitas acompañadas por personal de la Fundación) (debidamente identificados):

- Todo tipo de consumiciones (menú incluido) contarán con un descuento no inferior al 25% sobre los precios brutos ofertados.

No se aplicarán descuentos ni en los menús ni en las consumiciones realizadas en servicios a mesa (sala restaurante, terraza de cafetería o las Terrazas), ni Restaurante Mirador de verano salvo autorización expresa de la Fundación.

3) Pago con tarjetas departamentales

Existen en la actualidad (y se deberá mantener el sistema) el pago con tarjetas de departamento que podrá ser únicamente realizado por los Jefes de Área. Firmarán el ticket indicando el motivo de la atención. Al final de cada mes se le facturará a la Fundación estos consumos, detallados claramente por departamentos.

NOTA INFORMATIVA

Concurso para la concesión de la explotación de la Cafetería-Restaurante, Restaurante-Mirador y las Terrazas del Museo Thyssen-Bornemisza

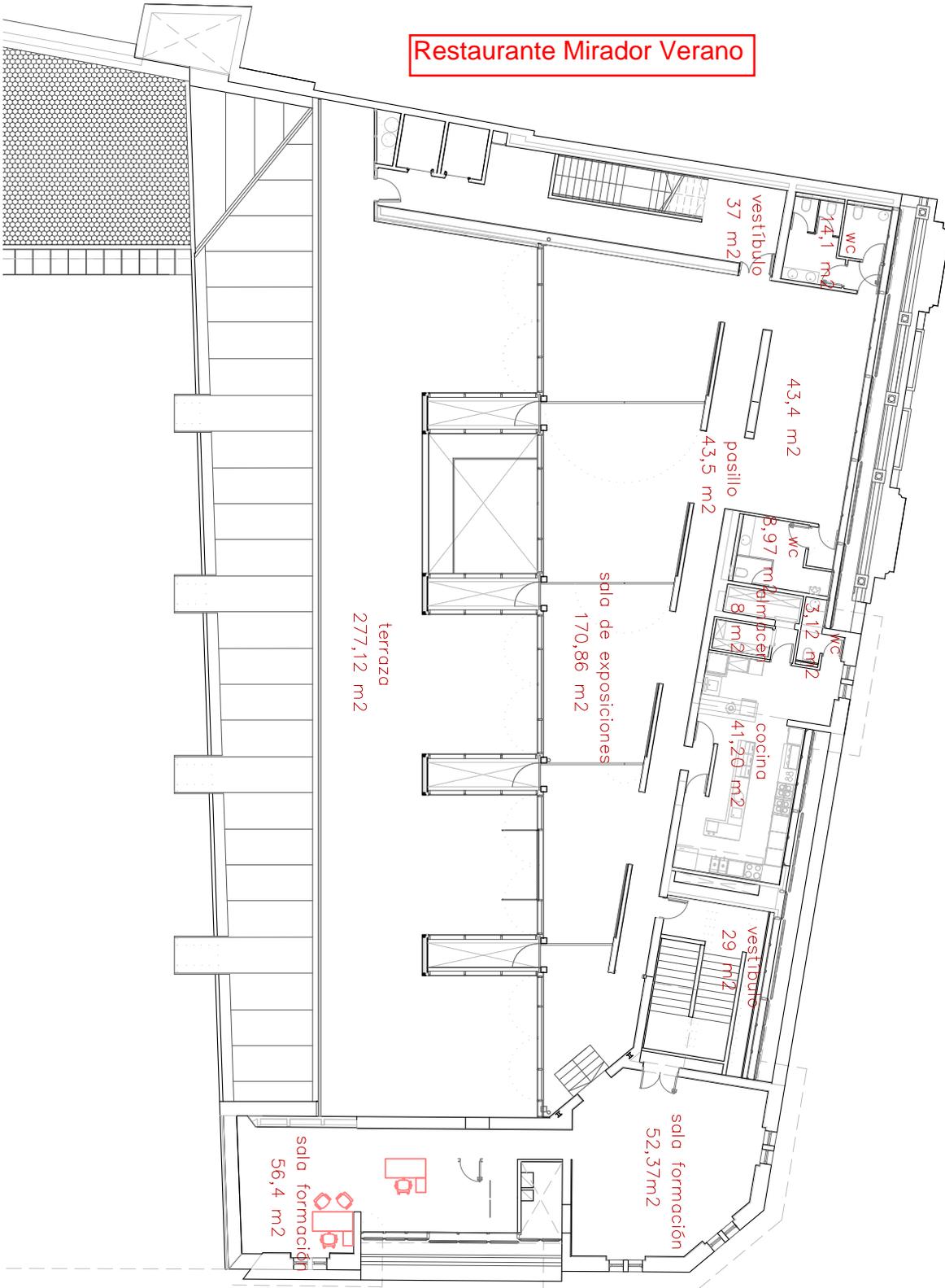
En respuesta a las consultas planteadas por algunos licitadores, se remite la siguiente información:

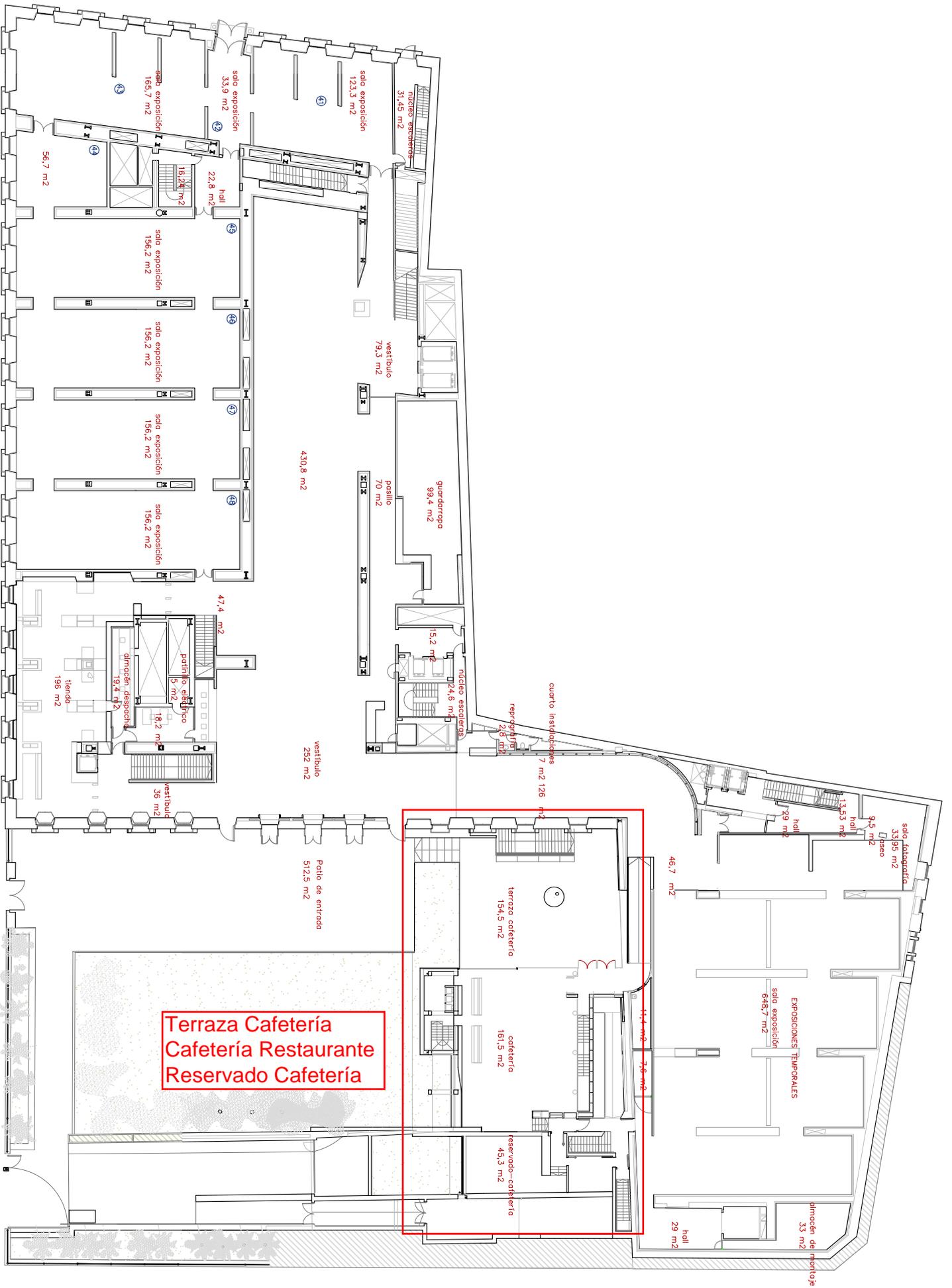
1. Planos de los espacios del Museo Thyssen-Bornemisza que ocupan la Cafetería-Restaurante, Restaurante-Mirador y las Terrazas.
2. Información relativa a las condiciones de los contratos de la plantilla de la empresa concesionaria actual.
3. Cifras de ventas de la Cafetería-Restaurante y el Restaurante-Mirador durante el ejercicio 2016 (téngase en cuenta que el Restaurante-Mirador abre solo en temporada de verano).

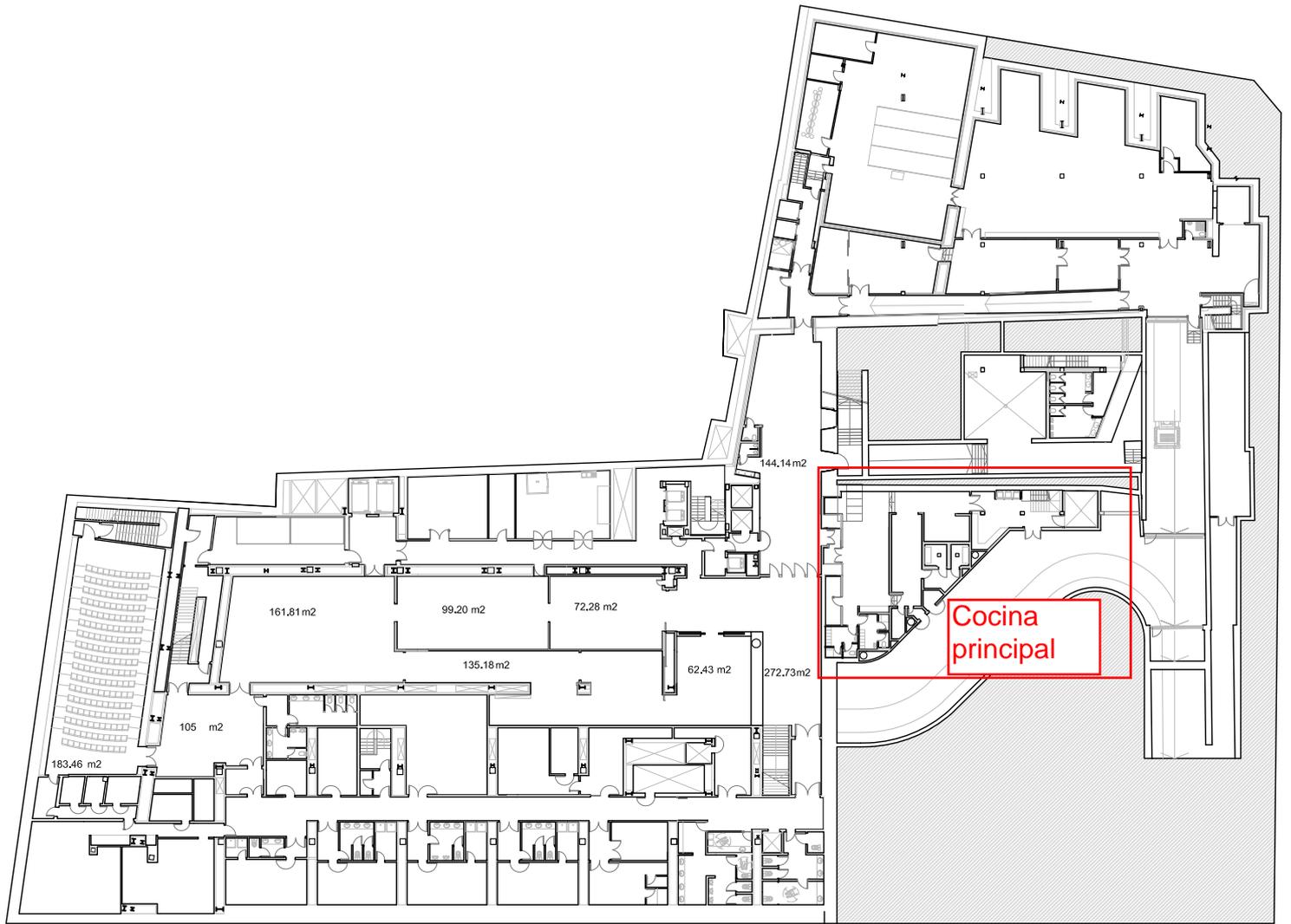
La presente nota informativa deberá aportarse dentro del Sobre nº 1 de la oferta, firmada por el licitador o la persona que le represente.

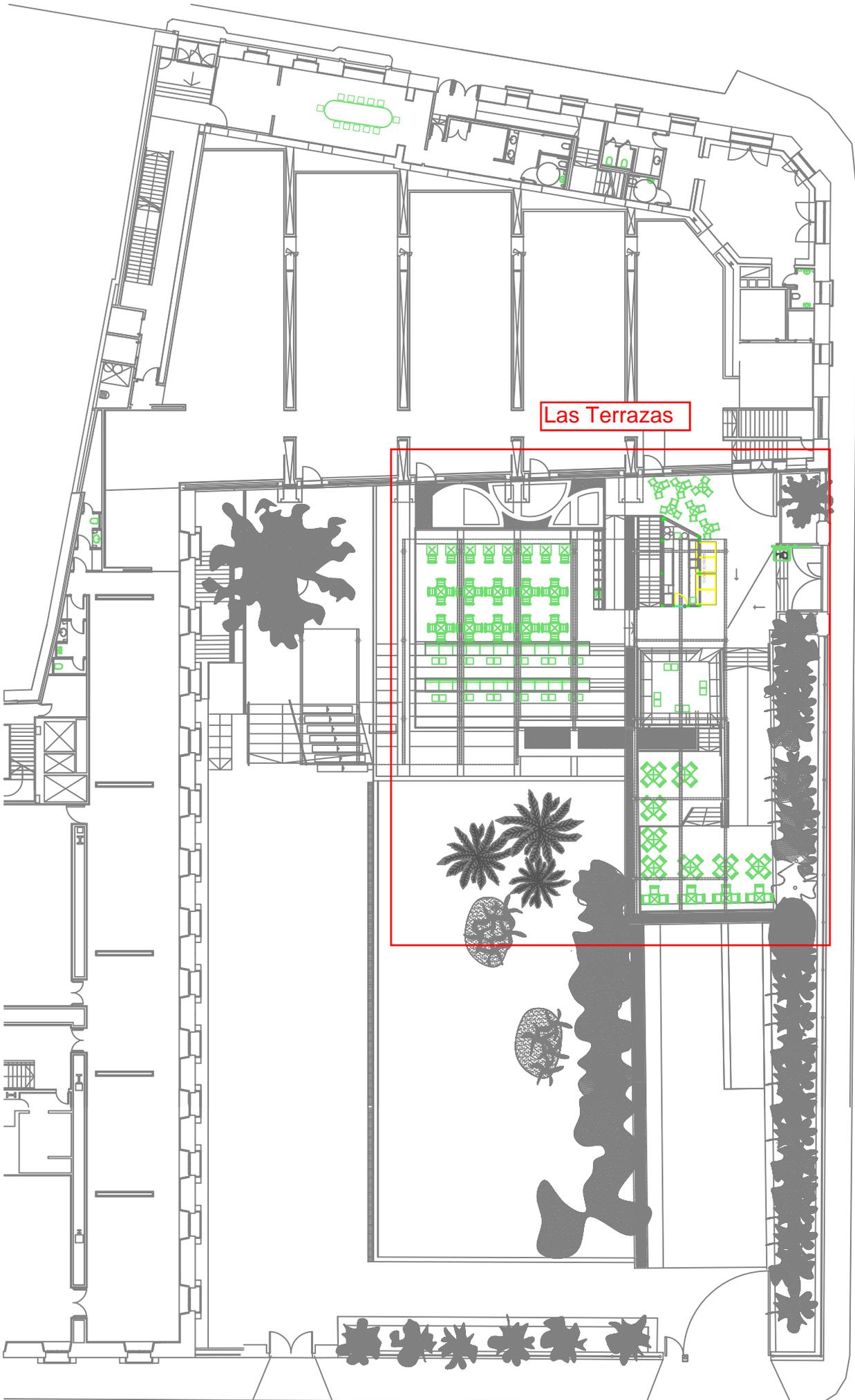
Madrid, 31 de octubre de 2017

Restaurante Mirador Verano









Las Terrazas

Recibo de Liquidación de Cotizaciones

Liquidación Total
Cuota a Liquidar Total

Datos de envío
Número de autorización: 00100382

Datos identificativos de la liquidación	
Razón Social: VERA GALDEANO,S.L.	Número de liquidación: 28201700384111525
Código de Cuenta de Cotización: 0111 28177296590	Código de Empresario: 9 0B82841610
Período de Liquidación: 07/2017 - 07/2017	Número de trabajadores confirmados: 40
Calificador de Liquidación: L00 NORMAL	Entidad AT/EP: 061 - FREMAP
Fecha de Control:	Modalidad Pago: Cargo en Cuenta

Codificaciones informáticas:				
Referencia: CRLC1708000001	Fecha: 11-08-2017	Hora: 20:53:27	Huella: N3I8Q8QL	Página 1 de 1

Descripción	Base	Importe
CONTINGENCIAS COMUNES	45.781,68	12.956,19
CONTING.COM.COTIZ.EMPRESARIAL	319,19	75,33
LIQUIDO CONTINGENCIAS COMUNES		13.031,52
IT DE ACCIDENTES DE TRABAJO	46.100,87	376,51
IMS DE ACCIDENTES DE TRABAJO	46.100,87	253,29
LIQUIDO DE ACCIDENTES DE TRABAJO		629,80
OTRAS COTIZACIONES	45.781,68	3.969,58
COT.EMPR. - CUOTA DE OTRAS COTIZACIONES	319,19	23,95
LIQUIDO DE OTRAS COTIZACIONES		3.993,53
LIQUIDO DE TOTALES		17.654,85

Número de autorización 00100382

Datos identificativos de la liquidación			
Razón social	VERA GALDEANO,S.L.	Código de empresario	9 0B82841610
Código cuenta cotización	0111 28177296590	Número de la liquidación	28201700384111525
Periodo de liquidación	07/2017-07/2017	Número de trabajadores	40
Calificador de la liquidación	L00-NORMAL	Liquidación	Total
Fecha de control		Entidad de AT/EP	061 - FREMAP

NAF	I.P.F.	C.A.F.	Fechas Tramo Desde	Fechas Tramo Hasta	Días Coti.	Horas Coti.	Horas Compl.	Bases y compensaciones	
								Descripción	Importe
031073365875	1048772369H	BOMOB	01-07-2017	31-07-2017	30 D	240 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.192,80
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.192,80
111040406456	1005458416X	ANGOD	01-07-2017	31-07-2017	31 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.138,52
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.138,52
241003257361	1071420551P	MUALM	01-07-2017	25-07-2017	25 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.182,68
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.182,68
280406009860	1007521392R	FIRAJ	01-07-2017	31-07-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	2.083,33
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	2.083,33
280434813507	1044403238J	RUCRM	01-07-2017	31-07-2017	31 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.138,52
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.138,52
280441395561	1051687842B	RUTUJ	01-07-2017	31-07-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	2.297,82
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	2.297,82
281004996627	60X1263912Q	PA C	01-07-2017	31-07-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.600,00
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.600,00
281021456618	1051063609K	GABAD	01-07-2017	12-07-2017	12 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	567,68
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	567,68
281024381065	1050853449N	CORAL	01-07-2017	06-07-2017	6 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	205,76
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	205,76
			07-07-2017	07-07-2017	1 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	38,10
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	38,10
			08-07-2017	09-07-2017	2 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	68,59
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	68,59
			10-07-2017	11-07-2017	2 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	76,21
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	76,21
			12-07-2017	13-07-2017	2 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	68,59
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	68,59
281025496363	1002637727H	RATEE	01-07-2017	31-07-2017	31 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.147,81
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.147,81
281029118608	1002646615M	RUTUN	01-07-2017	31-07-2017	30 D	129 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.451,07
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.451,07
281060541857	1050210124C	TABEM	01-07-2017	31-07-2017	31 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.138,52
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.138,52
281060875192	1050765499Z	GOSEN	12-07-2017	31-07-2017	20 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	762,09
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	762,09
281088191002	60X1456653V	BRDOI	07-07-2017	31-07-2017	25 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.182,68
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.182,68
281089375109	1053904377J	MAGOS	01-07-2017	31-07-2017	31 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.147,81
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.147,81
281105658779	1053406564N	LAMOP	01-07-2017	31-07-2017	30 D	103 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	747,22
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	747,22
281138399010	1052889246X	ROROE	01-07-2017	31-07-2017	31 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.138,52
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.138,52
281158548435	1047458751E	ASCOI	01-07-2017	31-07-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.419,21
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.419,21
281172288079	1054398430A	MITOS	01-07-2017	31-07-2017	31 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.138,52
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.138,52
281180953314	1051090358K	TOPII	01-07-2017	05-07-2017	5 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	190,53
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	190,53
281183622127	1002277487G	PLGAL	01-07-2017	31-07-2017	31 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.297,81

CODIFICACIONES INFORMÁTICAS

Referencia	Fecha	Hora	Huella	Página
CRNT1708000001	11-08-2017	20:53:39	NNVRPHPO	Página 1 de 3

Número de autorización 00100382

Datos identificativos de la liquidación			
Razón social	VERA GALDEANO,S.L.	Código de empresario	9 0B82841610
Código cuenta cotización	0111 28177296590	Número de la liquidación	28201700384111525
Periodo de liquidación	07/2017-07/2017	Número de trabajadores	40
Calificador de la liquidación	L00-NORMAL	Liquidación	Total
Fecha de control		Entidad de AT/EP	061 - FREMAP

NAF	I.P.F.	C.A.F.	Fechas Tramo Desde	Fechas Tramo Hasta	Días Coti.	Horas Coti.	Horas Compl.	Bases y compensaciones	
								Descripción	Importe
281183622127	1002277487G	PLGAL						BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.297,81
281186123313	1051503137L	MEURE	01-07-2017	31-07-2017	31 D	106 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	748,85
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	748,85
281220051384	1047517281V	JIFES	01-07-2017	31-07-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.295,09
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.295,09
281260310327	60X0850523C	ESURI	01-07-2017	31-07-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.500,00
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.500,00
281288377578	60X9641379D	PESAC	01-07-2017	07-07-2017	7 D	24 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	174,07
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	174,07
			08-07-2017	20-07-2017	13 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	319,19
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	319,19
			21-07-2017	21-07-2017	1 D	3 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	24,87
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	24,87
			22-07-2017	31-07-2017	10 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	381,05
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	381,05
281296727460	60X9070485K	PR P	01-07-2017	31-07-2017	31 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.530,00
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.530,00
281300157624	60X9485972J	SH D	01-07-2017	31-07-2017	31 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.333,33
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.333,33
281308060801	1050906608H	FALAR	01-07-2017	31-07-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.419,21
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.419,21
281309887936	60X6066287Z	PESEA	01-07-2017	31-07-2017	31 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.157,04
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.157,04
281325635480	60Y0573487L	DU G	01-07-2017	31-07-2017	31 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.147,81
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.147,81
281353389406	1051178168V	GAROM	01-07-2017	27-07-2017	27 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.028,82
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.028,82
281356194827	1051125018C	GACAR	01-07-2017	31-07-2017	31 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.195,41
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.195,41
281361777276	1047457745M	GUGOJ	01-07-2017	31-07-2017	31 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.195,41
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.195,41
281387493794	1011895900R	CAVAF	01-07-2017	12-07-2017	12 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	457,26
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	457,26
			13-07-2017	31-07-2017	19 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	714,61
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	714,61
281455132706	60Y4654701K	MASAV	01-07-2017	31-07-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.198,40
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.198,40
281478052085	1042279012K	PEQUM	01-07-2017	31-07-2017	31 D	144 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.012,88
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.012,88
281478176569	60Y0282750W	VEHEJ	01-07-2017	16-07-2017	16 D	128 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	636,16
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	636,16
371019665909	60Y2264842T	MB S	01-07-2017	31-07-2017	31 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.195,41
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.195,41
451032557073	1003940350J	GACEE	01-07-2017	31-07-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.419,21
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.419,21
451033797663	1006292057Q	SAROP	17-07-2017	31-07-2017	15 D	120 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	596,40
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	596,40

CODIFICACIONES INFORMÁTICAS

Referencia	Fecha	Hora	Huella	Página
CRNT1708000001	11-08-2017	20:53:39	NNVRPHPO	Página 2 de 3

Número de autorización 00100382

Datos identificativos de la liquidación			
Razón social	VERA GALDEANO,S.L.	Código de empresario	9 0B82841610
Código cuenta cotización	0111 28177296590	Número de la liquidación	28201700384111525
Periodo de liquidación	07/2017-07/2017	Número de trabajadores	40
Calificador de la liquidación	L00-NORMAL	Liquidación	Total
Fecha de control		Entidad de AT/EP	061 - FREMAP

NAF	I.P.F.	C.A.F.	Fechas Tramo Desde	Fechas Tramo Hasta	Días Coti.	Horas Coti.	Horas Compl.	Bases y compensaciones	
								Descripción	Importe

SUMA DE BASES				SUMA DE COMPENSACIONES			
BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES			46.100,87				
BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO			46.100,87				

CODIFICACIONES INFORMÁTICAS				
Referencia	Fecha	Hora	Huella	Página
CRNT1708000001	11-08-2017	20:53:39	NNVRPHPO	Página 3 de 3

Empresa : 1

VERA GALDEANO, SL

Fecha : 31/10/2017

CAFETERIA THYSSI RELACION TRABAJADORES- CAFETERIA THYSSEN

Empleado	Nombre emplea	Fecha alta	Contrato	Categoría
188		15-05-2017	DURACION DETERMINADA - T. PARCIAL - EVENTUAL	CAMARERO
193		13-07-2017	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	CAMARERO
902		01-02-2010	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	AY.COCINA
904		01-02-2010	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	JEFE COC.
907		21-11-2016	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	CAMARERO
909		15-06-2010	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	CAMARERO
915		20-07-2012	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	AY.COCINA
919		01-02-2010	INDEFINIDO - TIEMPO PARCIAL - ORDINARIO	CAMARERO
922		05-12-2012	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	CAMARERO
924		01-02-2010	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	AY.COCINA
925		11-09-2017	DURACION DETERMINADA - TIEMPO COMPLETO - EVENTUAL	COCINERO
926		14-09-2015	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	2 ENC.SALA
928		01-02-2010	INDEFINIDO - TIEMPO PARCIAL - ORDINARIO	2 JEFE COC
936		10-10-2017	DURACION DETERMINADA - TIEMPO COMPLETO - INTERINID	FREGADOR
943		25-06-2015	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	CAMARERO
944		01-03-2016	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	ENC.SALA
954		01-12-2014	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	FREGADOR
965		04-09-2017	DURACION DETERMINADA - TIEMPO COMPLETO - EVENTUAL	CAMARERO
974		26-09-2017	DURACION DETERMINADA - TIEMPO COMPLETO - EVENTUAL	AY.COCINA
992		19-03-2017	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	CAMARERO
994		22-07-2017	DURACION DETERMINADA - TIEMPO COMPLETO - EVENTUAL	CAMARERO
2027		18-10-2017	DURACION DETERMINADA - TIEMPO COMPLETO - INTERINID	CAMARERO

FACTURACIÓN RESTAURANTE MIRADOR + CAFETERÍA (1 JULIO - 3 SEPTIEMBRE 2016)

	Mirador JULIO	Mirador AGOSTO	Mirador Septiembre	
1	3.088,37	0,00	1.597,25	
2	2.776,52	3.951,40	3.592,71	
3	0,00	2.801,53	4.693,14	
4	0,00	4.068,03		
5	6.372,91	3.933,01		
6	2.966,21	4.219,76		
7	1.864,35	0,00		
8	4.105,87	0,00		
9	4.576,37	1.806,15		
10	0,00	848,35		
11	0,00	2.347,54		
12	3.460,56	2.886,66		
13	4.614,22	3.688,19		
14	3.872,71	0,00		
15	5.269,26	0,00		
16	4.318,67	1.571,43		
17	0,00	1.919,99		
18	0,00	1.390,92		
19	4.745,82	3.078,61		
20	3.627,36	3.963,57		
21	4.554,48	0,00		
22	5.204,42	0,00		
23	4.964,95	1.735,75		
24	0,00	1.681,16		
25	0,00	2.828,49		
26	3.771,51	4.631,04		
27	4.372,45	3.686,61		
28	3.556,02	0,00		
29	5.088,96	0,00		
30	3.980,86	1.763,38		
31	0,00	5.297,91		
				TOTAL
Total Ventas	100.268,17	70.509,43	10.871,41	181.649,01
dividido IVA	91.152,88	64.099,48	9.883,10	165.135,46
canon 18%	16.407,52	11.537,91	1.778,96	29.724,38

CONSUMO CAFETERÍA AÑO 2016

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	
1	-	602,89	2.527,02	3.111,42	-	2.879,75	4.358,69	1.592,68	4.211,21	4.470,78	4.819,84	2.283,30	
2	4.120,64	1.164,62	2.661,39	4.344,68	4.556,96	2.730,67	4.925,60	4.093,73	5.292,59	3.852,89	3.506,11	2.977,76	
3	4.572,29	1.228,40	2.799,96	4.014,72	3.511,34	4.988,81	3.501,02	4.435,39	7.228,78	2.678,37	3.755,06	4.323,61	
4	3.089,61	1.273,94	3.449,39	2.313,12	2.885,92	5.469,48	1.478,13	3.864,13	5.162,15	4.041,35	4.400,62	5.085,90	
5	2.910,56	1.524,54	4.987,47	2.930,89	3.571,69	3.330,06	4.281,77	3.641,23	2.905,26	3.290,30	5.665,59	1.063,60	
6	3.854,82	2.100,57	3.884,03	2.556,56	4.576,37	1.957,13	4.412,07	4.956,55	5.138,01	3.359,56	4.180,27	4.441,48	
7	1.312,03	1.653,10	1.422,39	3.094,40	5.042,18	3.140,90	4.054,35	2.704,37	5.191,36	4.163,03	854,32	3.361,60	
8	2.672,45	1.651,62	2.831,32	3.508,00	4.775,65	2.917,07	4.075,23	1.244,80	6.055,72	4.298,91	3.146,16	3.851,12	
9	3.603,76	3.145,44	2.895,14	4.365,23	2.118,85	3.464,10	5.618,96	4.677,55	5.741,75	3.715,15	4.097,55	4.628,95	
10	3.284,37	2.304,87	2.842,07	3.979,67	3.610,38	4.103,52	3.398,58	4.178,68	6.246,31	2.183,52	2.635,49	4.936,86	
11	1.743,19	2.219,54	3.231,68	1.538,66	3.532,61	5.073,38	1.435,61	4.620,53	5.587,12	3.632,00	3.693,79	2.939,95	
12	2.056,51	3.677,74	4.731,33	4.072,25	3.147,57	3.076,07	3.998,17	3.332,41	2.262,76	3.082,72	5.297,18	435,31	
13	2.345,84	4.310,34	4.214,75	2.860,29	4.544,41	1.750,36	3.569,80	4.723,82	4.830,96	3.355,47	4.397,91	2.626,66	
14	2.927,55	4.129,10	1.482,21	2.817,80	6.823,70	3.097,68	4.882,93	4.416,16	3.940,40	3.601,70	989,05	2.812,91	
15	2.437,30	1.260,87	3.063,91	2.754,72	4.390,98	2.099,04	4.765,99	1.626,78	4.348,11	3.886,83	3.462,23	2.567,10	
16	3.711,36	2.598,62	2.919,27	5.028,43	2.267,41	2.725,32	5.703,71	4.330,57	4.662,04	4.483,40	2.671,15	3.120,84	
17	2.486,94	2.292,81	2.200,87	3.710,13	4.974,75	2.383,91	3.414,28	4.476,89	6.302,03	1.816,51	2.386,80	3.355,03	
18	994,51	2.931,56	2.512,62	1.497,32	3.379,74	4.294,63	1.535,01	4.110,78	5.091,68	4.933,57	3.318,16	2.856,29	
19	893,56	2.844,32	4.772,05	4.851,38	3.647,88	3.412,03	4.279,17	4.600,74	2.153,23	4.259,22	4.696,67	1.202,09	
20	1.283,56	4.104,53	3.664,10	3.224,27	4.828,55	2.219,44	4.484,30	5.379,34	4.434,53	3.645,79	4.403,77	3.258,11	
21	1.070,02	3.957,26	1.820,06	3.093,07	6.297,39	4.108,59	4.138,24	3.534,13	4.076,53	4.298,08	1.473,13	1.973,21	
22	1.219,19	1.490,62	4.394,74	4.290,21	4.339,29	3.333,30	3.444,19	1.602,43	4.817,42	5.985,38	3.182,46	1.873,35	
23	1.801,64	2.855,54	3.260,41	5.412,12	1.714,90	3.593,83	5.932,28	5.615,90	4.000,20	5.593,55	2.584,19	1.590,14	
24	1.297,79	2.279,86	4.202,79	3.925,05	3.921,57	5.479,73	4.185,70	4.085,96	4.939,96	2.513,06	3.270,56	974,80	
25	686,26	2.599,55	5.328,22	2.252,54	4.736,65	6.259,90	1.763,76	4.236,20	3.887,25	5.849,37	4.160,55	0,00	
26	822,21	4.207,27	6.284,16	4.285,85	4.646,19	4.157,11	4.075,66	4.571,07	1.833,23	4.880,27	6.707,90	1.191,84	
27	1.603,17	4.534,00	4.067,84	2.980,40	3.004,51	1.806,91	3.463,22	5.938,17	4.203,05	5.104,90	4.328,62	5.079,96	
28	1.328,29	3.801,58	1.781,86	2.568,30	5.236,69	4.319,65	3.594,84	4.296,69	3.280,35	4.776,51	942,18	4.512,53	
29	1.572,55	1.109,68	3.894,99	3.277,94	4.218,27	3.604,93	3.538,09	1.793,23	3.630,65	5.821,89	2.863,01	5.331,36	
30	1.495,59		2.896,69	4.644,54	2.149,76	3.517,44	4.336,36	4.645,66	2.797,44	5.486,30	2.412,51	5.499,14	
31	1.105,30		3.243,38		3.260,67		3.879,48	3.812,85		2.193,59		2.144,67	
Recaudac. Atípicas (IVA Incl)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	TOTAL
Total Ventas Caf. (IVA Incl)	70.733,17	81.240,26	114.694,91	113.634,34	131.684,07	115.824,20	132.577,72	133.253,37	147.677,24	137.779,35	114.733,10	101.529,42	1.395.361,14
-10% IVA	6.430,29	7.385,48	10.426,81	10.330,39	11.971,28	10.529,47	12.052,52	12.113,94	13.425,20	12.525,40	10.430,28	9.229,95	126.851,01
Total Ventas Cafeteria Netas	64.302,88	73.854,78	104.268,10	103.303,94	119.712,79	105.294,73	120.525,20	121.139,42	134.252,04	125.253,95	104.302,81	92.299,48	1.268.510,13

NOTA INFORMATIVA

Concurso para la concesión de la explotación de la Cafetería-Restaurante, Restaurante-Mirador y las Terrazas del Museo Thyssen-Bornemisza

En respuesta a las consultas planteadas por algunos licitadores, se remite la siguiente información:

1. El documento adjunto a la nota informativa anterior, con el título “Facturación Restaurante Mirador + Cafetería (1 julio - 3 septiembre 2016)”, contiene las cifras de venta únicamente del Restaurante-Mirador, no de la Cafetería-Restaurante. Se adjunta corregido
2. Consumo de suministros de energía eléctrica y agua de la Cafetería-Restaurante, Restaurante-Mirador y Terrazas del año 2016.
3. En relación con la plantilla de la empresa concesionaria actual, se adjunta un listado con el número de afiliación a la seguridad social asociado a cada código de empleado, así como el TC1 y TC2 de los meses de junio y septiembre.
4. En relación con el personal de la Fundación a los que el Contratista deberá ofrecer descuentos (Anexo II del Pliego de Cláusulas Particulares), se informa de que el número de empleados de la Fundación es de 160 aproximadamente, de los cuales en torno a 40 almuerzan diariamente en la Cafetería-Restaurante.

Por otro lado, el número de empleados que no pueden acogerse a las medidas de adaptación horaria de verano es de 19 pertenecientes al Departamento de Mantenimiento, Seguridad y Secretaría de Dirección Gerencia, y 44 al de Servicios. Del primer grupo, almuerzan diariamente unas 10 personas, y del segundo grupo almuerzan los domingos en torno a 12 personas.

5. La propuesta de un servicio de catering para quinientas personas (apartado 4.2.3 del Pliego de Cláusulas Particulares) debe ser de tipo cocktail.

La presente nota informativa deberá aportarse dentro del Sobre nº 1 de la oferta, firmada por el licitador o la persona que le represente.

Madrid, 8 de noviembre de 2017

FACTURACIÓN RESTAURANTE MIRADOR (1 JULIO - 3 SEPTIEMBRE 2016)

	Mirador JULIO	Mirador AGOSTO	Mirador Septiembre	
1	3.088,37	0,00	1.597,25	
2	2.776,52	3.951,40	3.592,71	
3	0,00	2.801,53	4.693,14	
4	0,00	4.068,03		
5	6.372,91	3.933,01		
6	2.966,21	4.219,76		
7	1.864,35	0,00		
8	4.105,87	0,00		
9	4.576,37	1.806,15		
10	0,00	848,35		
11	0,00	2.347,54		
12	3.460,56	2.886,66		
13	4.614,22	3.688,19		
14	3.872,71	0,00		
15	5.269,26	0,00		
16	4.318,67	1.571,43		
17	0,00	1.919,99		
18	0,00	1.390,92		
19	4.745,82	3.078,61		
20	3.627,36	3.963,57		
21	4.554,48	0,00		
22	5.204,42	0,00		
23	4.964,95	1.735,75		
24	0,00	1.681,16		
25	0,00	2.828,49		
26	3.771,51	4.631,04		
27	4.372,45	3.686,61		
28	3.556,02	0,00		
29	5.088,96	0,00		
30	3.980,86	1.763,38		
31	0,00	5.297,91		
				TOTAL
Total Ventas	100.268,17	70.509,43	10.871,41	181.649,01
dividido IVA	91.152,88	64.099,48	9.883,10	165.135,46
canon 18%	16.407,52	11.537,91	1.778,96	29.724,38

COMUNICADO INTERNO

A: Manuela Martín

C./C. María de la Barreda

DE: Alberto Hernández

Asunto Consumos RESTAURANTE Septiembre 20 **Ref.** **Fecha** 08/09/2016

Estimada Manuela,

Los consumos del mes de referencia son los siguientes:

Energía Eléctrica 8.09.16

- Lectura actual KIT 5 COCINA.....	123.046 Kw/h	8.09.16
- Lectura anterior KIT 5 COCINA.....	118.573 Kw/h	31.07.16
- Consumo.....	4.473 Kw/h	
- Lectura actual CPP5 RED.....	122.968 Kw/h	8.09.16
- Lectura anterior CPP5 RED	119.643 Kw/h	31.07.16
- Consumo.....	3.325 Kw/h	
- Lectura actual CPP5 GRUPO.....	26.533 Kw/h	8.09.16
- Lectura anterior CPP5 GRUPO	26.119 Kw/h	31.07.16
- Consumo.....	414 Kw/h	
- Coste (sin IVA)	8.212,0 x 0,10330	= 848,30 €

Agua Fría 8.09.16

- Lectura actual.....	1.146,0 m3	8.09.16
- Lectura anterior.....	1.111,5 m3	31.07.16
- Consumo.....	34,50 m3	
- Coste (sin IVA)	34,50 x	1,94 = 66,93 €
	7%	

TOTALES

TOTAL ELECTRICIDAD..... 848,30 €
TOTAL AGUA FRÍA..... 66,93 €

TOTAL..... 915,23 €

Un saludo,

Alberto Hernández

COMUNICADO INTERNO

A: Manuela Martín

C./C. María de la Barreda

DE: **Alberto Hernández**

Asunto Consumos cafetería Abril 2016 **Ref.** **Fecha** 30/04/2016

Estimada Manuela,

Los consumos del mes de referencia son los siguientes:

Energía Eléctrica 30.4.16

- Lectura actual..... 609013 Kw/h 30.4.16
- Lectura anterior..... 596670 Kw/h 31.3.16
- Consumo..... 12.343 Kw/h

- Coste (sin IVA) 12.343,0 x 0,10330 = 1.275,0 €

Agua Fría 30.4.16

Lectura actual cafetería y terraza..... 868,4 m3 30.4.16
- Lectura anterior cafetería y terraza..... 805 m3 31.3.16
- Consumo cafetería y terraza..... 63 m3

- Coste (sin IVA) 63,4 x 1,94 = 123,00 €
7%

Agua Fría 30.4.16

- Lectura actual..... 2193 m3 30.4.16
- Lectura anterior..... 2170 m3 31.3.16
- Consumo..... 23 m3

- Coste (sin IVA) Calentar 23 x 2,43 = 55,89 €
- Coste (sin IVA) Agua 23 x 1,94 44,62 €

TOTALES

TOTAL ELECTRICIDAD..... 1.275,03 €
TOTAL AGUA FRÍA..... 123,00 €
TOTAL AGUA CALIENTE..... 100,51 €
TOTAL..... 1.498,54 €

Un saludo,

Alberto Hernández

COMUNICADO INTERNO

A: Manuela Martín

C./C. María de la Barreda

DE: **Alberto Hernández**

Asunto Consumos cafetería Marzo 2016 **Ref.** **Fecha** 31/03/2016

Estimada Manuela,

Los consumos del mes de referencia son los siguientes:

Energía Eléctrica 31.3.16

- Lectura actual.....	596670 Kw/h	31.3.16
- Lectura anterior.....	584190 Kw/h	29.2.16
- Consumo.....	12.480 Kw/h	
- Coste (sin IVA)	12.480,0 x 0,10330	= 1.289,2 €

Agua Fría 31.3.16

ANTIGUO CONTADOR	Lectura actual cafetería.....	52118 m3	11.3.16
	- Lectura anterior cafetería.....	52097 m3	29.2.16
	- Consumo cafetería.....	21 m3	
NUEVO CONTADOR	- Lectura actual cafetería.....	805 m3	31.3.16
	- Lectura anterior cafetería.....	758 m3	11.3.16
	- Consumo cafetería.....	47,0 m3	
	- Coste (sin IVA)	68,0 x 1,94 =	131,92 €
	7%		

Agua Fría 31.3.16

- Lectura actual.....	2170 m3	31.3.16
- Lectura anterior.....	2147 m3	29.2.16
- Consumo.....	23 m3	
- Coste (sin IVA) Calentar	23 x 2,43 =	55,89 €
- Coste (sin IVA) Agua	23 x 1,94	44,62 €

TOTALES

TOTAL ELECTRICIDAD.....	1.289,18 €
TOTAL AGUA FRÍA.....	131,92 €
TOTAL AGUA CALIENTE.....	100,51 €
TOTAL.....	1.521,61 €

Un saludo,

Alberto Hernández

COMUNICADO INTERNO

A: Manuela Martín

C./C. María de la Barreda

DE: **Alberto Hernández**

Asunto Consumos cafetería Febrero 2016 **Ref.** **Fecha** 29/02/2016

Estimada Manuela,

Los consumos del mes de referencia son los siguientes:

Energía Eléctrica 29.2.16

- Lectura actual.....	584190 Kw/h	29.2.16
- Lectura anterior.....	573500 Kw/h	31.1.16
- Consumo.....	10.690 Kw/h	
- Coste (sin IVA)	10.690,0 x 0,10330	= 1.104,3 €

Agua Fría 29.2.16

- Lectura actual cafetería.....	52097 m3	29.2.16
- Lectura anterior cafetería.....	52023 m3	31.1.16
- Consumo cafetería.....	74 m3	
- Lectura actual terraza.....	758 m3	29.2.16
- Lectura anterior terraza.....	758 m3	31.1.16
- Consumo terraza.....	0,0 m3	
- Coste (sin IVA)	74,0 x 1,94	= 143,56 €
	7%	

Agua Fría 29.2.16

- Lectura actual.....	2147 m3	29.2.16
- Lectura anterior.....	2132 m3	31.1.16
- Consumo.....	15 m3	
- Coste (sin IVA) Calentar	15 x 2,43 =	36,45 €
- Coste (sin IVA) Agua	15 x 1,94	29,10 €

TOTALES

TOTAL ELECTRICIDAD.....	1.104,28 €
TOTAL AGUA FRÍA.....	143,56 €
TOTAL AGUA CALIENTE.....	65,55 €
TOTAL.....	1.313,39 €

Un saludo,

Alberto Hernández

COMUNICADO INTERNO

A: Manuela Martín

C./C. María de la Barreda

DE: **Alberto Hernández**

Asunto Consumos cafetería Enero 2016 **Ref.** **Fecha** 31/01/2016

Estimada Manuela,

Los consumos del mes de referencia son los siguientes:

Energía Eléctrica 31.1.16

- Lectura actual..... 573500 Kw/h 31.1.16
- Lectura anterior..... 561935 Kw/h 31.12.15
- Consumo..... 11.565 Kw/h

- Coste (sin IVA) 11.565,0 x 0,10330 = 1.194,7 €

Agua Fría 31.1.16

- Lectura actual cafetería..... 52023 m3 31.1.16
- Lectura anterior cafetería..... 51940 m3 31.12.15
- Consumo cafetería..... 83 m3
- Lectura actual terraza..... 758 m3 31.1.16
- Lectura anterior terraza..... 758 m3 31.12.15
- Consumo terraza..... 0,0 m3

- Coste (sin IVA) 83,0 x 1,94 = 161,02 €
7%

Agua Fría 31.1.16

- Lectura actual..... 2132 m3 31.1.16
- Lectura anterior..... 2110 m3 31.12.15
- Consumo..... 22 m3

- Coste (sin IVA) Calentar 22 x 2,43 = 53,46 €
- Coste (sin IVA) Agua 22 x 1,94 42,68 €

TOTALES

TOTAL ELECTRICIDAD..... 1.194,66 €
TOTAL AGUA FRÍA..... 161,02 €
TOTAL AGUA CALIENTE..... 96,14 €
TOTAL..... 1.451,82 €

Un saludo,

Alberto Hernández

Empresa : 1
VERA GALDEANO, SL
CAFETERIA THYSSEN

ANTIGÜEDAD Y CONTRATO

Fecha : 06/11/2017

Emplea	Nombr	Número SS.	Fecha alta	Contrato	Categoría
188		281105658779	15-05-2017	DURACION DETERMINADA - T. PARCIAL - EVENTUAL	CAMARERO
193		281387493794	13-07-2017	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	CAMARERO
902		111040406456	01-02-2010	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	AY.COCINA
904		280441395561	01-02-2010	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	JEFE COC.
907		281183622127	21-11-2016	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	CAMARERO
909		281220051384	15-06-2010	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	CAMARERO
915		281060541857	20-07-2012	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	AY.COCINA
919		281186123313	01-02-2010	INDEFINIDO - TIEMPO PARCIAL - ORDINARIO	CAMARERO
922		281089375109	05-12-2012	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	CAMARERO
924		281172288079	01-02-2010	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	AY.COCINA
925		281158548435	11-09-2017	DURACION DETERMINADA - TIEMPO COMPLETO - EVENTUAL	COCINERO
926		281260310327	14-09-2015	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO	2 ENC.SALA
928		281029118608	01-02-2010	INDEFINIDO - TIEMPO PARCIAL - ORDINARIO	2 JEFE COC
943		281025496363	25-06-2015	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	CAMARERO
944		280406009860	01-03-2016	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	ENC.SALA
954		281138399010	01-12-2014	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	FREGADOR
965		451032557073	04-09-2017	DURACION DETERMINADA - TIEMPO COMPLETO - EVENTUAL	CAMARERO
974		281300157624	01-11-2017	DURACION DETERMINADA - TIEMPO COMPLETO - INTERINID	AY.COCINA
992		281325635480	19-03-2017	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.	CAMARERO
994		281288377578	22-07-2017	DURACION DETERMINADA - TIEMPO COMPLETO - EVENTUAL	CAMARERO
2027		121027788154	18-10-2017	DURACION DETERMINADA - TIEMPO COMPLETO - INTERINID	CAMARERO

Número de autorización 00100382

Datos identificativos de la liquidación			
Razón social	VERA GALDEANO,S.L.	Código de empresario	9 0B82841610
Código cuenta cotización	0111 28177296590	Número de la liquidación	28201700357771476
Periodo de liquidación	06/2017-06/2017	Número de trabajadores	39
Calificador de la liquidación	L00-NORMAL	Liquidación	Total
Fecha de control		Entidad de AT/EP	061 - FREMAP

NAF	I.P.F.	C.A.F.	Fechas Tramo Desde	Fechas Tramo Hasta	Días Coti.	Horas Coti.	Horas Compl.	Bases y compensaciones	
								Descripción	Importe
031073365875	1048772369H	BOMOB	29-06-2017	30-06-2017	2 D	16 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	79,52
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	79,52
101010071037	1028956074V	ALJIS	01-06-2017	30-06-2017	30 D	86 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	646,79
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	646,79
111040406456	1005458416X	ANGOD	01-06-2017	30-06-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.133,89
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.133,89
241003257361	1071420551P	MUALM	29-06-2017	30-06-2017	2 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	94,61
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	94,61
280406009860	1007521392R	FIRAJ	01-06-2017	30-06-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	2.083,33
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	2.083,33
280434813507	1044403238J	RUCRM	01-06-2017	30-06-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.133,89
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.133,89
280441395561	1051687842B	RUTUJ	01-06-2017	30-06-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	2.297,82
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	2.297,82
281004996627	60X1263912Q	PA C	24-06-2017	30-06-2017	7 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	373,33
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	373,33
281021456618	1051063609K	GABAD	27-06-2017	30-06-2017	4 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	189,23
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	189,23
281024381065	1050853449N	CORAL	28-06-2017	30-06-2017	3 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	114,31
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	114,31
281025496363	1002637727H	RATEE	01-06-2017	30-06-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.143,14
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.143,14
281029118608	1002646615M	RUTUN	01-06-2017	30-06-2017	30 D	129 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.451,07
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.451,07
281060541857	1050210124C	TABEM	01-06-2017	23-06-2017	23 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	941,28
								COMPENSACION I.T. ENFERMEDAD COMUN	705,96
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	941,28
			24-06-2017	30-06-2017	7 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	371,02
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	371,02
281089375109	1053904377J	MAGOS	01-06-2017	30-06-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.143,14
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.143,14
281105658779	1053406564N	LAMOP	01-06-2017	14-06-2017	14 D	48 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	350,08
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	350,08
			15-06-2017	15-06-2017	1 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	24,91
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	24,91
			16-06-2017	30-06-2017	15 D	51 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	375,08
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	375,08
281138399010	1052889246X	ROROE	01-06-2017	30-06-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.133,89
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.133,89
281158548435	1047458751E	ASCOI	27-06-2017	30-06-2017	4 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	189,23
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	189,23
281172288079	1054398430A	MITOS	01-06-2017	30-06-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.133,89
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.133,89
281180953314	1051090358K	TOPII	01-06-2017	30-06-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.143,14
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.143,14
281183622127	1002277487G	PLGAL	01-06-2017	01-06-2017	1 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	38,10
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	38,10
			02-06-2017	30-06-2017	29 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.109,71
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.109,71

CODIFICACIONES INFORMÁTICAS

Referencia	Fecha	Hora	Huella	Página
CRNT1707000001	05-07-2017	12:17:08	WLNRMVNO	Página 1 de 3

Número de autorización 00100382

Datos identificativos de la liquidación			
Razón social	VERA GALDEANO,S.L.	Código de empresario	9 0B82841610
Código cuenta cotización	0111 2817726590	Número de la liquidación	28201700357771476
Periodo de liquidación	06/2017-06/2017	Número de trabajadores	39
Calificador de la liquidación	L00-NORMAL	Liquidación	Total
Fecha de control		Entidad de AT/EP	061 - FREMAP

NAF	I.P.F.	C.A.F.	Fechas Tramo Desde	Fechas Tramo Hasta	Días Coti.	Horas Coti.	Horas Compl	Bases y compensaciones					
								Descripción	Importe				
281186123313	1051503137L	MEURE	01-06-2017	30-06-2017	30 D	103 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	746,05				
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	746,05				
281212937850	1047532358Y	MAGAL	01-06-2017	25-06-2017	25 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.102,79				
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.102,79				
281220051384	1047517281V	JIFES	01-06-2017	14-06-2017	14 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	534,38				
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	534,38				
								15-06-2017	16-06-2017	2 D		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	76,34
												BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	76,34
								17-06-2017	30-06-2017	14 D		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	534,38
						BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	534,38						
281260310327	60Y0850523C	ESURI	01-06-2017	30-06-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.500,00				
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.500,00				
281288377578	60X9641379D	PESAC	01-06-2017	30-06-2017	30 D	103 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	746,05				
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	746,05				
281296727460	60X9070485K	PR P	27-06-2017	30-06-2017	4 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	204,00				
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	204,00				
281300157624	60X9485972J	SH D	26-06-2017	30-06-2017	5 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	222,22				
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	222,22				
281308060801	1050906608H	FALAR	27-06-2017	30-06-2017	4 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	189,23				
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	189,23				
281309887936	60X6066287Z	PESEA	10-06-2017	23-06-2017	14 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	529,15				
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	529,15				
								24-06-2017	30-06-2017	7 D		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	269,86
						BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	269,86						
281325635480	60Y0573487L	DU G	01-06-2017	30-06-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.143,14				
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.143,14				
281353389406	1051178168V	GAROM	26-06-2017	30-06-2017	5 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	190,53				
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	190,53				
281356194827	1051125018C	GACAR	27-06-2017	30-06-2017	4 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	159,39				
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	159,39				
281361777276	1047457745M	GUGOJ	27-06-2017	30-06-2017	4 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	159,39				
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	159,39				
281387493794	1011895900R	CAVAF	01-06-2017	30-06-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.143,14				
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.143,14				
281455132706	60Y4654701K	MASAV	27-06-2017	30-06-2017	4 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	159,79				
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	159,79				
281478052085	1042279012K	PEQUM	27-06-2017	30-06-2017	4 D	19 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	135,05				
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	135,05				
281478176569	60Y0282750W	VEHEJ	29-06-2017	30-06-2017	2 D	16 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	79,52				
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	79,52				
371019665909	60Y2264842T	MB S	01-06-2017	04-06-2017	4 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	151,19				
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	151,19				
								27-06-2017	30-06-2017	4 D		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	159,39
												BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	159,39
451032557073	1003940350J	GACEE	28-06-2017	30-06-2017	3 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	141,92				
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	141,92				

CODIFICACIONES INFORMÁTICAS

Referencia	Fecha	Hora	Huella	Página
CRNT1707000001	05-07-2017	12:17:08	WLNRMVNO	Página 2 de 3

Número de autorización 00100382

Datos identificativos de la liquidación			
Razón social	VERA GALDEANO,S.L.	Código de empresario	9 0B82841610
Código cuenta cotización	0111 28177296590	Número de la liquidación	28201700357771476
Periodo de liquidación	06/2017-06/2017	Número de trabajadores	39
Calificador de la liquidación	L00-NORMAL	Liquidación	Total
Fecha de control		Entidad de AT/EP	061 - FREMAP

NAF	I.P.F.	C.A.F.	Fechas Tramo Desde	Fechas Tramo Hasta	Días Coti.	Horas Coti.	Horas Compl.	Bases y compensaciones	
								Descripción	Importe

SUMA DE BASES				SUMA DE COMPENSACIONES	
BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES		28.971,30		COMPENSACION I.T. ENFERMEDAD COMUN	705,96
BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO		28.971,30			

CODIFICACIONES INFORMÁTICAS				
Referencia	Fecha	Hora	Huella	Página
CRNT1707000001	05-07-2017	12:17:08	WLNRMVNO	Página 3 de 3

Documento de Cálculo de la Liquidación

Número de autorización: 00100382

Datos identificativos del sujeto responsable

Código de Cuenta de Cotización: 0111 28177296590	C.I.F.: 9 0B82841610
Razón Social: VERA GALDEANO,S.L.	Entidad de AT/EP: 061 - FREMAP

Datos identificativos de la liquidación

Número de liquidación: 28201700357771476	Periodo de liquidación: 06/2017 - 06/2017
Calificador de liquidación: L00 NORMAL	Fecha de control:
Liquidación: Total	Numero de trabajadores calculados: 39
Cuota calculada: Total	

Conceptos de Cotización

Descripción	Base	Importe
CONTINGENCIAS COMUNES	28.971,30	8.198,85
COMPENSACION IT ENFERMEDAD COMUN		705,96
LIQUIDO CONTINGENCIAS COMUNES		7.492,89
IT DE ACCIDENTES DE TRABAJO	28.971,30	249,93
IMS DE ACCIDENTES DE TRABAJO	28.971,30	169,11
LIQUIDO DE ACCIDENTES DE TRABAJO		419,04
OTRAS COTIZACIONES	28.971,30	2.403,60
LIQUIDO DE OTRAS COTIZACIONES		2.403,60
LIQUIDO DE TOTALES		10.315,53

Documento de Cálculo de la Liquidación

Número de autorización: 00100381

Datos identificativos del sujeto responsable

Código de Cuenta de Cotización: 0111 28046095588	C.I.F.: 9 0A78102548
Razón Social: INMOCEREO, S.A.	Entidad de AT/EP: 061 - FREMAP

Datos identificativos de la liquidación

Número de liquidación: 28201700357534737	Periodo de liquidación: 06/2017 - 06/2017
Calificador de liquidación: LOO NORMAL	Fecha de control:
Liquidación: Total	Numero de trabajadores calculados: 2
Cuota calculada: Total	

Conceptos de Cotización

Descripción	Base	Importe
CONTINGENCIAS COMUNES	2.047,46	579,43
LIQUIDO CONTINGENCIAS COMUNES		579,43
IT DE ACCIDENTES DE TRABAJO	2.047,46	33,49
IMS DE ACCIDENTES DE TRABAJO	2.047,46	38,04
LIQUIDO DE ACCIDENTES DE TRABAJO		71,53
OTRAS COTIZACIONES	2.047,46	162,77
LIQUIDO DE OTRAS COTIZACIONES		162,77
LIQUIDO DE TOTALES		813,73

Recibo de Liquidación de Cotizaciones

Liquidación Total
Cuota a Liquidar Total

Datos de envío
Número de autorización: 00100382

Datos identificativos de la liquidación	
Razón Social: VERA GALDEANO,S.L.	Número de liquidación: 28201700436627426
Código de Cuenta de Cotización: 0111 28177296590	Código de Empresario: 9 0B82841610
Período de Liquidación: 09/2017 - 09/2017	Número de trabajadores confirmados: 31
Calificador de Liquidación: L00 NORMAL	Entidad AT/EP: 061 - FREMAP
Fecha de Control:	Modalidad Pago: Pago electrónico

Codificaciones informáticas:				
Referencia: CRLC1710000001	Fecha: 23-10-2017	Hora: 12:05:55	Huella: 963GIKLO	Página 1 de 1

Período de pago	Num.Emisora	Num.Referencia	Identificación	Importe
10/2017 - 10/2017	02827003001	0028177296562	170901	9.806,91

Descripción	Base	Importe
CONTINGENCIAS COMUNES	26.265,37	7.433,09
CONTING.COM.COTIZ.EMPRESARIAL	119,28	28,15
COMPENSACION IT ENFERMEDAD COMUN		194,39
LIQUIDO CONTINGENCIAS COMUNES		7.266,85
IT DE ACCIDENTES DE TRABAJO	26.384,65	214,69
IMS DE ACCIDENTES DE TRABAJO	26.384,65	144,46
LIQUIDO DE ACCIDENTES DE TRABAJO		359,15
OTRAS COTIZACIONES	26.265,37	2.171,96
COT.EMPR. - CUOTA DE OTRAS COTIZACIONES	119,28	8,95
LIQUIDO DE OTRAS COTIZACIONES		2.180,91
LIQUIDO DE TOTALES		9.806,91

Validación mecánica / Sello de las Entidades Financieras.

Este recibo no implica el pago de las cuotas si no va acompañado del correspondiente comprobante de ingreso, sello o validación mecánica de la Entidad Financiera. Este documento recoge los cálculos realizados a la fecha de la confirmación/cierre de la liquidación.

Período de pago	Num.Emisora	Num.Referencia	Identificación	Importe
10/2017 - 10/2017	02827003001	0028177296562	170901	9.806,91



C.C.C: 0111 28177296590
Cal.Liquidación: L00 NORMAL
Período de Liquidación: 09/2017 - 09/2017
Código Empresario: 9 0B82841610
VERA GALDEANO,S.L.
Huella Electrónica: 963GIKLO

Número de autorización	00100382
------------------------	----------

Datos identificativos de la liquidación			
Razón social	VERA GALDEANO,S.L.	Código de empresario	9 0882841610
Código cuenta cotización	0111 28177296590	Número de la liquidación	28201700436627426
Periodo de liquidación	09/2017-09/2017	Número de trabajadores	31
Calificador de la liquidación	L00-NORMAL	Liquidación	Total
Fecha de control		Entidad de AT/EP	061 - FREMAP

NAF	I.P.F.	C.A.F.	Fechas Tramo Desde	Fechas Tramo Hasta	Días Coti.	Horas Coti.	Horas Compl	Bases y compensaciones	
								Descripción	Importe
031073365875	1048772369H	BOMOB	01-09-2017	02-09-2017	2 D	16 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	79,52
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	79,52
111040406456	1005458416X	ANGOD	01-09-2017	30-09-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.133,89
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.133,89
280406009860	1007521392R	FIRAJ	01-09-2017	30-09-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	2.083,33
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	2.083,33
280434813507	1044403238J	RUCRM	01-09-2017	03-09-2017	3 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	113,38
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	113,38
280441395561	1051687842B	RUTUJ	01-09-2017	30-09-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	2.297,82
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	2.297,82
281004996627	60X1263912Q	PA C	01-09-2017	03-09-2017	3 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	160,00
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	160,00
281025496363	1002637727H	RATEE	01-09-2017	07-09-2017	7 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	374,18
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	374,18
			08-09-2017	22-09-2017	15 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	555,39
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	555,39
			23-09-2017	30-09-2017	8 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	296,21
								COMPENSACION I.T. ENFERMEDAD COMUN	194,39
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	296,21
281029118608	1002646615M	RUTUN	01-09-2017	30-09-2017	30 D	129 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.451,07
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.451,07
281060541857	1050210124C	TABEM	01-09-2017	30-09-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.133,89
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.133,89
281089375109	1053904377J	MAGOS	01-09-2017	30-09-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.143,14
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.143,14
281105658779	1053406564N	LAMOP	01-09-2017	30-09-2017	30 D	103 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	747,22
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	747,22
281138399010	1052889246X	ROROE	01-09-2017	30-09-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.133,89
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.133,89
281158548435	1047458751E	ASCOI	01-09-2017	03-09-2017	3 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	141,92
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	141,92
			11-09-2017	30-09-2017	20 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	946,14
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	946,14
281172288079	1054398430A	MITOS	01-09-2017	30-09-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.133,89
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.133,89
281183622127	1002277487G	PLGAL	01-09-2017	30-09-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.143,14
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.143,14
281186123313	1051503137L	MEURE	01-09-2017	30-09-2017	30 D	103 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	746,05
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	746,05
281220051384	1047517281V	JIFES	01-09-2017	30-09-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.145,09
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.145,09
281260310327	60Y0850523C	ESURI	01-09-2017	30-09-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.500,00
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.500,00
281288377578	60X9641379D	PESAC	01-09-2017	30-09-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.143,14
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.143,14
281296727460	60X9070485K	PR P	01-09-2017	03-09-2017	3 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	153,00
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	153,00
281300157624	60X9485972J	SH D	01-09-2017	30-09-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.333,33
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.333,33

CODIFICACIONES INFORMÁTICAS

Referencia	Fecha	Hora	Huella	Página
CRNT1710000001	23-10-2017	12:06:01	GVCN05K0	Página 1 de 2

Número de autorización	00100382
------------------------	----------

Datos identificativos de la liquidación			
Razón social	VERA GALDEANO,S.L.	Código de empresario	9 0B82841610
Código cuenta cotización	0111 28177296590	Número de la liquidación	28201700436627426
Periodo de liquidación	09/2017-09/2017	Número de trabajadores	31
Calificador de la liquidación	L00-NORMAL	Liquidación	Total
Fecha de control		Entidad de AT/EP	061 - FREMAP

NAF	I.P.F.	C.A.F.	Fechas Tramo Desde	Fechas Tramo Hasta	Días Coti.	Horas Coti.	Horas Compl	Bases y compensaciones	
								Descripción	Importe
281308060801	1050906608H	FALAR	01-09-2017	03-09-2017	3 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	141,92
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	141,92
281309887936	60X6066287Z	PESEA	01-09-2017	03-09-2017	3 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	113,38
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	113,38
281325635480	60Y0573487L	DU G	01-09-2017	30-09-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.143,14
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.143,14
281356194827	1051125018C	GACAR	01-09-2017	03-09-2017	3 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	119,54
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	119,54
281387493794	1011895900R	CAVAF	01-09-2017	30-09-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.143,14
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.143,14
281455132706	60Y4654701K	MASAV	01-09-2017	03-09-2017	3 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	119,84
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	119,84
281478052085	1042279012K	PEQUM	01-09-2017	03-09-2017	3 D	14 H		BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	101,29
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	101,29
371019665909	60Y2264842T	MB S	01-09-2017	03-09-2017	3 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	119,54
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	119,54
451032557073	1003940350J	GACEE	01-09-2017	30-09-2017	30 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	1.174,95
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	1.174,95
451033797663	1006292057Q	SAROP	01-09-2017	03-09-2017	3 D			BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	119,28
								BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	119,28

SUMA DE BASES		SUMA DE COMPENSACIONES	
BASE DE CONTINGENCIAS COMUNES	26.384,65	COMPENSACION I.T. ENFERMEDAD COMUN	194,39
BASE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	26.384,65		

CODIFICACIONES INFORMÁTICAS				
Referencia	Fecha	Hora	Huella	Página
CRNT1710000001	23-10-2017	12:06:01	GVCN05K0	Página 2 de 2

NOTA INFORMATIVA N° 3

Concurso para la concesión de la explotación de la Cafetería-Restaurante, Restaurante-Mirador y las Terrazas del Museo Thyssen-Bornemisza

En relación con el concurso de referencia, se informa a los licitadores de lo siguiente:

1. Existe una errata en la fórmula de valoración de las ofertas económicas, ya que, al tratarse la oferta económica de una comisión a favor de la Fundación, la oferta más ventajosa no es la de menor precio (como por error se indica en la pág. 12 del Pliego de Cláusulas Particulares) sino la que ofrezca una comisión mayor. Por ello, la fórmula correcta es: $V = PM \times OE / OEMV$

Se aclara asimismo que podrán ser consideradas desproporcionadas o temerarias las ofertas económicas que sean superiores (no inferiores, como por error se indica en la pág. 12 del Pliego de Cláusulas Particulares) al presupuesto máximo de licitación en los porcentajes que se indican en la pág. 12 del Pliego.

2. Para una mejor identificación del material solicitado en el pliego en relación a las colchonetas y por la existencia de una errata en una medida y cantidad, a continuación se vuelve a indicar las características que deben tener las nuevas colchonetas que se propongan como mejora de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 6.2.1.3 del Pliego de Cláusulas Particulares, en relación con el apartado B), punto 3(Colchonetas) del Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas:

Material: Tejido Skay náutico e ignífugo marine colección ZANDER. Ref. Pure White Zan-3102

Medidas y cantidades:

ASIENTOS

- 24 Colchoneta asiento de 90 x 80 x 13 cm
- 8 Colchoneta asiento de 110 x 80 x 13 cm
- 6 Colchoneta asiento de 80 x 80 x 13 cm
- 6 Colchoneta asiento de 96 x 80 x 13 cm

RESPALDOS

- 24 Colchoneta respaldo de 90 x 8 / 20 x 30 cm
- 8 Colchoneta respaldo de 110 x 8 / 20 x 30 cm
- 6 Colchoneta respaldo de 80 x 8 / 20 x 30 cm
- 6 Colchoneta respaldo de 96 x 8 / 20 x 30 cm

La presente nota informativa deberá aportarse dentro del Sobre nº 1 de la oferta, firmada por el licitador o la persona que le represente.

Madrid, 21 de noviembre de 2017